



COMITÉ DE PESCA

SUBCOMITÉ DE COMERCIO PESQUERO

18.ª reunión

Procedimiento de correspondencia: 8 de abril a 8 de mayo de 2022
Sesiones plenarias virtuales: 7-9 y 20 de junio de 2022

APLICACIÓN DEL ARTÍCULO 11 DEL CÓDIGO DE CONDUCTA PARA LA PESCA RESPONSABLE: ASPECTOS DESTACADOS, DESAFÍOS E IDEAS DESDE LA PERSPECTIVA DE LOS MIEMBROS DE LA FAO

Resumen

En el presente documento se ofrece un análisis resumido de la aplicación del artículo 11 del Código de Conducta para la Pesca Responsable (CCPR) de la FAO de 1995 y sus instrumentos conexos por parte de los Miembros. El resumen abarca el período transcurrido desde el último informe, que se presentó al Subcomité de Comercio Pesquero del Comité de Pesca de la FAO en su 17.ª reunión, celebrada en Vigo (España) del 25 al 29 de noviembre de 2019.

Medidas que se proponen al Subcomité

- Tomar nota del cuestionario revisado que se ha elaborado y prestar asesoramiento sobre mejoras que se podrían introducir en el mismo.
- Tomar nota del análisis de las tendencias relativas a la aplicación del artículo 11 del CCPR y sus instrumentos conexos.
- Tomar nota de los desafíos relacionados con la aplicación del artículo 11 del CCPR según lo indicado por los Miembros, y prestar asesoramiento sobre cómo abordar las deficiencias y limitaciones observadas en diversos ámbitos.
- Proporcionar orientación sobre cómo seguir mejorando la aplicación del artículo 11 del CCPR.

INTRODUCCIÓN

1. El Código de Conducta para la Pesca Responsable (CCPR), aprobado en 1995 por la Conferencia de la FAO, tiene por objeto facilitar los cambios y ajustes que sea necesario efectuar en el sector pesquero para garantizar la conservación a largo plazo y la ordenación sostenible de los recursos acuáticos y los ecosistemas¹. Su artículo 11 trata de las prácticas postcaptura y el comercio².
2. Desde 2012, la FAO hace el seguimiento de la aplicación del artículo 11 a través de un cuestionario de autoevaluación, que los Miembros cumplimentan y presentan dos veces al año a través de un sistema de presentación de informes en línea.
3. De conformidad con la recomendación formulada por el Subcomité de Comercio Pesquero del Comité de Pesca (COFI) de la FAO en su 17.^a reunión, celebrada en 2019³, de que su Secretaría “perfeccionara las preguntas a fin de obtener de los Miembros respuestas más específicas para facilitar el análisis, la futura asistencia técnica y las medidas de creación de capacidad y que analizara en mayor medida las respuestas abiertas con el fin de determinar las tendencias y para que pudiera servir de base en la labor del COFI y del Subcomité de Comercio Pesquero”, la Secretaría ha trabajado en una versión revisada del cuestionario.
4. El nuevo cuestionario se publicó en septiembre de 2021. Se recibieron respuestas completas de 144 Miembros —incluida la Unión Europea (UE) en nombre de sus 27 Estados miembros—, lo cual representa el 87 % de todos los Miembros.

ESTRUCTURA DEL NUEVO CUESTIONARIO

5. El propósito de la nueva versión del cuestionario sobre el artículo 11 es precisar el alcance de las preguntas, a la vez que aumentar el grado de exactitud y fiabilidad del sistema de presentación de informes del CCPR. Se prestó especial atención a los siguientes aspectos:
 - actualizar y precisar las preguntas;
 - reformular las preguntas para evitar que se respondiera “no aplicable”;
 - reorganizar y armonizar las secciones.
6. El nuevo cuestionario se elaboró entre octubre de 2020 y julio de 2021, se tradujo a cinco idiomas y se cargó en la plataforma en línea. También se elaboró y se tradujo a cinco idiomas un documento de orientación, destinado a facilitar la comprensión y la cumplimentación del nuevo cuestionario.
7. El cuestionario revisado (que figura en el Anexo 1) se divide en cuatro secciones. Las preguntas pueden ser cerradas o abiertas, como en años anteriores. Esta combinación de preguntas permite a los Miembros informar sobre dos cuestiones diferentes: por un lado, el grado en que han aplicado las disposiciones establecidas en el artículo 11 y, por otro, los desafíos detectados en su aplicación.
8. En las preguntas cerradas, se asigna a las respuestas un valor de entre 1 y 5 (1 el más bajo y 5 el más alto). En el caso de las preguntas abiertas, los encuestados pueden responder con sus propias palabras, utilizando el campo de texto proporcionado.
9. Las cuatro secciones son las siguientes:
 - Sección I – Inocuidad y calidad de los alimentos (15 preguntas cerradas, una pregunta abierta).
 - Sección II – Actividades posteriores a la captura (nueve preguntas cerradas, dos preguntas abiertas).
 - Sección III – Comercio internacional (cinco preguntas cerradas, una pregunta abierta).
 - Sección IV – Leyes y reglamentos (cinco preguntas cerradas, una pregunta abierta).

¹ [fao.org/3/v9878s/V9878S.pdf](https://www.fao.org/3/v9878s/V9878S.pdf).

² <https://www.fao.org/3/v9878s/V9878S.pdf>.

³ [fao.org/3/ca8665t/CA8665T.pdf](https://www.fao.org/3/ca8665t/CA8665T.pdf).

10. El 30 de septiembre de 2021 se invitó a los Miembros a participar en la encuesta en su edición de 2021. Después de registrarse, los Miembros podían acceder al nuevo cuestionario en línea a través de un portal específico del dominio de la FAO, con credenciales específicas de cada país⁴.

11. A los miembros se les brindó asistencia durante todo el proceso de encuesta, por correo electrónico y mediante reuniones en línea, para ayudarlos a responder al cuestionario con eficacia.

12. La información proporcionada por los Miembros por medio del cuestionario se utiliza para evaluar los progresos realizados, los desafíos planteados y el grado de aplicación del artículo 11. Las respuestas se consideran de carácter estrictamente confidencial y se presentan solo de forma agregada (ya sea a escala mundial o regional) a fin de no menoscabar la confidencialidad. La FAO también utilizará los resultados para determinar esferas en las que se podrían apoyar las prácticas posteriores a la captura y el comercio, en beneficio de los Miembros.

TASA DE RESPUESTA DE LOS MIEMBROS, TASA DE CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO Y MEJORAS DE LA PLATAFORMA

13. La elevada tasa de respuesta al cuestionario denota cómo siguen colaborando los Miembros en el proceso.

Reunión del Subcomité	Número de miembros que respondieron⁵	Tasa de respuesta
13. ^a reunión (2012)	16 Miembros	22 % de los Miembros
14. ^a reunión (2014)	89 Miembros	60 % de los Miembros
15. ^a reunión (2016)	116 Miembros	73 % de los Miembros
16. ^a reunión (2017)	124 Miembros	77 % de los Miembros
17. ^a reunión (2019)	141 Miembros	86 % de los Miembros
18. ^a reunión (2022)	144 Miembros	87 % de los Miembros

14. En promedio, los Miembros respondieron al 97 % de las preguntas cerradas, dejando en blanco el 3 % restante. Esta tasa de cumplimentación del cuestionario representa una mejora con respecto a la edición de 2019, en la que se respondió al 92 % de las preguntas y el 8 % restante tuvo una respuesta de “no aplicable” (7 %) o se dejó en blanco (1 %).

15. En relación con ese 3 % de preguntas que quedaron sin responder en el último cuestionario, los Miembros ofrecieron las siguientes justificaciones:

- La pregunta no era aplicable a un país o a un contexto determinado.
- Faltaban datos o información a nivel nacional.
- Hubo dificultades para coordinar las respuestas entre los departamentos u organismos pertinentes.

16. Algunas de las principales dificultades encontradas y comunicadas por los Miembros fueron las siguientes:

- Para responder al cuestionario se necesitan aportaciones de un gran número de departamentos, agencias o instituciones pertinentes. Se requería un gran esfuerzo para coordinar las respuestas nacionales.

⁴ Se podía acceder al cuestionario en línea a través de un portal específico del dominio de la FAO (fao.org/fishery/code/codequest), con nombre de usuario y contraseña únicos, que cumplía los requisitos necesarios de confidencialidad, seguridad y facilidad de uso.

⁵ La UE responde en nombre de sus 27 Estados miembros en cada edición de la encuesta.

- Una parte importante del personal de los ministerios nacionales estaba teletrabajando y muchas oficinas se encontraban en compás de espera debido a la pandemia de la enfermedad por coronavirus (COVID-19). Esto obstaculizó el diálogo y la coordinación internos.

17. La plataforma en línea utilizada para los tres cuestionarios del CCPR (correspondientes al COFI, al Subcomité de Acuicultura y al Subcomité de Comercio Pesquero) se creó en 2013. Desde entonces, el sistema se ha ampliado y modificado, añadiéndole nuevas secciones y funcionalidades. Sin embargo, la plataforma pronto quedará obsoleta debido a la antigüedad de su arquitectura de programas informáticos. La Secretaría del Subcomité de Comercio Pesquero está trabajando, junto con las Secretarías del COFI y el Subcomité de Acuicultura, en el desarrollo de una nueva plataforma para aumentar el grado de exactitud y fiabilidad del sistema de presentación de informes del CCPR. El nuevo sistema conservará las funcionalidades del anterior a la vez que brindará soluciones más ágiles, lo que en el futuro facilitará la introducción de cambios y mejoras en los cuestionarios. Por otra parte, la Secretaría del Subcomité de Comercio Pesquero está examinando modificaciones secundarias del cuestionario a tenor de los comentarios recibidos, con el fin de mejorar y aclarar en mayor medida algunas preguntas y opciones de respuesta.

ANÁLISIS DE LAS RESPUESTAS

18. Las respuestas recibidas se analizaron de dos maneras:

- Los datos brutos obtenidos de las respuestas recibidas de los Miembros se exportaron desde el sistema en línea a archivos de Excel. Después se analizaron y agregaron (por promedio simple) a nivel mundial y regional. En el documento COFI:FT/XVIII/2022/Inf.5 figura un análisis estadístico detallado de las respuestas a las preguntas cerradas, que ha de leerse conjuntamente con el presente documento. Las respuestas individuales de los Miembros no se publican con el fin de mantener la confidencialidad. Para calcular las cifras agregadas regionales se crearon los grupos regionales siguientes: África, América Latina, América del Norte, Asia, el Caribe, el Cercano Oriente, Europa y el Pacífico sudoccidental. Puesto que las preguntas han sido revisadas, no es posible comparar los resultados con los de ediciones anteriores del cuestionario.
- Las respuestas a las preguntas abiertas se recibieron en los seis idiomas oficiales de la FAO⁶. Dichas respuestas se tradujeron y se sintetizaron a efectos de destacar, en la medida de lo posible, las esferas en las que la aplicación del artículo 11 plantea dificultades a los Miembros. En la siguiente sección de este documento se ofrece un resumen de las respuestas a las preguntas abiertas.

OBSERVACIONES, DESAFÍOS E IDEAS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DEL ARTÍCULO 11 DEL CCPR

19. Los Miembros reconocen el enorme potencial que ofrecen las actividades postcaptura de la pesca y la acuicultura para mejorar significativamente su desarrollo social y económico. Por lo tanto, se considera que el artículo 11 representa una poderosa herramienta para que los países y los operadores del sector pesquero puedan garantizar unas prácticas postcaptura y un comercio eficaces.

20. Tal como indicaron los Miembros, el cuestionario no solo pone de relieve los progresos registrados y los desafíos encontrados en la aplicación del artículo 11 en todo el mundo, sino que también apoya un proceso continuo de reflexión en los países acerca de los valores y normas fundamentales que contiene el CCPR.

21. Con frecuencia se mencionaron los efectos negativos de la COVID-19 en el sector de la pesca y la acuicultura, en forma de mayores costos y grandes alteraciones.

22. En las secciones siguientes se describen los aspectos destacados, los desafíos y las ideas relacionados con la aplicación del artículo 11 del CCPR, según lo comunicado por los Miembros. En ellas se proporciona una gran variedad de información, que resulta útil para comprender los factores que inhiben o posibilitan el crecimiento del sector postcaptura a escala mundial, regional y nacional.

⁶ Árabe, chino, español, francés, inglés y ruso.

DESAFÍOS O PROBLEMAS ACTUALES ASOCIADOS A LOS SISTEMAS DE GARANTÍA DE LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

23. De manera generalizada, los Miembros comunicaron el esfuerzo que suponía respetar las medidas relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos para los productos de la pesca y la acuicultura. Ocurría, sobre todo, en relación con la acuicultura, la pesca en pequeña escala y los productos destinados al mercado interno, donde existen deficiencias importantes que es preciso corregir.
24. Según lo indicado, los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos son especialmente complejos, ya que en la mayoría de los países hay múltiples autoridades encargadas de estos temas, cuyos mandatos se solapan.
25. Varios Miembros señalaron la falta de políticas exhaustivas y eficaces en materia de inocuidad y calidad de los alimentos, así como de protocolos y marcos jurídicos apropiados. Aunque existan sistemas de garantía, a menudo no están suficientemente desarrollados, no se actualizan o no se aplican de manera sistemática, sobre todo en relación con la producción acuícola. En muchos casos, las políticas de inocuidad y calidad de los alimentos no tienen en cuenta el carácter específico de los productos de la pesca y la acuicultura. Además, es frecuente que estos no estén contemplados o que se regulen dentro de categorías generales como “ganado” o “carne”. A menudo sucede que los instrumentos jurídicos para el control y la inspección de la inocuidad de los alimentos no estén plenamente armonizados con los requisitos internacionales.
26. Según se informa, hacer cumplir los sistemas de garantía de la inocuidad y la calidad de los alimentos constituye un gran reto. Suele haber pocos inspectores capacitados, falta de recursos y una multiplicidad de agentes de los que hacer el seguimiento.
27. Faltan planes de inversión y asistencia financiera adecuada para apoyar la aplicación de sistemas de este tipo, lo cual incluye instalaciones, equipamiento y servicios de extensión apropiados para las actividades posteriores a la captura. Esto es especialmente cierto en el caso de las microempresas y las pequeñas y medianas empresas. El sector privado sigue teniendo escasa capacidad en muchos países.
28. Se informó de que la falta de planes nacionales de vigilancia y seguimiento obedece a la insuficiente capacidad de realización de pruebas y a la escasa presencia de laboratorios acreditados. Esto limita las posibilidades de detectar nuevos peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, lo que a su vez repercute negativamente en la protección de los consumidores.
29. Otras cuestiones mencionadas son la incorrecta manipulación después de la captura, la higiene deficiente en todas las etapas de la cadena de suministro de alimentos, el almacenamiento inadecuado y la falta de medidas de inocuidad de los alimentos en las operaciones de elaboración y preparación. Por otra parte, las limitaciones financieras y la infraestructura inadecuada impiden una buena gestión de la cadena de frío en todas las etapas de la cadena de suministro. El carácter tan perecedero de los productos de la pesca y la acuicultura hace especialmente difícil garantizar la inocuidad y la calidad alimentarias.
30. En muchos países el sector está dominado por los operadores artesanales y de pequeña o muy pequeña escala, lo que a menudo redundaría en la falta de estructuras organizadas para manipular adecuadamente los productos y comercializarlos.
31. Con frecuencia los lugares de desembarque de pescado están muy dispersos geográficamente. Esto hace difícil garantizar el control de la inocuidad de los alimentos y prestar servicios cruciales para preservar la inocuidad y la calidad, por ejemplo, mediante instalaciones de la cadena de frío en los lugares de desembarque. Las rutas de transporte sin pavimentar, la escasez de agua potable y la distancia a los mercados principales limitan aún más la existencia de procedimientos y sistemas de gestión eficaces en materia de inocuidad.

32. Los Miembros indicaron que a menudo no existen normas nacionales que contemplen todas las etapas posteriores a la captura, sobre todo en relación con la oferta nacional de pescado capturado localmente. Asimismo, para cumplir las normas internacionales se requiere una inversión, y los operadores en pequeña escala suelen tener poco acceso a apoyo financiero. Muchos Miembros mencionaron la falta de equivalencia entre los sistemas de certificación de la inocuidad y la calidad de los alimentos de los socios comerciales.
33. Algunos Miembros hablaron de dificultades en la aplicación de las normas del Codex Alimentarius. Otros señalaron limitaciones en los textos y normas del Codex, refiriéndose a una cobertura incompleta de las especies acuáticas y los tipos de residuos de medicamentos veterinarios utilizados en la acuicultura.
34. Se informó de que era demasiado costoso y difícil introducir un plan de análisis de peligros y de puntos críticos de control, sobre todo en el caso de los pequeños operadores.
35. Los agentes de las cadenas de valor no conocen suficientemente los requisitos de inocuidad y calidad de los alimentos. A menudo no existen programas de sensibilización ni actividades de capacitación sobre buenas prácticas de higiene, inocuidad de los alimentos y garantía de la calidad, entre otras cosas.
36. La mayoría de los Miembros informó de problemas de rastreabilidad. Por otra parte, los requisitos, las normas y las capacidades variaban entre diferentes países y contextos en lo que respecta a la metodología y el tipo de información recopilada. Con frecuencia los sistemas de rastreabilidad no están completamente desarrollados o solo se centran en los requisitos de exportación. Algunos países carecen de sistemas de rastreabilidad electrónicos, por lo que los operadores de empresas de alimentos recurren al registro y la documentación por vía manual. Se puso de relieve la necesidad de contar con planes nacionales de rastreabilidad, así como con sistemas de información nacionales exhaustivos en los que participen instancias gubernamentales, el propio sector y otras partes interesadas.
37. Los sistemas de garantía de inocuidad y calidad de los alimentos parecen estar más presentes en relación con la captura marina y la maricultura que en la acuicultura de agua dulce y la pesca continental.
38. En la producción acuícola no se presta suficiente atención al uso indebido de antibióticos, medicamentos y sustancias no autorizadas, lo cual, según se informa, sigue siendo la causa principal de que los productos de la acuicultura incumplan los requisitos sobre inocuidad de los alimentos de los mercados nacionales e internacionales. La resistencia a los antimicrobianos sigue siendo una de las principales preocupaciones en la acuicultura. Los planes de seguimiento de los residuos son costosos y faltan recursos para financiarlos, especialmente en el caso de los pequeños elaboradores. Asimismo, muchos Miembros comunicaron que su legislación de pesca presentaba lagunas con respecto a la bioseguridad en la acuicultura, en temas como los controles de los piensos, los aditivos para piensos y los medicamentos veterinarios.

PRINCIPALES DESAFÍOS ASOCIADOS A LAS ACTIVIDADES POSTERIORES A LA CAPTURA

39. Los Miembros destacaron el papel fundamental que desempeñan las actividades posteriores a la captura en el desarrollo de una ordenación sostenible de la pesca y la creación de mejores medios de vida, con todo lo que implica en las dimensiones social, económica y ambiental. Entre los principales desafíos en el sector postcaptura que se comunicaron figuran el escaso consumo de pescado, la falta de recursos financieros y humanos, la ausencia de una infraestructura adecuada a lo largo de la cadena de valor de la pesca y la acuicultura, las deficiencias en la gestión y las prácticas seguidas en la pesca y la acuicultura, la explotación insostenible de los recursos marinos, las dificultades para acceder a nuevos mercados, la gran cantidad de pérdida y desperdicio de pescado, el carácter limitado de los datos e investigaciones, la ausencia de políticas nacionales que tengan en cuenta la naturaleza específica de los productos de la pesca y la acuicultura, y las dificultades para aplicar y hacer cumplir tales políticas cuando existen.

40. El sector de la pesca y la acuicultura genera empleo y apoya los medios de vida, pero es necesario abordar las malas condiciones de trabajo y la escasez de mano de obra.
41. Algunos Miembros informaron de una disminución del consumo de pescado debido a los altos precios y a los cambios en los hábitos de consumo.
42. La mayoría de los Miembros destacó la necesidad de medidas de formación y creación de capacidad de los funcionarios de pesca en relación con las actividades posteriores a la captura a fin de mejorar la manipulación y las prácticas sostenibles en el sector. Los ámbitos en los que más capacitación se necesita son los de la correcta manipulación del pescado, la inspección, el empaquetado, la tecnología, el transporte y las prácticas de conservación. Esto es especialmente pertinente en el caso de la pesca artesanal y en pequeña escala.
43. Los Miembros destacaron la falta de infraestructura e instalaciones adecuadas que permitan añadir valor a los productos de la pesca y la acuicultura.
44. La falta de tecnología es un reto al que se enfrenta la mayoría de los Miembros, y que repercute en la correcta manipulación de los productos de la pesca y la acuicultura, el valor añadido y la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos. Esto último está ligado, en particular, a que haya una tecnología asequible y fiable para las pequeñas y medianas empresas, los operadores de pequeña escala y las comunidades pesqueras. Otro desafío que se destacó fue la dificultad a la hora de implantar tecnologías innovadoras, sin desperdicio y que ahorren energía para el transporte y el procesamiento de recursos biológicos acuáticos, lo cual incluye la construcción de plantas de procesamiento en la costa.
45. La plena rastreabilidad de los productos de la pesca y la acuicultura a lo largo de la cadena de valor aún no está garantizada. Es preciso reforzar los sistemas de rastreabilidad, los sistemas de documentación de las capturas y otras estrategias para verificar la procedencia de los productos pesqueros con el fin de ayudar a prevenir la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (pesca INDNR). El desafío principal se encuentra en la pesca artesanal y en pequeña escala.
46. La mayoría de los Miembros hizo hincapié en el gran reto que supone la evaluación y la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena de valor del pescado. Ese reto podría reducirse mediante una política pública eficaz para regular la cadena de suministro. Todavía se registra un volumen considerable de capturas incidentales y descartes tanto en el sector de la pesca en pequeña escala como en el de la pesca industrial. Teniendo esto presente, los Miembros subrayaron la necesidad de elaborar y aplicar métodos eficaces para reducir ambas cosas.
47. Varios Miembros mencionaron la falta de datos y la limitación de los sistemas de información. Mejorar esto último podría ayudar a impulsar la capacidad institucional y facilitar el proceso de toma de decisiones.
48. Varios Miembros señalaron dificultades para acceder a recursos financieros con el fin de promover y ejecutar programas y proyectos en el sector postcaptura.
49. Muchos Miembros indicaron que la legislación y las políticas nacionales eran inadecuadas –o a veces inexistentes– para promover una ordenación responsable y sostenible de la pesca y la acuicultura.
50. Otro tema que se destacó es la necesidad de crear una imagen positiva para los productos de la acuicultura comercial.

PRINCIPALES DESAFÍOS ENCONTRADOS AL EXPORTAR O IMPORTAR PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

51. Los Miembros mencionaron el acceso a los mercados internacionales como uno de los principales desafíos, que afecta sobre todo a los operadores en pequeña escala y a las comunidades pesqueras que viven en zonas apartadas. La causa estriba en los estrictos requisitos que imponen los países importadores a los productos pesqueros y acuícolas –sobre todo estos últimos–, así como en otras medidas no arancelarias y reglamentos, que cambian constantemente.

52. Sigue preocupando el comercio de productos pesqueros y acuícolas procedentes de la pesca INDNR, que hace necesaria una mayor coordinación entre autoridades aduaneras y nacionales. Se reconoce que los controles, las inspecciones y los sistemas mundiales de rastreabilidad son fundamentales para prevenir la captura o recolección ilegal de productos pesqueros y acuícolas. Muchos Miembros informaron de la falta de capacidad para vigilar y controlar sus fronteras, así como del carácter limitado de la legislación y las disposiciones administrativas para vigilar la legalidad del pescado y los productos pesqueros. También destacaron la falta de personal técnico capacitado.
53. Según lo señalado por muchos Miembros, se necesitan más laboratorios y equipo conexo para cumplir los requisitos en materia de importación y exportación y garantizar la calidad de los productos de la pesca y la acuicultura. Mejorar el cumplimiento de las normas internacionales de salud e inocuidad sigue constituyendo un desafío. Los Miembros pusieron de relieve los elevados costos que implica hacer análisis de todos los parámetros exigidos para exportar, en particular a los mercados de los países más desarrollados. Además, ahora es más difícil cumplir los requisitos de importación en algunos países debido al endurecimiento de las medidas no arancelarias.
54. Uno de los desafíos más importantes se refiere al cumplimiento de los requisitos internacionales de calidad de los productos de la pesca y la acuicultura. Muchos Miembros señalaron el nivel de exigencia de las diversas normas y requisitos, que dificulta el acceso a nuevos mercados.
55. Algunos Miembros describieron los desafíos que plantean los requisitos sanitarios y fitosanitarios, los protocolos comerciales regionales y la aplicación de los requisitos de la Organización Mundial del Comercio (OMC) para la facilitación del comercio.
56. En algunos países, la recopilación de datos sobre productos de la pesca y la acuicultura no está sistematizada y puede hacerse a intervalos periódicos o en función de las necesidades. Esto hace que sea difícil recopilar y acceder a datos comerciales e influye negativamente en la prevención de operaciones ilegales.
57. Los Miembros destacaron una serie de dificultades debidas a la pandemia de la COVID-19. Entre ellas cabe citar los prolongados tiempos de espera para obtener autorizaciones de importación y exportación, los retrasos en el transporte internacional de productos, la escasez de vuelos, los crecientes costos de los fletes y las pruebas innecesarias de detección de la COVID-19 en los productos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano. Los Miembros subrayaron el hecho de que no hay pruebas de que el virus pueda propagarse a través de los alimentos o los envases y, por lo tanto, no existe conexión con las normas del Codex o la OMC sobre inocuidad de los alimentos para el consumo humano.
58. Se necesitan normas armonizadas y requisitos de certificación para facilitar el comercio internacional de productos de la pesca y la acuicultura.

DEFICIENCIAS QUE EXISTEN ACTUALMENTE EN EL MARCO LEGISLATIVO NACIONAL QUE RIGE LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS Y QUE DAN LUGAR A DESAFÍOS E INEFICIENCIAS O IMPIDEN EL ACCESO A DETERMINADOS MERCADOS

59. Muchos Miembros informaron de que las leyes, políticas y reglamentos nacionales vigentes que rigen la pesca y la acuicultura están faltos de actualización o incompletos. Teniendo esto presente, muchos Miembros pusieron de relieve que habría que tener en cuenta la acuicultura al elaborar un marco legislativo nacional. También subrayaron la importancia de armonizar las leyes y reglamentos nacionales con las prácticas mundiales y adecuarlos a las normas internacionales.
60. Al mismo tiempo, los Miembros indicaron que la existencia de un marco legislativo nacional no se traduce necesariamente en prácticas bien fundadas en el plano operacional. La falta de recursos financieros y humanos para aplicar las políticas y los reglamentos ha impedido, en muchos casos, el desarrollo del sector de la pesca y la acuicultura. Cabe señalar que los Miembros hicieron hincapié en la necesidad de aplicar las leyes, los reglamentos y las políticas de forma coherente y organizada.

61. Muchos Miembros reconocieron que a su marco legislativo nacional se debían incorporar medidas como el establecimiento de un mecanismo de seguimiento, control y vigilancia unido a sistemas de rastreabilidad eficaces, la mejora de la investigación científica y la lucha contra la pesca INDNR.
62. Algunos Miembros pidieron mayor transparencia durante la formulación de las políticas.
63. Varios Miembros indicaron que la pesca en pequeña escala queda excluida de los marcos legislativos nacionales.
64. Muchos Miembros pidieron un continuo apoyo técnico en el momento de elaborar el marco nacional que regiría la pesca y la acuicultura, así como la creación de capacidad en diferentes ámbitos, como los de certificación, despacho de aduanas y requisitos de cuarentena.
65. Se informó de falta de coordinación y colaboración entre los organismos competentes en materia de pesca y acuicultura a nivel nacional, lo que ha obstaculizado la aplicación de las políticas y reglamentos.
66. Tal como señalaron muchos Miembros, el lenguaje jurídico empleado en el marco legislativo no siempre es claro, sencillo y de fácil comprensión.

PRINCIPALES LOGROS Y CASOS DE ÉXITO ASOCIADOS A LAS ACTIVIDADES POSTERIORES A LA CAPTURA

67. Esta nueva pregunta abierta suscitó una serie de respuestas muy interesantes.
68. Los Miembros informaron sobre los programas, actividades y casos de éxito nacionales relacionados con las actividades posteriores a la captura. En las iniciativas destacaban la colaboración con las comunidades locales, la revitalización del sector de la pesca y la acuicultura, la creación de valor añadido, la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, la labor de divulgación a las partes interesadas y los consumidores, y el fomento de las asociaciones público-privadas para elaborar planes de ordenación pesquera en colaboración con las partes interesadas locales. A continuación se exponen, de forma resumida, algunos de los principales logros:

Mejoras tecnológicas:

- Elaboración de programas para apoyar mejoras tecnológicas con las que modernizar la flota pesquera (motores, artes de pesca y mejores condiciones de almacenamiento a bordo), con fines de valor añadido, automatización (haciendo así que las labores de procesamiento sean más selectivas y precisas) y reducción del impacto ambiental de las operaciones (sistemas de ahorro de energía y agua).
- Desarrollo de tecnologías acuícolas resilientes al clima y sostenibles para apoyar la producción sostenible y minimizar la pérdida de alimentos derivados de la producción acuícola (sistemas de seguimiento de la calidad del agua en tiempo real para observar las condiciones del agua y alertar a los productores).

Reducción de las pérdidas de pescado:

- Realización de proyectos innovadores para la valorización, la utilización o la transformación de los residuos de pescado en piensos para peces, aceite de pescado, harina, pasta de pescado, salsas, emulsiones para helados, biofertilizantes, materiales de construcción (a base de conchas) y alimentos para mascotas. También se están utilizando conchas de mejillón para la restauración de arrecifes y como bioestimulantes. La piel de pescado, que normalmente se descartaría, se está utilizando en la cadena de valor de productos de belleza (cremas, tratamientos). Las piezas sobrantes (cabezas, huesos y recortes que quedan después del fileteado) se utilizan para fabricar productos en polvo y sopa. La biorrefinería a partir de residuos de productos pesqueros y acuícolas está experimentando una expansión, al igual que la producción industrial de gelatina (a partir de piel de pescado).
- Un Miembro creó un premio a la valorización de recursos alimentarios para reconocer los esfuerzos de las empresas que adoptan soluciones de valorización de residuos de alimentos y difundir la idea.

- Actividades para ayudar a los pescadores a capturar los peces que tienen por objetivo y eliminar las capturas no deseadas: paso al uso de las redes de enmalle a nivel subsuperficial; utilización de técnicas y aparejos más selectivos; uso de dispositivos acústicos costeros disuasorios para reducir la captura incidental de delfines y marsopas; cambios en la forma de los anzuelos para reducir la mortalidad de las tortugas; y cambios en los aspectos constructivos y operativos de los artes de pesca de arrastre. Otras innovaciones relacionadas con la reducción de las capturas incidentales son: la prohibición de la pesca de arrastre de fondo, las redes atrasmalladas y las redes de enmalle de monofilamento de nailon; la imposición de especificaciones concretas para las redes, los palangres de deriva y los aparejos de malla para la pesca del pez rey; y el uso de dispositivos de exclusión de tortugas en la pesca del camarón.
- Publicación de guías para la reducción del desperdicio de alimentos dirigidas a establecimientos minoristas, supermercados y establecimientos de fabricación de alimentos con el fin de reducir el desperdicio de estos últimos en toda la cadena de suministro.
- Introducción de planes de cero residuos, en los que se establece el compromiso de que todas las empresas reciclen una proporción de todos los residuos, por lo general en torno al 70 %.

Creación de valor añadido:

- Procesamiento de especies de peces infrautilizadas y peces de arrecife de bajo valor empleando técnicas mejoradas adaptadas a los contextos locales –por ejemplo, fileteado, ahumado, secado, salazón, fritura y salmuera– para ayudar a minimizar el deterioro del pescado y añadir valor.

Rastreabilidad:

- Desembarque obligatorio de las capturas en lugares de desembarque designados, así como libros de a bordo y sistemas de notificación.
- Cumplimiento obligatorio de los días de restricción de la pesca.

Manipulación y prácticas mejoradas:

- Modernización de los puertos pesqueros y construcción de centros de desembarque de peces o plataformas elevadas para los principales muelles de desembarque a lo largo de la costa rural. Estas plataformas se utilizan para limpiar y clasificar los peces en lugar de hacerlo en el suelo.
- Introducción de un programa de certificación para las instalaciones de procesamiento de pescado en pequeña escala.
- Suministro de congeladores solares a las asociaciones y comunidades de pescadores para ayudar a la conservación del pescado durante un período más prolongado antes de que sea transportado al mercado.

Actividades en pequeña escala:

- Prestación de asistencia técnica, equipamiento, servicios financieros y capacitación (en los ámbitos de creación de valor añadido, manipulación y empleo de tecnologías mejoradas) para la pesca artesanal y en pequeña escala, en particular la practicada por mujeres y jóvenes, lo que les ayudará a expandir su actividad.
- Introducción por la administración pública de un programa de electrificación rural masiva, lo que significa que más pescadores y comerciantes en pequeña escala pueden congelar y almacenar sus capturas de pescado.

Asociaciones entre los sectores público y privado:

- Establecimiento de asociaciones público-privadas a lo largo de la cadena de valor para mejorar la producción, reducir las pérdidas y apoyar las exportaciones.
- Fomento de la participación de asociaciones profesionales e instituciones académicas y de investigación en el proceso de toma de decisiones y la elaboración de programas en el sector postcaptura.

UTILIZACIÓN DE LOS RESULTADOS Y LABOR DE LA FAO

69. Se alienta a los Miembros en todo momento a que busquen apoyo a través de las oficinas nacionales y regionales de la FAO en todo el mundo para el desarrollo de sus sectores de pesca y acuicultura postcaptura.

70. A lo largo de los dos últimos años, la FAO ha respaldado la aplicación del artículo 11 del CCPR de varias maneras, tanto a través de su Programa ordinario como mediante actividades financiadas por donantes. Entre las actividades específicas se encuentran la organización de talleres internacionales, regionales y nacionales para difundir el CCPR y mejorar la comprensión del mismo; la elaboración de orientaciones técnicas, estudios y publicaciones con miras a facilitar su aplicación; y actividades conexas de creación de capacidad, formación y asistencia técnica (consúltese el documento COFI:FT/XVIII/2022/Inf.7).

CONCLUSIÓN

71. La pesca y la acuicultura constituyen una fuente vital de alimentos, empleo, ocio, comercio y bienestar económico para las personas de todo el mundo; sus beneficios deben mantenerse en pro del bienestar de las generaciones presentes y futuras.

72. El CCPR de la FAO establece unos principios generales pertinentes para las actividades pesqueras y acuícolas responsables y sostenibles. Más concretamente, el artículo 11 del CCPR es un referente para la labor nacional e internacional dirigida a mejorar las actividades posteriores a la captura y el comercio con el fin de seguir generando beneficios sociales, económicos y ambientales.

ANEXO 1 – NUEVO CUESTIONARIO

Cuestionario de la FAO sobre la aplicación del Código de Conducta para la Pesca Responsable - Aplicación del artículo 11: Actividades posteriores a la captura y comercio

1. Inocuidad y calidad de los alimentos

1	¿En qué medida se aplican las siguientes afirmaciones sobre los aspectos relativos a la inocuidad y calidad de los alimentos en relación con los productos pesqueros y acuícolas en su país?	1 / 2 / 3 / 4 / 5
1.1	Existe una política nacional sobre inocuidad y calidad de los alimentos que se ha aplicado y que incluye los productos pesqueros y acuícolas.	
1.2	Existen leyes o reglamentos que respaldan un sistema de inocuidad y calidad de los alimentos, estos se aplican con eficacia e incluyen los productos pesqueros y acuícolas.	
1.3	Existe un organismo nacional que establece normas alimentarias, el cual abarca también los productos pesqueros y acuícolas.	
1.4	Existen normas nacionales de inocuidad y calidad de los alimentos para los productos pesqueros y acuícolas.	
1.5	Las normas nacionales de inocuidad y calidad de los alimentos están en consonancia con las normas del Codex Alimentarius.	
1.6	El país participa activamente en los comités del Codex Alimentarius.	
1.7	Las normas nacionales de inocuidad y calidad de los alimentos para los productos pesqueros y acuícolas se aplican de igual forma tanto a los mercados nacionales como internacionales.	
1.8	Existe una (o más de una) autoridad gubernamental encargada de las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos y la protección del consumidor conexas, y esta se encuentra plenamente operativa y abarca los productos pesqueros y acuícolas.	
1.9	Se llevan a cabo actividades de inspección de alimentos en los productos pesqueros y acuícolas destinados al mercado nacional.	
1.10	Se llevan a cabo actividades de inspección de alimentos en los productos pesqueros y acuícolas destinados a los mercados internacionales.	
1.11	Se puede acceder a servicios de laboratorio locales o extranjeros, públicos o privados, acreditados para el análisis de los productos pesqueros y acuícolas y se hace un uso adecuado de ellos.	
1.12	Existe un plan nacional de vigilancia ambiental en aguas marinas y continentales, está plenamente operativo y abarca peligros para la inocuidad alimentaria (físicos, químicos y microbiológicos).	
1.13	Los operadores de empresas de alimentos disponen de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos basados en análisis de peligros y de puntos críticos de control para los productos pesqueros y acuícolas destinados al mercado nacional.	
1.14	Los operadores de empresas de alimentos disponen de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos basados en análisis de peligros y de puntos críticos de control para los productos pesqueros y acuícolas destinados a los mercados internacionales.	
1.15	Existen sistemas de rastreabilidad y permiten la recuperación y retirada de productos pesqueros y acuícolas a fin de proteger la salud del consumidor.	
1.16	<p>Especifique los desafíos o problemas actuales asociados a los sistemas de garantía de la inocuidad y la calidad de los productos pesqueros y acuícolas en su país:</p> <p><i>(respuesta libre)</i></p>	

2. Actividades posteriores a la captura

2	¿En qué medida se aplican las siguientes afirmaciones a las actividades pesqueras y acuícolas posteriores a la captura en su país?	1 / 2 / 3 / 4 / 5
2.1	Se llevan a cabo evaluaciones periódicas de la pérdida y el desperdicio de pescado y se sigue una metodología establecida.	
2.2	La pérdida y el desperdicio de pescado se han reducido en todas las cadenas de valor de la pesca y la acuicultura asociadas.	
2.3	El aumento de la sensibilización y la utilización de las capturas incidentales y los descartes han contribuido a reducir la pérdida y el desperdicio de pescado en todas las cadenas de valor de la pesca y la acuicultura asociadas.	
2.4	La promoción de la adición de valor en la pesca y la acuicultura forma parte de las políticas nacionales.	
2.5	Las políticas nacionales vigilan y reducen al mínimo la repercusión negativa de las actividades pesqueras y acuícolas posteriores a la captura en el medio ambiente.	
2.6	Las políticas nacionales promueven el consumo humano de productos pesqueros y acuícolas.	
2.7	Las mejoras en las actividades posteriores a la captura han contribuido de manera positiva a mejorar el acceso a los mercados de productos pesqueros y acuícolas.	
2.8	La investigación y el desarrollo posteriores a la captura han contribuido a obtener beneficios económicos, sociales, medioambientales o nutricionales en las cadenas de valor de la pesca y la acuicultura asociadas.	
2.9	Las políticas nacionales promueven la utilización responsable del pescado y han mejorado los medios de vida teniendo en cuenta las cuestiones sociales y de género.	
2.10	Especifique los principales logros y casos de éxito asociados a las actividades posteriores a la captura en su país (por ejemplo: la reducción de la pérdida y el desperdicio de pescado, la utilización de las capturas incidentales, la reducción de los descartes, la adopción de tecnologías mejoradas, la mejora de las prácticas posteriores a la captura, las repercusiones en el medio ambiente, los beneficios sociales, la adición de valor, la mejora del uso del agua y la energía, cambios en el consumo de pescado, la mejora de los medios de vida, etc.): <i>(respuesta libre)</i>	
2.11	Especifique los principales desafíos o problemas asociados a las actividades posteriores a la captura en su país (por ejemplo: la reducción de la pérdida y el desperdicio de pescado, la utilización de las capturas incidentales, la reducción de los descartes, la adopción de tecnologías mejoradas, la mejora de las prácticas posteriores a la captura, las repercusiones en el medio ambiente, los beneficios sociales, la adición de valor, la mejora del uso del agua y la energía, cambios en el consumo de pescado, la mejora de los medios de vida, etc.): <i>(respuesta libre)</i>	

3. Comercio internacional

3	¿En qué medida se aplican a su país las siguientes afirmaciones relacionadas con el comercio internacional de productos pesqueros y acuícolas?	1 / 2 / 3 / 4 / 5
3.1	Las medidas nacionales abordan la legalidad de los productos pesqueros y acuícolas exportados o importados.	
3.2	Las preocupaciones comerciales específicas de la Organización Mundial del Comercio (OMC) se utilizan como instrumento de análisis de mercado.	
3.3	Se obtienen beneficios eficaces para las exportaciones de productos pesqueros y acuícolas de las preferencias comerciales plurilaterales, bilaterales o unilaterales.	
3.4	El acceso condicional a los mercados, en relación con el suministro de servicios o productos, no se incluye en ningún instrumento con terceros países como, por ejemplo, acuerdos comerciales, acuerdos de acceso a la pesca u otro tipo de acuerdos.	
3.5	Se recopilan, difunden y notifican puntualmente a las instituciones nacionales e internacionales pertinentes estadísticas sobre el comercio internacional de productos pesqueros y acuícolas.	
3.6	Especifique los principales desafíos a los que se enfrenta su país al exportar o importar productos pesqueros y acuícolas: (<i>respuesta libre</i>)	

4. Leyes y reglamentos

4	¿En qué medida se aplican las siguientes afirmaciones al marco jurídico sobre pesca y acuicultura que rige las cuestiones relativas al comercio internacional, las actividades posteriores a la captura y la inocuidad y calidad de los alimentos en su país?	1 / 2 / 3 / 4 / 5
4.1	Las leyes y reglamentos nacionales que rigen la pesca y la acuicultura se elaboran siguiendo procesos administrativos claros, transparentes y pertinentes.	
4.2	Las normas, reglamentos y procesos administrativos nacionales aplicables a los productos pesqueros y acuícolas son claros y fáciles de comprender, y se ponen a disposición del público en Internet.	
4.3	Las leyes y reglamentos nacionales se elaboran mediante un proceso activo de consulta que incluye a partes interesadas diversas y pertinentes con un interés legítimo en el asunto. El proceso de consulta comprende la notificación de los reglamentos y proyectos propuestos y permite realizar observaciones o aportaciones durante todo el proceso.	
4.4	Las modificaciones de las leyes y reglamentos nacionales pertinentes para el comercio de pescado se notifican, cuando corresponde, a la OMC, los Estados interesados y otras organizaciones internacionales pertinentes, e incluyen, cuando se considera apropiado, períodos de transición suficientes.	
4.5	Las leyes, reglamentos y procesos administrativos nacionales aplicables a los productos pesqueros y acuícolas evitan duplicidades o redundancias y garantizan una aplicación coherente y armonizada cuando participan múltiples entidades u organismos.	
4.6	Especifique las deficiencias que existen actualmente en el marco legislativo nacional que rige los productos pesqueros y acuícolas en su país y que dan lugar a desafíos e ineficiencias o impiden el acceso a determinados mercados: (<i>respuesta libre</i>)	