



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

Organización
de las
Naciones
Unidas
para la
Agricultura
y la
Alimentación

S

COMITÉ DE PESCA

SUBCOMITÉ SOBRE COMERCIO PESQUERO

Novena reunión

Bremen (Alemania), 10-14 de febrero de 2004

Tema 6 del programa

INOCUIDAD Y CALIDAD, CON ESPECIAL ATENCIÓN A LA HARINA DE PESCADO Y A LA ENCEFALOPATÍA ESPONGIFORME BOVINA

Índice

	Párrafos
INTRODUCCIÓN	1 - 4
ÚLTIMOS AVANCES EN RELACIÓN CON LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DEL PESCADO	5 - 15
ACTIVIDADES DE LA FAO	16 - 17
MEDIDAS QUE SE PROPONEN AL SUBCOMITÉ	18

Por razones de economía se ha publicado un número limitado de ejemplares de este documento. Se ruega a los delegados y observadores que lleven a las reuniones los ejemplares que han recibido y se abstengan de pedir otros, a menos que sea estrictamente indispensable. La mayor parte de los documentos de reunión de la FAO se encuentran en el sitio de Internet www.fao.org

INTRODUCCIÓN

1. El Subcomité sobre Comercio Pesquero del Comité de Pesca¹ (COFI:FT), en su octava reunión, había recomendado que se siguiera reforzando la labor de la FAO en materia de inocuidad y calidad del pescado con objeto de satisfacer la creciente necesidad de creación de capacidad, especialmente en los países en desarrollo, y promover una armonización más rápida de las normas y sistemas de inocuidad y calidad del pescado, de conformidad con las disposiciones de los acuerdos sobre medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) y sobre obstáculos técnicos al comercio (OTC). Se había pedido a la FAO que intensificara su apoyo para mejorar la gestión de la inocuidad y la calidad en la acuicultura, especialmente mediante la aplicación de los principios del análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) en la cadena de producción. Se había reconocido que la equivalencia de los sistemas de gestión de la inocuidad era un sector en el que los progresos eran relativamente lentos y al que debía prestarse especial atención, incluida la creación de capacidad. Se puso de relieve la labor del Codex y se subrayó la importancia de una participación activa en ella.

2. El COFI², en su 25º período de sesiones, había pedido a la FAO que prosiguiera su labor en dicho campo, con especial referencia al APPCC, las dioxinas, los residuos y la harina de pescado, la creación de capacidad y el fortalecimiento de las instituciones en el ámbito de las negociaciones comerciales multilaterales promovidas por la OMC en relación con el comercio pesquero. Se había pedido al Subcomité sobre Comercio Pesquero que evitara la duplicación y coordinara sus actividades con el Subcomité sobre Acuicultura, en particular en lo relativo a la inocuidad y el comercio de productos acuícolas. Se había vuelto a hacer hincapié en este último punto durante la segunda reunión del Subcomité sobre Acuicultura³.

3. Tanto en la octava reunión del COFI: FT como en el 25º período de sesiones del COFI, muchos miembros habían manifestado su gran preocupación por el mantenimiento de las restricciones al comercio y a la utilización de harina de pescado como pienso sobre la base de su supuesto vínculo con la encefalopatía espongiforme bovina (EEB). En el informe de la FAO aprobado por el COFI: FT en su octava reunión se había concluido que no había datos epidemiológicos que probaran dicho vínculo. Se había previsto que se eliminarían las citadas restricciones con efecto a partir del 1º de mayo de 2003. El Comité de Pesca había solicitado que se incluyera este tema en el programa de la novena reunión del Subcomité sobre Comercio Pesquero y había pedido a la FAO que preparase un informe al respecto para la reunión.

4. Los objetivos del presente documento son: i) destacar los últimos avances en relación con la inocuidad y la calidad del pescado, incluida la harina de pescado, ii) describir los esfuerzos realizados por la FAO en este campo y iii) solicitar el asesoramiento del Subcomité con respecto a la orientación de la labor futura de la FAO.

ÚLTIMOS AVANCES EN RELACIÓN CON LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DEL PESCADO

5. Estos últimos decenios han sido testigos de importantes avances en materia de inocuidad y calidad del pescado que han tenido una notable repercusión en el comercio pesquero internacional. La mundialización del comercio pesquero, unida a los progresos tecnológicos en el campo de la manipulación, conservación y distribución del pescado y al aumento de la sensibilización de los consumidores, que demandan cada vez más un pescado inocuo y de alta

¹ FAO, 2002. Informe de la octava reunión del Subcomité sobre Comercio Pesquero del Comité de Pesca. Roma, Italia.

² FAO, 2003. Informe del 25º período de sesiones del Comité de Pesca (COFI). Roma, Italia.

³ FAO, 2003. Informe de la segunda reunión del Subcomité sobre Acuicultura del Comité de Pesca. Roma, Italia.

calidad, han contribuido de forma significativa a impulsar estos avances, que han culminado en la adopción de sistemas basados en el APPCC y métodos de evaluación de riesgos basados en criterios científicos. El marco reglamentario internacional que está configurando el presente y futuro de la inocuidad y calidad del pescado fue promulgado en el decenio de los noventa y se ha incorporado en los dos acuerdos de la OMC (sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias y sobre obstáculos técnicos al comercio) y en las normas, directrices y recomendaciones formuladas por los comités competentes del *Codex Alimentarius*. Estos conceptos sobre inocuidad y calidad del pescado se recogen asimismo en el Código de Conducta para la Pesca Responsable, especialmente en sus Artículos 6 y 11.

6. La aplicación práctica de este marco reglamentario se inició a principios del decenio de los ochenta, cuando muchos países emprendieron reformas en sus sistemas de inspección del pescado con objeto de aplicar sistemas preventivos de inocuidad y calidad basados en el APPCC y las medidas sanitarias y de higiene que los complementan. Aunque son cada vez más numerosas las pruebas sólidas que demuestran que la aplicación de sistemas basados en el APPCC ha contribuido significativamente a mejorar la inocuidad y la calidad del pescado, en estos últimos años ha crecido la sensibilización sobre la importancia y la necesidad de un enfoque multidisciplinario integrado de la calidad e inocuidad, que tenga en cuenta toda la cadena alimentaria del pescado. La FAO define el enfoque basado en la cadena alimentaria como el reconocimiento de que todos los que intervienen en la misma, es decir, en la producción, elaboración, comercialización y consumo de alimentos, comparten la responsabilidad del suministro de alimentos inocuos, sanos y nutritivos. Las partes interesadas incluyen a los agricultores, pescadores, elaboradores de alimentos, transportistas, distribuidores y consumidores, así como a los gobiernos, que tienen la obligación de proteger la salud pública. Este enfoque integral de la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria difiere de los enfoques anteriores, en los cuales la responsabilidad de la inocuidad de los alimentos se concentraba principalmente en el sector de la elaboración y en los servicios gubernamentales de control alimentario. La aplicación del enfoque basado en la cadena alimentaria requiere un entorno reglamentario y normativo propicio con reglamentos y normas bien definidas a nivel nacional e internacional, así como el establecimiento de sistemas y programas de control alimentario apropiados en los planos local y nacional y la prestación de servicios apropiados de capacitación y creación de capacidades.

7. En materia pesquera, son cinco las necesidades generales en las que debería basarse cualquier estrategia para apoyar un enfoque de la inocuidad de los alimentos basado en la cadena alimentaria:

- la inocuidad y calidad del pescado desde una perspectiva basada en la cadena alimentaria deberían incorporar los tres componentes fundamentales del **análisis de riesgos**; *evaluación, gestión y comunicación*, y en el marco de este proceso de análisis, debería haber una clara **distinción institucional** entre la evaluación de riesgos basada en la ciencia y la gestión de riesgos, definida como la regulación y el control de los mismos;
- deberían mejorarse las **técnicas de rastreo** (*rastreadabilidad*) desde el productor primario (incluidos los piensos y los fungicidas de contacto utilizados en la acuicultura), pasando por los tratamientos de postcosecha, la elaboración y finalmente la distribución a los consumidores;
- la **armonización de las normas relativas a la calidad e inocuidad del pescado**, lo cual supone una ulterior elaboración y una aplicación más amplia de las normas basadas en la ciencia que han sido acordadas internacionalmente;
- debería elaborarse ulteriormente la **equivalencia de los sistemas de inocuidad de los alimentos**: lograr niveles similares de protección contra los peligros asociados al pescado y los defectos de calidad, independientemente de las modalidades de control que se empleen, ya que todavía no se han concertado acuerdos al respecto;

- mayor hincapié en **evitar o prevenir riesgos en el origen** a lo largo de toda la cadena alimentaria, *desde la granja o el mar hasta la mesa*, incluidos la formulación y difusión de buenas prácticas en la acuicultura y en la elaboración del pescado y los sistemas de garantía de la calidad e inocuidad (esto es, el APPCC). Ello es necesario para complementar el enfoque tradicional de la gestión de la calidad e inocuidad del pescado basado en la reglamentación y el control.

8. Actualmente se están realizando esfuerzos para integrar estos avances en las políticas relativas a la inocuidad y calidad del pescado a escala nacional, regional (por ejemplo en la Unión Europea) e internacional (como en la Comisión del *Codex Alimentarius*). Las autoridades de reglamentación sobre inocuidad del pescado han estado aplicando una gran diversidad de medidas de control, con mayor o menor éxito, desde el uso del APPCC al aumento de los análisis de alimentos. Sin embargo, ha de reconocerse que los distintos instrumentos científicos de que se dispone para apoyar la formulación de un enfoque basado en la cadena alimentaria presentan limitaciones que deben estudiarse, incluidas las lagunas de datos en materia de investigación. En efecto, los datos necesarios para elaborar estrategias basadas en criterios científicos suelen ser, en su mayoría, incompletos o no existen, o bien requieren amplios recursos para su obtención. Además, la relación entre los criterios de inocuidad de los alimentos y los objetivos de salud pública no siempre se tiene en cuenta en los reglamentos vigentes sobre inocuidad de los alimentos. En consecuencia, deben adoptarse instrumentos científicos mejorados y concebirse nuevos enfoques, a fin de lograr un equilibrio entre la necesidad de un control y la necesidad de una cierta flexibilidad reglamentaria y la expectativa de que las medidas aplicadas por las autoridades de reglamentación reflejen los métodos científicos más actuales y eficaces para proteger la salud pública.

9. En los principales mercados pesqueros del mundo (esto es, la Unión Europea, los Estados Unidos y el Japón, cuyas importaciones representan del 75 al 80 por ciento en términos de valor), las autoridades de reglamentación han emprendido reformas en el ámbito de la inocuidad de los alimentos para incorporar estos últimos avances. En la Unión Europea^{4,5} las normas sanitarias establecidas aplicables a la producción y comercialización de productos alimenticios han sido incluidas en un gran número de directivas, que contienen principios comunes como los relacionados con las responsabilidades de los fabricantes, las obligaciones de las autoridades competentes, los requisitos técnicos de la estructura y funcionamiento de los establecimientos que manipulan productos alimenticios, los requisitos higiénicos que deben cumplirse dentro de dichos establecimientos, los procedimientos para la autorización de éstos, las condiciones de almacenamiento y transporte, el marcado sanitario de los productos, etc. Recientemente dichas normas de higiene han sido objeto de una refundición completa a fin de simplificarlas y eliminar las incoherencias específicas que han aparecido durante su aplicación, al tiempo que se asegura un elevado nivel de protección de los consumidores y se tienen en cuenta las obligaciones internacionales establecidas en el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC y en el *Codex Alimentarius*.

10. La Unión Europea ha creado la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, a la que se deberá solicitar asesoramiento siempre que sea necesario, a fin de asegurar que las nuevas normas relativas a la higiene alimentaria se basan en consideraciones científicas. La aplicación de estas normas de higiene deberá guiarse por el establecimiento de objetivos, como los de reducción de patógenos o las normas de actuación y la necesidad de prever los procedimientos para dicho propósito. La rastreabilidad de los alimentos y de los ingredientes alimentarios a lo largo de la cadena alimentaria es un factor esencial para asegurar la inocuidad de los alimentos. El Sistema

⁴ Resolución legislativa del Parlamento Europeo relativa a la propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la higiene de los productos alimenticios. Diario Oficial de la Unión Europea. 2003. C180 E/267- 277

⁵ Resolución legislativa del Parlamento Europeo sobre la propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Diario Oficial de la Unión Europea. 2003. C180 E/288- 298

de alerta rápida para alimentos y piensos de la Unión Europea, creado en 1999, funciona ahora a pleno rendimiento y sus informes periódicos se publican en Internet. Dichos informes indican que el volumen de residuos de medicamentos veterinarios y químicos, que eran el principal motivo de retención o rechazo de productos en 2001 y 2002, puede estar disminuyendo en la actualidad, probablemente debido a que los países exportadores afectados han adoptado sistemas de control y de muestreo previos al envío de las mercancías. Se requieren más enfoques preventivos en el ámbito de la producción, como por ejemplo buenas prácticas acuícolas mejoradas, sobre todo en la piscicultura y en el cultivo de camarones, para erradicar el problema que ha alterado los flujos comerciales durante los años 2001 y 2002.

11. En los Estados Unidos de América, se ha continuado aplicando la norma relativa a los productos marinos establecida por las autoridades federales⁶, junto con las buenas prácticas de fabricación (Parte 110 del Título 21 del CRF) y los procedimientos de control higiénico (Parte 123 del Título 21 del CRF). Asimismo, se ha extendido la aplicación de la Guía sobre los controles y peligros relativos al pescado y a los productos pesqueros (*Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guide*), recientemente actualizada, que publica la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) con objeto de apoyar a la industria pesquera. Se ha fortalecido la Alianza del APPCC para los productos marinos (*Seafood HACCP Alliance*), un programa nacional de educación ideado para complementar la citada Guía. Dicho programa ha combinado la difusión de conocimientos técnicos de tipo académico y reglamentario en cada Estado con numerosos esfuerzos de capacitación internacional⁷. También se ha llevado a cabo una labor de evaluación de los riesgos relacionados con determinados patógenos asociados con los productos marinos. El Reglamento Final Interino de la FDA de 2003 (Partes 1 y 20 del Título 21 del CRF), promulgado en el marco de la *Ley de seguridad de la salud pública y preparación y respuesta ante el bioterrorismo*, resulta de especial interés. Dicho reglamento establece que toda empresa nacional o extranjera que fabrique, elabore, envase o manipule alimentos destinados al consumo humano o animal en los Estados Unidos deberá proceder a su registro en la FDA y enviar una notificación electrónica previa a dicha Administración antes de la fecha prevista de entrada de la mercancía en los Estados Unidos. Algunos países exportadores de pescado temen que la aplicación de este reglamento, al menos en un principio, pueda provocar una alteración de los flujos comerciales de productos pesqueros exportados con destino a los Estados Unidos.

12. Además, un estudio reciente⁸ sobre el uso de los criterios científicos y las normas de actuación con respecto a la inocuidad de los alimentos en los Estados Unidos recomienda que, para los productos marinos, la FDA adopte las siguientes medidas concretas: i) incluir un protocolo de validación de los procesos en la *Guía sobre los controles y peligros relativos al pescado y a los productos pesqueros* y nombrar un comité consultivo especial encargado de actualizar periódicamente dicha Guía, y ii) formular estrategias que aseguren la inocuidad de los productos marinos importados, centrando la atención en medidas de intervención sobre patógenos previas al embarque y en la armonización internacional de las normas.

13. En el Japón continúa la aplicación de reglamentos de control alimentario basados en el APPCC, incluidos los requisitos higiénicos y sanitarios que deben cumplir los establecimientos que manipulan y elaboran productos pesqueros y las condiciones de almacenamiento y transporte. Además, se están incorporando los principios de análisis de riesgos, así como planes de

⁶ FDA, 1995. *Procedures for the safe and sanitary processing and importing of fish and fishery products* (Procedimientos para la elaboración e importación inocuas e higiénicas del pescado y de los productos pesqueros). Norma definitiva. Registro federal. Vol. 60, No. 242. 65096-65202.

⁷ Seafood HACCP Alliance, 2001. HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point Training Curriculum, 4^a ed. Florida Sea Grant Report No. 120, Gainesville, Florida: Universidad de Florida.

⁸ The National Academy of Sciences, 2003. *Scientific criteria to ensure safe food*. The National Academic Press. Washington. Disponible en <http://www.nap.edn/openbook/030908928X/html/R3.html>

inspección rápida en la frontera y controles de calidad de la industria pesquera japonesa, la cual se encarga del control de las importaciones en origen.

14. Además de los avances registrados en los principales mercados de productos pesqueros, se han producido cambios significativos en los procesos de deliberación de la Comisión Mixta FAO/OMS del *Codex Alimentarius* (CAC). Con la finalidad de reforzar su función como organismo acreditado internacionalmente para la deliberación de las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos, la salud de los consumidores y el comercio leal, la CAC ha iniciado un plan de acción que abarca 6 elementos fundamentales:

- mayor eficiencia y rapidez de los procedimientos y la creación de consenso en el ámbito del Codex;
- reforzar ulteriormente las bases científicas y la adopción de decisiones basadas en criterios científicos;
- aumentar la participación de los países en desarrollo en las deliberaciones de la CAC;
- establecer un Fondo Fiduciario FAO/OMS;
- mayor transparencia y participación de las organizaciones no gubernamentales;
- incrementar el apoyo de parte de la FAO y la OMS.

15. Con respecto a la harina de pescado, siguen sin haber pruebas epidemiológicas que demuestren que ésta transmite la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) a rumiantes o a otros animales; al igual que sigue sin probarse la transmisión a los seres humanos de la enfermedad de Jacob Creutzfeld mediante priones que hayan utilizado pescado o productos pesqueros como vectores.

- Como ya se informó en la octava reunión del Subcomité, la utilización de la harina de pescado como pienso para los rumiantes está prohibida en la Unión Europea desde diciembre del 2000, aunque se han producido lentos progresos hacia el levantamiento de dicha prohibición desde la citada reunión. Dicha prohibición se basa en una Decisión del Consejo (2000/776 del 4 de diciembre de 2000) que estipula lo siguiente: "como medida de precaución, prohibir temporalmente el uso de proteínas animales en la alimentación animal, a la espera de una total reevaluación de la aplicación de la legislación comunitaria en los Estados Miembros. Dadas las repercusiones medioambientales que esta prohibición podría tener si no se somete a controles adecuados, se deberá velar por que los desperdicios animales sean recogidos, transportados, tratados, almacenados y eliminados en condiciones de seguridad. Esta prohibición no se aplicará a la utilización de harina de pescado en la alimentación de animales distintos de los rumiantes".
- Cabe señalar que en 1994 se prohibió el uso de harinas de carnes y huesos de mamíferos como pienso para los rumiantes y que el resultado de la Decisión de diciembre de 2000 fue ampliar dicha prohibición a todos los animales, al tiempo que se añadía la harina de pescado a los ingredientes prohibidos como pienso para los rumiantes. La cantidad de harina de pescado que se destina al consumo de rumiantes (70 000 toneladas) no es elevada; el hecho significativo, no obstante, es que la prohibición del uso de harinas de carnes y huesos de mamíferos como pienso para todos los animales abre un potencial mercado adicional de 2 millones de toneladas anuales para la harina de pescado, con lo que aumentan de forma espectacular los incentivos para que los comerciantes sin escrúpulos adulteren la harina de pescado con harinas de carnes y huesos de mamíferos. Según la Unión Europea, la inclusión de la harina de pescado en las medidas temporales obedece a que no existen métodos analíticos eficaces que permitan detectar dicha adulteración.
- La Comisión Europea debía tomar la decisión sobre el levantamiento de la prohibición para el 30 de junio de 2003, pero se aplazó hasta que tuviera garantías de que se dispone de un método analítico oficial capaz de determinar un 0,1 por ciento de harinas de carnes y huesos de mamíferos en el pienso, que es el nivel establecido por la Comisión. El método oficial que actualmente emplea la Unión Europea sólo es efectivo hasta un 0,5 por ciento de harinas de carnes y huesos de mamíferos en el pienso final, si contiene también harina de pescado. Al

mismo tiempo, la presión sobre la Comisión para que convierta las citadas medidas temporales en permanentes es cada vez mayor.

- Esta situación ha estimulado considerablemente las investigaciones relacionadas con los métodos de análisis de la composición de los piensos. El actual método oficial se basa en la microscopía de los piensos. Recientes investigaciones en esta materia, así como ensayos de anillo entre laboratorios, organizadas por la Comisión y por la Organización Internacional de la Harina y el Aceite de Pescado, han logrado un método más preciso y mejorado. La Comisión también ha encargado a un grupo de laboratorios de reconocido prestigio internacional que investigue otras posibles técnicas, incluidos la reacción en cadena de la polimerasa (RCP), el ensayo de inmunoabsorción enzimática (ELISA), la microscopía de infrarrojo cercano y la espectroscopía de infrarrojo cercano. Algunas de estas técnicas han obtenido resultados prometedores para el futuro, pero aún queda trabajo por realizar.
- El resultado satisfactorio de los ensayos de anillo del método microscópico mejorado ha supuesto la aprobación de éste por un Grupo de Expertos de la Unión Europea, cuya recomendación debiera permitir que el Comité Permanente vote a favor de su adopción como método oficial de la Unión Europea en noviembre del 2003. Posteriormente la Comisión prevé que otro grupo de trabajo de expertos se reúna en diciembre, a fin de estudiar el levantamiento de la prohibición del uso de la harina de pescado como pienso para los rumiantes. Sólo en el caso de que este grupo de expertos nacionales se incline a favor del levantamiento de dicha prohibición, podrá presentarse la propuesta al Comité Permanente en enero de 2004. El voto favorable de este Comité permitiría a su vez que se levantara la citada prohibición a mediados de 2004, más o menos al mismo tiempo que los Estados Miembros de la Unión Europea adopten el método de análisis mejorado.

ACTIVIDADES DE LA FAO

16. El Departamento de Pesca de la FAO ha seguido apoyando la labor normativa de la Organización mediante su contribución en i) la labor del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros y del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, ii) las iniciativas FAO/OMS sobre la evaluación de riesgos relacionadas con el comercio pesquero y iii) la prestación de asesoramiento científico a la Comisión del Codex Alimentarius. Asimismo, el Departamento de Pesca ha continuado proporcionando asistencia a los Estados Miembros a fin de ampliar la aplicación de las buenas prácticas de higiene, las buenas prácticas de fabricación, el APPCC, así como las normas, directrices y códigos de prácticas relativos a los productos pesqueros de la FAO/OMS. Dicha asistencia toma la forma de capacitación de personal de las autoridades gubernamentales y de la industria pesquera, prestación de asesoramiento técnico en materia legislativa y de organización de inspecciones y creación de capacidad nacional en el APPCC y en investigación sobre la calidad e inocuidad del pescado.

17. Las actividades programadas y en curso del Departamento de Pesca abarcan i) la asistencia y capacitación técnicas en relación con la aplicación de los acuerdos sobre MSF y OTC, así como del APPCC y de los análisis de riesgos en la industria pesquera, ii) la elaboración de directrices técnicas sobre las buenas prácticas en la acuicultura y sobre el APPCC y la organización de talleres para la aplicación práctica de éstos en la piscicultura, iii) esfuerzos para promover la armonización de las normas relativas al pescado en la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental y en América Latina, iv) estudios sobre los motivos de las retenciones y rechazos de pescado y de productos pesqueros en el comercio internacional, v) desarrollo y mantenimiento de la Iniciativa de productos alimenticios acuáticos, con la participación de científicos de todo el mundo a fin de crear una base de conocimientos integrados en materia de inocuidad y calidad de los productos alimenticios acuáticos. A largo plazo se prevé que dicha base de conocimientos contribuirá a generar una mayor igualdad entre los países desarrollados y los países en desarrollo en actividades tales como el análisis de peligros, la evaluación de riesgos, la evaluación de la calidad y el desarrollo de productos para una mayor armonización de las normas relativas a la inocuidad del pescado.

MEDIDAS QUE SE PROPONEN AL SUBCOMITÉ

18. Los avances recientes y la mundialización del comercio pesquero, si bien ofrecen numerosos beneficios y oportunidades, también presentan nuevos retos en el ámbito de la inocuidad y la calidad. El Subcomité tal vez desee debatir las repercusiones de las cuestiones relativas a la calidad e inocuidad en el comercio pesquero, tanto a escala nacional como internacional. Se invita asimismo al Subcomité a formular observaciones sobre la labor del Departamento de Pesca y a recomendar medidas de aplicación de las buenas prácticas agrícolas, las buenas prácticas de higiene y el APPCC, así como sobre la forma de contribuir a la labor del Codex, a la creación de capacidad y al fortalecimiento de las instituciones.