



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

منظمة
الغذية والزراعة
للأمم المتحدة

S

COMITÉ DE PESCA

SUBCOMITÉ DE COMERCIO PESQUERO

15.^a reunión

Agadir (Marruecos), 22-26 de febrero de 2016

EXAMEN DE LOS REQUISITOS PARA EL ACCESO A LOS MERCADOS RELACIONADOS CON LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Resumen

En el presente documento se examinan las últimas novedades sobre calidad e inocuidad de los alimentos y los requisitos conexos para el acceso a los mercados en relación con la protección del consumidor, la sanidad animal y la certificación, así como la labor de la FAO referente al asesoramiento científico a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) y a la prestación de apoyo a los Estados Miembros con miras a aplicar las normas del Codex.

Medidas que se proponen al Subcomité

- Formular observaciones sobre la labor de la FAO en lo que atañe el apoyo científico al proceso de establecimiento de normas del Codex.
- Proporcionar orientación sobre la labor futura de la FAO con relación a:
 - la formulación de orientación técnica conjunta por parte de la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) con miras a aplicar los códigos de prácticas del Codex en materia de moluscos bivalvos;
 - la prestación de asistencia técnica a los Estados Miembros para aplicar las normas y directrices del Codex, así como las buenas prácticas sobre acuicultura, rastreabilidad, manipulación y procesamiento 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 de certificación —en atención a los requisitos reglamentarios— en materia de inocuidad de los alimentos.
- Recomendar futuras áreas de trabajo, con especial atención a la pesca artesanal y la acuicultura, a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos sobre la base de las normas del Codex.

Es posible acceder a este documento utilizando el código de respuesta rápida impreso en esta página.

Esta es una iniciativa de la FAO para minimizar su impacto ambiental y promover comunicaciones más verdes.

Pueden consultarse más documentos en el sitio www.fao.org.



INTRODUCCIÓN

1. En su 14.^a reunión, el Subcomité de Comercio Pesquero¹ examinó las novedades y cuestiones relativas al acceso a los mercados internacionales para el pescado y los productos pesqueros, en especial en lo referente a la inocuidad, la calidad, la rastreabilidad, la certificación, las normas comerciales y el acceso a los mercados en relación con el pescado y los productos alimenticios marinos en general. El Subcomité de Comercio Pesquero manifestó su apoyo a la labor de la FAO de respaldo científico a las actividades de establecimiento de normas del Codex y a su prestación de asistencia técnica a los países en desarrollo a fin de reforzar la capacidad de aplicación de los códigos de prácticas y normas del Codex. Además, hizo hincapié en que la FAO debería prestar asistencia técnica a la pesca artesanal y la acuicultura en los países en desarrollo para mejorar su acceso a los mercados. El Subcomité solicitó también que la FAO continuara trabajando en estrecha colaboración con la OMS y con los diversos comités que se ocupan de cuestiones relacionadas con el pescado.
2. En la misma reunión, el Subcomité de Comercio Pesquero subrayó la importancia de las actividades de la FAO de fomento de la capacidad en relación con el acceso a los mercados y la adición de valor dirigidas, en particular, a los pequeños productores y elaboradores de los países en desarrollo. Subrayó además que la FAO debería colaborar con otras organizaciones, con los órganos pesqueros regionales y con organizaciones de base comunitaria a fin de lograr un mayor y mejor entendimiento de estas normas entre las partes interesadas.
3. El Subcomité expresó su apoyo al trabajo de elaboración por parte de la FAO, conjuntamente con la OMS, de orientación técnica para la formulación de programas de higiene de los moluscos bivalvos con miras a aplicar los códigos de prácticas del Codex a ese respecto.
4. El Subcomité respaldó asimismo la función de la FAO para coordinar y mejorar el diálogo entre los países importadores y exportadores con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos de inocuidad alimentaria que sustentan el comercio internacional y pidió a la FAO que siguiera cooperando con el Codex en el marco del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (OMC).
5. El Comité de Pesca (COFI), al aprobar en su 31.º período de sesiones las recomendaciones del Subcomité de Comercio Pesquero, manifestó su preocupación por la proliferación de normas y sistemas de certificación de carácter privado, así como por sus repercusiones en el acceso a los mercados, y solicitó a la FAO que continuara su labor de seguimiento de tales sistemas y realizara un análisis sobre sus efectos en la ordenación pesquera y sobre los beneficios económicos.
6. Los objetivos del presente documento son los siguientes: i) informar sobre las últimas novedades respecto de los requisitos para el acceso a los mercados en relación con la protección del consumidor y la certificación; ii) describir las actividades de la FAO en este sector, y iii) solicitar la orientación del Subcomité sobre cómo reforzar la labor de la FAO en este campo. Este tema del programa aborda cuestiones relativas al acceso a los mercados principalmente relacionadas con la inocuidad alimentaria y la salud animal, mientras que en otros temas del programa se abordarán las cuestiones de las ecoetiquetas y la rastreabilidad en relación con la lucha contra la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR).

ÚLTIMAS NOVEDADES RELATIVAS A LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DEL PESCADO

7. Los requisitos reglamentarios del comercio pesquero internacional siguen centrándose en la inocuidad y la calidad del pescado. A pesar de que los productos alimenticios marinos se consideran generalmente alimentos inocuos, durante los últimos años ha habido algunos problemas relacionados con la inocuidad alimentaria, entre ellos retiradas masivas en los mercados, lo que ha incrementado la necesidad de reforzar la gestión de la inocuidad alimentaria en toda la cadena de suministro. Se han dado algunos casos de prohibición de importaciones como consecuencia de los riesgos percibidos (por ejemplo, probable superación de los límites máximos de hidrocarburos aromáticos policíclicos [HAP]

¹ Véase COFI:FT/XIV/2014/Inf.4.

en el pescado ahumado). La FAO ha facilitado a los Estados Miembros, en colaboración con instituciones académicas, orientación más detallada sobre cuestiones relacionadas con las técnicas de ahumado en caliente, si bien es preciso elaborar orientación técnica en apoyo del Código de prácticas para reducir la contaminación por hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en los alimentos producidos por procedimientos de ahumado y secado directo debido a los cambios introducidos en la legislación sobre los límites máximos de HAP de la mayoría de los países importadores.

8. Los moluscos bivalvos son un producto importante en el comercio internacional. A la luz de los problemas que han tenido que afrontar diversos Estados Miembros para implementar programas de higiene de los moluscos bivalvos, la FAO, en colaboración con la OMS, está trabajando con un reducido grupo de expertos en la formulación de orientación técnica para la elaboración de tales programas en consonancia con el Código de prácticas del Codex para el pescado y los productos pesqueros. El ámbito de aplicación y el plan general de la orientación técnica se presentaron en una mesa redonda en la que participaron varios expertos y autoridades competentes de ámbito nacional procedentes de diversos países en desarrollo de África, América Latina y Asia durante la 10.^a Conferencia Internacional sobre Inocuidad en Moluscos Bivalvos, celebrada en Puerto Varas (Chile) en marzo de 2015. La orientación técnica quedó lista a finales de 2015 para su implementación con carácter experimental en la región de África austral en 2016 y 2017 y se han emprendido una serie de iniciativas para experimentarla también en las regiones de América Central y América del Sur.

9. En el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC se alienta a los Estados Miembros a adoptar las normas, códigos de prácticas y directrices establecidos por la CAC. La FAO, en colaboración con la OMS, presta asesoramiento científico a la CAC y procede a la difusión de información técnica que podría ayudar a los Estados Miembros a implementar las normas y textos del Codex. A partir de la 14.^a reunión del Subcomité de Comercio Pesquero, la FAO ha venido trabajando en un documento técnico cuyo objetivo es explicar a los Estados Miembros algunas cuestiones relativas a la aplicación de los factores de equivalencia tóxica para los análogos químicos de las biotoxinas asociados con las especies de moluscos bivalvos, tal como solicitó el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP). El “factor de nitrógeno” es el contenido promedio de nitrógeno de los tejidos de los productos alimenticios marinos referido al producto sin materia grasa; puede utilizarse para calcular el contenido de productos alimenticios marinos en varios productos. La información sobre los factores de nitrógeno publicados para el pescado en el marco de las buenas prácticas de fabricación, así como los factores provisionales pendientes de confirmación y la metodología para determinar los factores de nitrógeno, están a disposición de los usuarios en el sitio web de la FAO, como solicitó el CCFFP.

10. Se han realizado algunas enmiendas en la reglamentación de la inocuidad de los alimentos de los principales países importadores que pueden ser de interés para los países exportadores. Así, en la Unión Europea (Organización Miembro) se han efectuado enmiendas en la reglamentación sobre los niveles máximos permisibles de contaminantes como el cadmio y el plomo en ciertas categorías de productos pesqueros, así como en la reglamentación relativa a la información proporcionada a los consumidores y al programa de higiene de los bivalvos. En los Estados Unidos de América, la Ley de modernización en materia de inocuidad alimentaria introdujo un nuevo concepto, el concepto de “análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo” (HARPC), si bien es posible que este no sea aplicable en las industrias en las que ya se están empleando sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria basados en el análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). La ausencia de un límite máximo de residuos (LMR) de etoxiquina en los crustáceos llegó a repercutir en el comercio de camarones con el Japón, pero esto ha cambiado ahora debido al establecimiento de un LMR.

11. La negativa a la importación y el rechazo de productos pesqueros a consecuencia de los residuos de medicamentos veterinarios sigue siendo un problema para el comercio pesquero internacional. Este problema obedece en parte a la falta de los LMR en el Codex, salvo por lo que respecta a dos antibióticos. La acuicultura se ocupa de diversas especies, pero, a menudo, los datos necesarios para el establecimiento de los LMR son limitados y están disponibles solo sobre determinadas especies. En su

25.^a reunión, el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos solicitó al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios que realizara una evaluación respecto de si, en función de los datos de una o más especies de peces, es posible establecer un LMR para los peces de aleta, los crustáceos o los moluscos en general. Este trabajo se encuentra actualmente en curso.

ACTIVIDADES DE LA FAO

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

- Prestando asesoramiento al CCFPP en su 33.^a reunión. En esta reunión se realizaron avances al recomendar la aprobación del proyecto de Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente y de los criterios de rendimiento para los métodos de referencia y confirmación relativos a las biotoxinas en la Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos.
- Prestando asesoramiento al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su 44.^a reunión. Este Comité está trabajando en el proyecto de Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene para el control de parásitos en los alimentos. Las directrices contienen secciones relativas al pescado.
- Prestando asesoramiento a los grupos de trabajo electrónico de otros comités que se ocupan de temas pesqueros como, por ejemplo, el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos, el cual está debatiendo los límites máximos de metilmercurio en el pescado.
- Prosiguiendo el trabajo de elaboración de herramientas de análisis de riesgos para su uso por los gobiernos nacionales sobre la base de la evaluación de riesgos realizada por la FAO y la OMS en relación con la histamina en el pescado.
- Organizando una reunión de coordinación con la OMS, el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) y la Comisión Oceanográfica Intergubernamental (COI) a fin de establecer un plan de acción coordinado para reducir al mínimo los efectos en la salud pública y el comercio de la intoxicación por ciguatera debida a la ingestión de pescado.
- Respalando a los Estados Miembros y al sector privado en la definición de objetivos de políticas y en el diseño de intervenciones prácticas a partir de directrices específicas del Codex con vistas al cumplimiento de las normas internacionales para el pescado y los productos pesqueros ahumados en caliente.
- Estrechando alianzas con organismos e instituciones académicas pertinentes que participen en la cadena de inocuidad alimentaria y la cadena de valor de los alimentos con miras a apoyar el sector de la pesca.

13. La FAO continuó sus actividades de fomento de la capacidad en los países en desarrollo para:

- Aplicar las directrices, códigos de prácticas y normas del Codex y respaldar la evaluación y gestión de los regímenes nacionales de inocuidad y calidad de los productos alimenticios marinos a fin de satisfacer los principales requisitos de los mercados y cumplir los requisitos relativos a las medidas sanitarias y fitosanitarias, así como a los obstáculos técnicos al comercio, la rastreabilidad y los programas de certificación.
- Implementar programas para reducir las pérdidas posteriores a la captura y añadir valor a distintos productos pesqueros, en particular a los que procedan de acuicultores y pescadores artesanales, a fin de mejorar el acceso a los mercados.
- Elaborar y difundir una base de datos sobre productos de valor añadido en los mercados internacionales y los requisitos de etiquetado para estos productos.
- Prestar apoyo a las redes regionales de inspectores de pescado como, por ejemplo, la Red africana de tecnología e inocuidad del pescado y la Red Panamericana de Inspección, Control de Calidad y Tecnología de Productos Pesqueros.
- Organizar programas de capacitación para dar a conocer los requisitos de acceso a los mercados, las enseñanzas extraídas de los incumplimientos de las normas comerciales en

relación con los productos pesqueros y acuícolas, y la armonización de los requisitos de certificación.

- Organizar reuniones especiales en el seno de las conferencias del Instituto Internacional de Economía y Comercio Pesqueros (IIFET) sobre requisitos de acceso a los mercados, así como poner de relieve en el IIFET los problemas derivados de la multiplicidad de requisitos de certificación.
- Implementar programas de capacitación regionales 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 OMC.
- Organizar, en colaboración con la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI) y la Asociación Internacional de Inspectores de Pescado, el Congreso Mundial de Productos del Mar, de carácter bienal, que reúne a autoridades de reglamentación de los principales países importadores, a organismos de certificación pesquera y acuícola, a representantes de la industria de elaboración de pescado y a servicios de inspección y certificación pesqueras de los países exportadores de pescado.
- Brindar apoyo a la Conferencia Internacional sobre Inocuidad de los Mariscos Moluscoideos, que se celebra cada dos años. Esta Conferencia representa un foro adecuado para poner al día a quienes trabajan en organismos nacionales de inspección y certificación acerca de los avances científicos en la esfera del control sanitario y la gestión de biotoxinas. La Conferencia de 2015 sirvió para facilitar la consulta de las partes interesadas sobre las directrices técnicas en materia de higiene de los bivalvos que están siendo elaboradas por la FAO y la OMS.