

Octubre de 2011

	منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة	联合国 粮食及 农业组织	Food and Agriculture Organization of the United Nations	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture	Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
---	--	--------------------	---	---	---	--

COMITÉ DE PESCA

SUBCOMITÉ DE COMERCIO PESQUERO

13.^a reunión

Hyderabad (India), 20-24 de febrero de 2012

Examen de los requisitos para el acceso a los mercados

Resumen

La FAO viene trabajando en la elaboración de normas del Codex de base científica sobre la inocuidad y la calidad de los alimentos y sobre temas no tratados en el Codex, como las cuestiones sociales, medioambientales y de sostenibilidad. El Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO proporciona un marco amplio con el fin de que los países apliquen buenas prácticas y fomenten la utilización y el comercio del pescado. La FAO se ha dedicado también a elaborar directrices, como las Directrices técnicas para la certificación de la acuicultura aprobadas recientemente, y a prestar ayuda a los Estados Miembros en la aplicación de las directrices de ecoetiquetado y otros requisitos basados en el mercado como, por ejemplo, el reglamento de la Unión Europea contra la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR). Los objetivos del presente documento son i) informar sobre las últimas novedades respecto de los requisitos de acceso a los mercados en relación con la protección del consumidor, el etiquetado y la certificación, ii) describir las actividades de la FAO en estos sectores y iii) solicitar la orientación del Subcomité sobre cómo reforzar la labor de la FAO en este campo.

Se invita al Subcomité a:

1. Presentar sus observaciones sobre la labor de la FAO en lo que atañe a:
 - el apoyo científico al proceso de establecimiento de normas del Codex;
 - la asistencia técnica a los Estados Miembros para aplicar las normas, directrices y buenas prácticas acuícolas y de manipulación y elaboración del pescado a fin de mejorar el acceso a los mercados;
 - la difusión de información relacionada con las normas, las directrices, la certificación y la armonización de los sistemas.
2. Recomendar futuras áreas de trabajo, con especial atención a la pesca artesanal y la acuicultura.

Para minimizar los efectos de los métodos de trabajo de la FAO en el medio ambiente y contribuir a la neutralidad respecto del clima, se ha publicado un número limitado de ejemplares de este documento. Se ruega a los delegados y observadores que lleven a las reuniones sus copias y que no soliciten otras. La mayor parte de los documentos de reunión de la FAO está disponible en Internet, en el sitio www.fao.org.

INTRODUCCIÓN

1. En su 12.^a reunión, el Subcomité de Comercio Pesquero¹ examinó las novedades y cuestiones relativas al acceso a los mercados pesqueros internacionales, en especial en lo que atañe a la inocuidad, la calidad, la rastreabilidad y la certificación del pescado y los alimentos marinos, las normas privadas y los obstáculos para acceder a los mercados. El Subcomité de Comercio Pesquero apreció la labor de la FAO destinada a prestar apoyo científico a las actividades de establecimiento de normas del Codex y su asistencia a los países en desarrollo a fin de crear capacidad para la aplicación de los códigos de prácticas y las normas del Codex. Asimismo, el Subcomité destacó la complejidad de los requisitos de acceso a los mercados para el comercio pesquero a nivel internacional, así como las necesidades específicas de la pesca artesanal y la acuicultura. El Subcomité de Comercio Pesquero solicitó que la FAO reforzara su labor dirigida a armonizar y promover de forma efectiva la equivalencia entre sistemas de certificación y el uso de la mejor información científica disponible para el establecimiento de normas y la certificación.
2. El Comité de Pesca (COFI), en su 29.^o período de sesiones², refrendó las recomendaciones del Subcomité de Comercio Pesquero y subrayó la necesidad de prestar atención a las cuestiones relacionadas con la pesca artesanal y la acuicultura.
3. Los objetivos del presente documento son i) informar sobre las últimas novedades respecto de los requisitos de acceso a los mercados en relación con la protección del consumidor, el etiquetado y la certificación, ii) describir las actividades de la FAO en estos sectores y iii) solicitar la orientación del Subcomité sobre cómo reforzar la labor de la Organización en este campo.

NOVEDADES RELATIVAS A LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

4. Los regímenes de gestión de la inocuidad y la calidad de los productos pesqueros abarcan toda la cadena de suministro, desde la producción primaria (acuicultura o pesca de captura) hasta el consumidor, y la aplicación de medidas con base científica para evitar problemas. Los episodios recurrentes de problemas de inocuidad relacionados con distintas categorías de alimentos han atraído la atención de los medios de comunicación y de los políticos y han hecho que los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria, entre ellos los relacionados con la pesca y la acuicultura, evolucionen rápidamente.
5. La Unión Europea, los Estados Unidos de América y el Japón siguen siendo los principales mercados internacionales de pescado y productos pesqueros (representan aproximadamente el 68 % del comercio pesquero internacional). Los nuevos regímenes sobre inocuidad de los alimentos que establecen estos mercados deberían ser de gran interés para los países exportadores. Los Estados Unidos de América se encuentran en el proceso de aplicación de la Ley de modernización de la inocuidad de los alimentos (FSMA)³, aprobada recientemente, y de los programas obligatorios de inspección del bagre. La FSMA exige que las instalaciones alimentarias apliquen un plan de controles preventivos estipulado por escrito que incluya: 1) la evaluación de los peligros que pueden afectar a la inocuidad de los alimentos; 2) la indicación de las medidas preventivas, o controles, que se aplicarán a fin de minimizar de forma significativa estos peligros o, incluso, evitarlos; 3) la especificación de la forma en que el servicio supervisará estos controles para asegurarse de su funcionamiento efectivo; 4) el mantenimiento sistemático de registros de la supervisión; y 5) la especificación de las medidas que adoptará la planta para solucionar los problemas que surjan. Los laboratorios de análisis de alimentos deben estar acreditados. Los importadores tienen la responsabilidad explícita de verificar que sus proveedores extranjeros aplican controles preventivos adecuados para garantizar la inocuidad de los alimentos que producen. La FSMA establece un programa a través del cual terceros cualificados pueden certificar que las instalaciones alimentarias extranjeras cumplen con las normas sobre inocuidad alimentaria de los Estados Unidos de, certificación que se puede utilizar para facilitar la

¹ FAO. 2010. Informe de la 12.^a reunión del Subcomité de Comercio Pesquero. Roma (Italia).

² FAO. 2011. Informe del 28.^o período de sesiones del Comité de Pesca. Roma (Italia).

³ <http://www.fda.gov/food/foodsafety/fsma/default.htm>

entrada de importaciones. Los organismos de certificación independientes deben estar acreditados y reconocidos por el Organismo de Productos Alimenticios y Farmacéutico.

6. El sistema de importación de productos pesqueros de la UE se basa en un listado de países que reúnen los requisitos necesarios para exportar según certifica una autoridad competente nacional. La autoridad competente tiene la capacidad, la estructura y los recursos para realizar una inspección efectiva y proporcionar garantías fiables para los productos pesqueros que se destinen a ese mercado. La Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV) de la UE envía misiones a países terceros exportadores para evaluar el funcionamiento de su autoridad competente. Por ejemplo, durante el período comprendido entre 2010 y 2011, la OAV llevó a cabo 22 misiones de este tipo relacionadas con los productos pesqueros. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESAs) proporciona asesoramiento científico para la elaboración de normas de la UE relativas a la inocuidad de los alimentos. Recientemente, en base al asesoramiento de la AESA, la UE redujo los límites aceptables de hidrocarburos aromáticos policíclicos en el pescado ahumado⁴. Los nuevos niveles se aplicarán a partir de 2012.

7. El sistema japonés de gestión de la inocuidad de los alimentos se basa en un enfoque preventivo que emplea buenas prácticas de higiene y el sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) durante la elaboración. Para ciertos productos, como los productos pesqueros que se consumen crudos, se deben cumplir requisitos específicos. El Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar Social del Japón dispone de una página web⁵ en inglés que proporciona información sobre los procedimientos de importación regulados por la Ley de Higiene de los Alimentos, sobre el plan anual de supervisión de los alimentos importados y sobre las infracciones.

8. Además de la inocuidad de los alimentos, los consumidores de los principales mercados están cada vez más concienciados sobre las cuestiones sociales, medioambientales y de sostenibilidad asociadas a la producción, la elaboración y la comercialización del pescado. Las cadenas de supermercados y los grandes minoristas se están convirtiendo en importantes actores en el establecimiento de requisitos para los productos que adquieren, a menudo certificados por organismos privados o no gubernamentales. El tema de cómo abordar las normas privadas fue presentado ante la Comisión del Codex Alimentarius, en su 34.º período de sesiones de julio de 2011, por el observador de la Organización Mundial del Comercio (OMC), que informó a la Comisión del Codex de que la cuestión se estaba debatiendo en el Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. El Comité MSF ha recomendado que los gobiernos nacionales sensibilicen a los organismos del sector privado de sus países en lo que respecta a la importancia de las normas internacionales de la Comisión del Codex Alimentarius, la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF)⁶.

ACTIVIDADES DE LA FAO

9. El Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO ha seguido prestando su apoyo científico y técnico a la labor normativa de la Organización, en concreto:

- ha proporcionado asesoramiento al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros en su 31.ª reunión; en esta última, el Comité realizó progresos en relación con varias secciones del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros y diversas normas, llegando a la aprobación final de algunas de ellas⁷;
- ha brindado asesoramiento al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su 42.ª reunión, que refrendó las disposiciones en materia de higiene de algunos de los proyectos de normas relacionados con los productos pesqueros⁸;

⁴ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:215:0004:0008:EN:PDF>.

⁵ <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/index.html>.

⁶

⁷

⁸

- ha continuado su labor de elaboración de herramientas de análisis de riesgos, para su uso por parte de los gobiernos nacionales, en base a la evaluación de riesgos realizada por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) para *Vibrio* spp. en alimentos marinos;
- ha prestado apoyo al grupo de trabajo electrónico y presencial del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que se ocupa de la elaboración de un código de prácticas de higiene para el control de virus en los moluscos bivalvos;
- ha organizado una Consulta de expertos sobre *Salmonella* en moluscos bivalvos y ha actualizado la información sobre biotoxinas disponible, en forma de documento técnico de pesca (FTP 551), para proporcionar asesoramiento al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos acerca de las normas para moluscos bivalvos vivos y crudos;
- ha examinado las prácticas actuales y las nuevas cuestiones relacionadas con las normas privadas y la certificación en la pesca y la acuicultura en un documento técnico de pesca (FTP 553);
- ha apoyado un taller regional en el que participan los países productores de pescado de Asia oriental junto con otros organismos como la OIE, la Organización Internacional de Normalización (ISO) y la Iniciativa mundial sobre inocuidad de los alimentos (GFSI);
- ha difundido, a través de documentos técnicos de pesca de la FAO, información actualizada sobre la evaluación y la gestión de la inocuidad y la calidad del pescado, incluidos los moluscos bivalvos, y los progresos de la tecnología de elaboración de pescado ;
- ha proporcionado asistencia para la creación de metodologías de elaboración de pescado apropiadas a fin de cumplir las normas pertinentes establecidas por los principales mercados de importación en lo que atañe, por ejemplo, al nivel de hidrocarburos aromáticos policíclicos en el pescado ahumado;
- ha elaborado un marco de evaluación de la FAO para determinar la conformidad de los sistemas públicos y privados de ecoetiquetado con las Directrices de la FAO para el ecoetiquetado de pescado y productos pesqueros de la pesca de captura marina;
- ha proporcionado asistencia a los países para que apliquen programas de certificación relativos a la acuicultura y para que organicen en grupos a los acuicultores en pequeña escala con el fin de cumplir los requisitos de los mercados internacionales.

10. La FAO ha continuado sus actividades de creación de capacidad en los países en desarrollo para:

- aplicar las directrices, códigos de prácticas y normas del Codex, proceder a la evaluación y gestión de los regímenes nacionales de inocuidad y calidad de los alimentos marinos a fin de satisfacer los requisitos de los principales mercados, cumplir los requisitos estipulados en el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) y emprender programas de rastreabilidad y certificación;
- aplicar programas para permitir que los acuicultores dedicados a la pesca artesanal cumplan las especificaciones relacionadas con la certificación y otros requisitos establecidos por los mercados;
- proporcionar asistencia técnica a países en desarrollo para aumentar su capacidad de cumplimiento de los requisitos relativos a las medidas sanitarias y fitosanitarias, en asociación con el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANFC); existen varios ejemplos de cómo proporciona la FAO dicha asistencia; uno de ellos es un proyecto regional en el norte de África que ayudó a cinco países a cumplir los requisitos relativos a las medidas sanitarias y fitosanitarias en los mercados pesqueros internacionales. Se invita a los Estados Miembros que necesiten este tipo de asistencia a que se pongan en contacto con la FAO;

- aplicar programas regionales de capacitación que ayuden a los Estados Miembros a tratar las cuestiones relacionadas con las medidas sanitarias y fitosanitarias y los obstáculos técnicos al comercio en el marco de la Organización Mundial del Comercio (OMC);
- apoyar modelos sostenibles de negocios relacionados con los alimentos marinos en cooperación con Allfish (una asociación formada por la FAO, la Coalición Internacional de Asociaciones Pesqueras, el Banco Mundial y el Fondo para el Medio Ambiente Mundial).

11. La FAO viene trabajando en la elaboración de normas del Codex basadas en la ciencia sobre la inocuidad y la calidad de los alimentos y sobre otros temas no tratados en el Codex, como cuestiones sociales, medioambientales y de sostenibilidad. El Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO proporciona un marco amplio para que los países apliquen buenas prácticas y fomenten la utilización y el comercio del pescado. La FAO también se ha dedicado a la elaboración de directrices, como las Directrices técnicas para la certificación de la acuicultura, que han sido aprobadas recientemente, y a prestar asistencia a los Estados Miembros en la aplicación de las directrices para el ecoetiquetado y otros requisitos basados en los mercados como, por ejemplo, el reglamento de la Unión Europea contra la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada.