



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  
Объединённых Наций

Organización de las  
Naciones Unidas para la  
Alimentación y la Agricultura

منظمة  
الغذية والزراعة  
للأمم المتحدة

# COMITÉ DE PESCA

## SUBCOMITÉ DE COMERCIO PESQUERO

17.<sup>a</sup> reunión

Vigo (España), 25-29 de noviembre de 2019

## CALIDAD E INOCUIDAD DEL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS

### Resumen

En el presente documento se examinan: las últimas novedades relativas a la inocuidad de los alimentos en relación con el acceso a los mercados para el pescado y los productos pesqueros; las actividades que ha realizado la FAO en materia de calidad e inocuidad de los alimentos en los sectores de la pesca y la acuicultura en los últimos dos años; la labor de la FAO en cuanto al asesoramiento científico prestado a la Comisión del Codex Alimentarius y el apoyo prestado a los Estados Miembros en la aplicación de las normas del Codex; actividades recientes que ha realizado la FAO en materia de pérdida y desperdicio de pescado.

### Medidas que se proponen al Subcomité

- recomendar futuras áreas de trabajo con objeto de velar por la inocuidad de los alimentos en los sectores de la pesca y la acuicultura en un entorno que cambia;
- aportar observaciones y orientación acerca de la labor general de la FAO en el área de la calidad y la inocuidad del pescado y los productos pesqueros, en particular la colaboración con el Codex Alimentarius y el asesoramiento científico para aplicar las normas y el Código de prácticas del Codex;
- sugerir otros lugares para la adquisición y la divulgación de datos en el ámbito de la inocuidad y la calidad de los alimentos;
- ilustrar experiencias nacionales sobre problemas de acceso a los mercados que impliquen el rechazo de pescado y productos pesqueros en la frontera;

*Es posible acceder a este documento utilizando el código de respuesta rápida impreso en esta página. 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](http://www.fao.org).*



nb252

- intercambiar desafíos y oportunidades nacionales en aras de prevenir y reducir la pérdida y el desperdicio de pescado, y proponer actividades que deberá llevar a cabo la FAO para que su relación con el comercio de pescado sea menos negativa;
- detectar las necesidades nacionales de asistencia técnica o fomento de la capacidad sobre problemas de acceso a los mercados que afecten a la inocuidad de los alimentos.

## **MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS EN EL SECTOR DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA - ANÁLISIS DE LOS CASOS DE RECHAZO Y DETENCIÓN EN LA PESCA Y LA ACUICULTURA**

1. Una de las mayores dificultades para los exportadores de pescado y productos pesqueros es la diversidad de marcos de inspección y requisitos vigentes en los distintos mercados, ya que cada país tiene su propio sistema de inspección bromatológica en la frontera para garantizar la protección de los consumidores. Recientemente, la FAO ha estado analizando casos de detención y rechazo en la frontera de los principales países importadores y está poniendo estos casos a disposición pública<sup>1</sup> para promover la transparencia.

### **Casos de rechazo y detención de pescado y productos pesqueros en la frontera en 2017 y 2018**

2. En el **Canadá**, el sistema automatizado de referencia de importaciones registró un total de 990 detenciones. De la categoría con más detenciones, “causas de otro tipo”, el problema principal guardaba relación con la verificación de etiquetas, cuyos 699 casos representan un descenso respecto de los 836 casos de 2017. El principal problema químico, con 23 casos, fue la presencia de aditivos no permitidos, en disminución frente a los 31 casos de 2017. Los principales problemas microbiológicos se debieron a *Staphylococcus aureus*, “la esterilidad” y *Listeria monocytogenes*. En 2018, se registraron 15 detenciones a causa de la detección de histamina por encima de los límites máximos; estos casos se han reducido a la mitad en comparación con 2017.

#### **Casos de rechazo en la frontera del Canadá, por causa (2012–2018)**

<b>Causas</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>Total</b>
De otro tipo	2 102	1 880	1 637	1 581	1 265	1 097	892	<b>10 454</b>
Químicas	219	175	159	131	102	133	76	<b>995</b>
Histamina	21	14	20	17	13	30	15	<b>130</b>
Microbiológicas	2	6	13	6	8	6	7	<b>48</b>
<b>Total</b>	<b>2 344</b>	<b>2 075</b>	<b>1 829</b>	<b>1 735</b>	<b>1 388</b>	<b>1 266</b>	<b>990</b>	<b>11 627</b>

Fuente: Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria (CFIA).

3. En la **Unión Europea**, en 2018 se registró un total de 208 alertas y detenciones en frontera a través del Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos. Es importante señalar que el perfil de los casos de detención y rechazo mostró variaciones entre 2017 y 2018. La categoría principal fue la de “causas de otro tipo”, siendo los problemas principales los relativos al control deficiente de la temperatura, con 86 casos. La bacteria sobre la que se notificó con mayor frecuencia fue *Listeria monocytogenes*, con 24 casos, seguida de *Escherichia coli* y *Norovirus* (21 casos de cada una). El

<sup>1</sup> <http://www.fao.org/in-action/globefish/border-rejections/es/>.

---

principal problema químico fue la presencia de mercurio por encima de los límites máximos, con 42 casos, lo cual es una disminución significativa con respecto a los 95 casos de 2017.

**Alertas y casos de rechazo en la frontera de la UE, por causa (2012-2018)**

Causas	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Total
Químicas	83	90	167	92	114	159	73	<b>778</b>
De otro tipo	156	90	55	87	96	115	139	<b>738</b>
Microbiológicas	65	75	78	41	62	41	75	<b>437</b>
Histamina	16	21	16	15	20	30	13	<b>131</b>
Toxinas	8	16	13	10	12	11	7	<b>77</b>
Parásitos	16	4	7	1	3	3	1	<b>35</b>
<b>Total</b>	<b>344</b>	<b>296</b>	<b>336</b>	<b>246</b>	<b>307</b>	<b>359</b>	<b>308</b>	<b>2 196</b>

Fuente: Portal del Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos de la Unión Europea.

4. En el **Japón**, el Ministerio de Sanidad, Trabajo y Bienestar Social registró un total de 106 detenciones en la frontera, que se debieron, en su mayoría, a problemas microbiológicos. El principal problema microbiológico fue la bacteria coliforme, con 42 casos en 2018, seguida de la presencia de bacterias vivas en 19 casos, lo cual indica una disminución de ambos problemas en comparación con 2017. La presencia de antimicrobianos es el problema químico con más casos, con un total de 15 detenciones, es decir, la mitad respecto de 2017. Los tipos de antimicrobianos notificados con mayor frecuencia fueron *enrofloxacina* y *furazolidona*. En la categoría “causas de otro tipo”, el único problema guardaba relación con la eliminación inconclusa de despojos, siendo el único caso registrado uno de pez globo.

**Casos de rechazo en la frontera del Japón, por causa (2012–2018)**

Causas	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Total
Microbiológicas	98	107	84	93	94	99	81	<b>656</b>
Químicas	140	78	68	59	42	36	24	<b>447</b>
Toxinas	3	1	2	5	0	0	0	<b>11</b>
De otro tipo	1	0	0	1	0	8	1	<b>11</b>
<b>Total</b>	<b>242</b>	<b>186</b>	<b>154</b>	<b>158</b>	<b>136</b>	<b>143</b>	<b>106</b>	<b>1 125</b>

Fuente: Ministerio de Sanidad, Trabajo y Seguridad Social del Japón.

5. En los **Estados Unidos de América**, el Sistema de notificación de rechazo de importaciones registró un total de 1 457 detenciones en frontera en 2018. La mayoría de las detenciones se debieron a “causas de otro tipo” y los problemas principales estaban relacionados con productos que resultaron no aptos para el consumo humano, estaban en descomposición o podridos. Todos estos problemas fueron clasificados como “sucios” y ascendieron a 602 casos (en aumento respecto de los 556 casos registrados en 2017), los cuales representaron el 66 % de esa categoría y el 41 % del total de detenciones de pescado y productos pesqueros en la frontera. La principal causa microbiológica fue la *Salmonella* con 202 casos, que mostró una disminución respecto de los 246 casos de 2017. Los principales problemas químicos fueron los residuos de medicamentos veterinarios, que representaron el 80 % de las causas químicas; en comparación con el año anterior, hubo un aumento del número de detenciones debido a la presencia de residuos de medicamentos veterinarios, que pasó de 117 casos en 2017 a 192 casos en 2018.

**Casos de rechazo en los Estados Unidos de América, por causa (2012–2018)**

<b>Causas</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>Total</b>
De otro tipo	1 799	1 184	896	1 161	1 553	1 114	917	<b>8 624</b>
Microbiológicas	718	472	330	280	253	281	275	<b>2 609</b>
Químicas	198	117	263	469	233	156	241	<b>1 677</b>
Toxinas	50	24	14	14	1	1	0	<b>104</b>
Histamina	31	26	4	3	32	25	24	<b>145</b>
<b>Total</b>	<b>2 796</b>	<b>1 823</b>	<b>1 507</b>	<b>1 927</b>	<b>2 072</b>	<b>1 577</b>	<b>1 457</b>	<b>13 159</b>

Fuente: Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos; Sistema de notificación de rechazo de importaciones.

## ÚLTIMAS NOVEDADES EN EL PROCESO DE ESTABLECIMIENTO DE NORMAS APROBADO POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

6. El Codex Alimentarius guía y fomenta la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para prestar asistencia en su armonización y facilitar el comercio internacional.
7. Las normas y textos afines del Codex se revisan o suprimen periódicamente con objeto de garantizar que se ajustan y responden a los conocimientos científicos del momento y demás información pertinente.
8. En los dos últimos períodos de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius<sup>2</sup> se adoptaron los siguientes textos del Codex pertinentes para los productos pesqueros:
  - La revisión del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CXC 52-2003) en lo que respecta a las orientaciones sobre el control de la histamina, con reservas expresadas por algunos países acerca de la lista de especies de peces que deben considerarse productoras de histamina. La lista se mantendrá abierta hasta obtener datos adicionales que fundamenten la inclusión de otras especies productoras de histamina. Las orientaciones se publicarán después de que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos concluya los trabajos en curso sobre la histamina en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros.
  - Se aprobaron los nuevos límites máximos de metilmercurio en algunas especies de peces (pez depredador, atún, alfoncino, marlín y tiburón), con reservas de varios países que expresaron su desacuerdo con los cambios. El Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos podría considerar la posibilidad de revisar los límites máximos para el atún a la luz de los datos adicionales obtenidos después de tres años. Se ha establecido un grupo de trabajo electrónico con el fin de preparar un documento de debate sobre la creación de nuevas especies de peces.
  - La revisión de las secciones sobre aditivos alimentarios de la Norma para el salmón en conserva (CXS 3-1981); camarones o langostinos en conserva (CXS 37-1991); atún y bonito en conserva (CXS 70-1981); carne de cangrejo en conserva (CXS 90-1981); sardinas y productos análogos en conserva (CXS 94-1981); pescados en conserva (CXS 119-1981); pescado salado y pescado seco salado de la familia *Gadidae* (CXS 167-1989); aletas de tiburón secas (CXS 189-1993); galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos (CXS 222-2001); anchoas hervidas secas saladas (CXS 236-2003); arenque del Atlántico salado y espadín salado (CXS 244-2004); caviar de esturión (CXS 291-2010); salsa de pescado

<sup>2</sup> Períodos de sesiones 41.º y 42.º de la Comisión del Codex Alimentarius (2018 y 2019).

- (CXS 302-2011); pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CXS 311-2013).
- Los nuevos límites máximos de residuos aplicables a la amoxicilina, la ampicilina y el lufenurón.
9. Otros textos pertinentes aprobados, que no se limitan únicamente a productos pesqueros, son:
- El Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación en alimentos y piensos por dioxinas, bifenilos policlorados (BPC) análogos a las dioxinas y BPC no análogos a las dioxinas (CXC 62-2006).
  - La revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados: marcado de la fecha (CXS 1-1985).
  - El Proyecto de principios y directrices para la evaluación y el uso de programas voluntarios de aseguramientos por parte de terceros.
10. Puede encontrarse más información en los informes de la Comisión y de los Comités del Codex<sup>3</sup>.

## **CAMBIOS PERTINENTES INTRODUCIDOS EN LOS REGLAMENTOS DE ALGUNOS DE LOS PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES**

### **Unión Europea**

11. En el Reglamento (UE) n.º 2017/625, relativo a los controles oficiales, se abordan “los controles oficiales y otras actividades oficiales realizadas para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios”. Este reglamento constituye una ampliación significativa de los controles oficiales y permite que las estructuras de control estén más armonizadas y normalizadas entre los diversos sectores, incluido el de la pesca. El nuevo reglamento entrará en vigor en su mayor parte en diciembre de 2019 y sustituirá al Reglamento (UE) n.º 882/2004. Las partes restantes entrarán en vigor en diciembre de 2022<sup>4</sup>.

12. Algunos de los nuevos elementos del reglamento son: un alcance ampliado que abarca toda la cadena alimentaria; una mayor transparencia de las actividades de control oficial que realizan las autoridades competentes, incluido el cálculo de las tasas por los controles oficiales; normas más específicas contra el fraude, como la obligación de los Estados Miembros de llevar a cabo controles periódicos sin previo aviso basados en el riesgo; sanciones financieras dirigidas contra los comportamientos fraudulentos, que reflejen la ventaja económica obtenida por el infractor; normas más estrictas para la asistencia administrativa y la cooperación entre los miembros en casos de incumplimiento transfronterizo; un marco común para los controles de importación con una frecuencia ajustada a los riesgos en todos los controles de importación; la sustitución con puntos de control fronterizos de los actuales puntos de inspección fronterizos y los puntos de ingreso designados; el uso de un documento sanitario común de entrada para los envíos procedentes de terceros países; la creación del Sistema integrado de gestión de la información para vincular todos los sistemas informáticos actuales y los futuros. El nuevo marco reglamentario también aclara y refuerza las normas acerca de la asistencia administrativa y la cooperación de los miembros.

---

<sup>3</sup> <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/es/>.

<sup>4</sup> Para obtener más información sobre aspectos concretos del calendario de aplicación, sírvase consultar [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/oc\\_application\\_timeline\\_20170407.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/oc_application_timeline_20170407.pdf).

**Canadá**

13. En virtud del Reglamento de Inocuidad Alimentaria del Canadá<sup>5</sup>, la CFIA ha adoptado un enfoque basado en el riesgo para las inspecciones que ha dado lugar a cambios en los procesos actuales de importación. Es obligatorio que los importadores hagan suyos y cumplan los nuevos requisitos, que entraron en vigor el 15 de enero de 2019.

---

<sup>5</sup> <https://sfc-rsac.com/>.

14. Las principales modificaciones a los procesos de la CFIA para la importación de pescado incluyen: cambios en la notificación de las importaciones y en la autorización de los envíos; licencias para los importadores y aranceles de importación conexos; procesos de inspección por parte de la CFIA; solicitudes de reinspección. De conformidad con el Reglamento, los importadores se valdrán de la ventanilla única para el intercambio de datos electrónicos para notificar las importaciones y poner en circulación los envíos, la cual les permitirá hacer sus notificaciones en el momento de importación o con anterioridad. Además, las notificaciones para la importación de pescado ya no son un requisito de la CFIA para obtener la puesta en circulación de un envío y, una vez que la Agencia Canadiense de Servicios Fronterizos lo pone en circulación, cualquier envío puede distribuirse inmediatamente. Ahora el único requisito, en el momento de importación, es la declaración de importación. En el nuevo reglamento también se han dejado de lado los dos niveles de licencias de importación de pescado, para los cuales diferían los requisitos y la naturaleza de las actividades de la CFIA dirigidas a verificar el cumplimiento. Las licencias básicas y de importación del programa de gestión de la calidad se han sustituido con una sola licencia conforme al Reglamento junto al requisito de presentar un plan de control preventivo. Las inspecciones obligatorias de los productos, motivadas por la lista obligatoria de inspecciones y la lista mejorada de inspecciones, se sustituirán con la realización constante de verificaciones del cumplimiento en el plan de control preventivo del importador.

### **ASESORAMIENTO CIENTÍFICO Y ORIENTACIÓN EN MATERIA DE POLÍTICAS PROPORCIONADOS POR LA FAO**

15. La necesidad de elaborar orientaciones internacionales para la aplicación de programas de saneamiento de moluscos bivalvos en el marco de la Sección 7 del Código de prácticas del Codex para el pescado y los productos pesqueros fue señalada por los representantes de 15 de los principales países productores y comercializadores de bivalvos en el segundo Taller Internacional sobre Higiene de Mariscos Moluscoideos, celebrado en Newport (Estados Unidos de América) en 2012. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, en su 33.<sup>a</sup> reunión, y el Subcomité de Comercio Pesquero del Comité de Pesca se mostraron favorables a que la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) elaboraran orientaciones de carácter internacional. Tales orientaciones fueron elaboradas por un equipo de expertos internacionales en representación de distintas regiones geográficas y de distintas prácticas de producción de moluscos bivalvos. La elaboración de las directrices se vio todavía más enriquecida gracias a las consultas con un grupo más amplio de expertos y partes interesadas conformado por quienes asistieron a la Conferencia Internacional sobre Inocuidad de los Mariscos Moluscoideos, celebrada en Puerto Varas (Chile) y en Galway (Irlanda) en 2015 y 2017, respectivamente. Se ha ultimado el documento de orientación “Technical guidance for the development of the growing area aspects of bivalve mollusc sanitation programmes” (Orientación técnica para el desarrollo de programas de saneamiento destinados a los moluscos bivalvos), que se encuentra disponible en el sitio web de la FAO<sup>6</sup>. El Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO está elaborando material de aprendizaje electrónico dirigido a los Miembros en apoyo de la ejecución de programas de saneamiento de moluscos bivalvos, y el primer módulo ya se encuentra disponible<sup>7</sup>.

16. En su 48.<sup>a</sup> reunión, el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos observó la importancia de la calidad del agua en la producción de alimentos y solicitó a la FAO y la OMS que proporcionaran orientaciones sobre aquellas situaciones en que se indica el uso de “agua limpia” en los textos del Codex, en particular en lo referente al agua para riego y el agua marina limpia, y sobre la reutilización inocua del agua de elaboración. Además, se solicitaron orientaciones sobre los casos en que era apropiado usar “agua limpia”. El Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO contribuyó en la Reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre la inocuidad y calidad del agua utilizada en la producción y elaboración de alimentos para proporcionar asesoramiento sobre asuntos relacionados con el uso y la gestión del agua

<sup>6</sup> <http://www.fao.org/3/CA1213EN/ca1213en.pdf/>.

<sup>7</sup> <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=481/>.



del mar para la pesca y la acuicultura. El informe conjunto FAO/OMS resultante sentará las bases para orientar la elaboración de asesoramiento y textos del Codex idóneos para los Miembros.

17. La intoxicación ciguatera por pescados se planteó en la 11.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos, en abril de 2017. El Comité convino en solicitar a la FAO y la OMS asesoramiento científico a fin de poder elaborar opciones adecuadas para la gestión de riesgos. En particular, el asesoramiento científico solicitado a la FAO y la OMS implica: la evaluación completa de la ciguatoxina conocida (evaluación toxicológica y de la exposición), que incluye la distribución geográfica y el índice de enfermedad, congéneres; métodos de detección, y, sobre esta base, orientaciones para elaborar las opciones para la gestión de riesgos. La reunión de expertos tuvo lugar en noviembre de 2018 y el informe conjunto FAO/OMS resultante sentará las bases para orientar la elaboración de asesoramiento y textos del Codex de carácter idóneo para los Miembros.

18. La segunda reunión técnica conjunta de la Comisión Oceanográfica Intergubernamental (COI) de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA), la FAO y la OMS para la elaboración de una estrategia mundial interinstitucional contra la ciguatera tuvo lugar en abril de 2018 en Mónaco, en los Laboratorios del OIEA para el Medio Ambiente. El acto tuvo el propósito de elaborar una estrategia coordinada para hacer frente a la intoxicación ciguatera por pescados que abarque la mejora de: a) la detección y el seguimiento de los organismos contaminados con ciguatoxina, así como la previsión de los riesgos; b) la detección de toxinas en células dinoflagelados y en el tejido del pescado; c) la recopilación, notificación y evaluación de datos epidemiológicos.

19. El Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO también ha estado prestando asesoramiento a los grupos de trabajo por medios electrónicos pertinentes del Codex, como: las Directrices sobre el reconocimiento y mantenimiento de la equivalencia de los sistemas nacionales de control de los alimentos; la Orientación sobre el uso de certificados electrónicos sin papel; las Orientaciones sobre enfoques reglamentarios para los sistemas de aseguramiento por terceros en materia de inocuidad alimentaria y prácticas leales en el comercio de alimentos; los Trabajos futuros sobre los niveles máximos de metilmercurio en diversas especies de peces en la 12.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF); la Orientación para el control de la histamina en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003) y planes de muestreo para la histamina en las normas para el pescado y los productos pesqueros; el Anteproyecto de revisión del Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos (CXC 61-2005).

20. La FAO colabora estrechamente con asociados clave como la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), la OMS y otros para dar una respuesta mundial a la amenaza que supone la resistencia a los antimicrobianos. El Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO ha actualizado las Directrices de la FAO para la inspección del pescado basada en los riesgos con la revisión de los capítulos pertinentes, con objeto de incluir la resistencia a los antimicrobianos como un posible peligro para los productos pesqueros procedentes de la acuicultura, y se está actualizando el documento de modo que contenga las disposiciones de las Directrices del Codex para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos (Directrices del Codex CAC/GL 77-2011).

21. Uno de los principales motivos de preocupación en los sectores de la pesca y la acuicultura en materia de inocuidad alimentaria es el relativo a las floraciones perjudiciales de algas, que se han vuelto más frecuentes y se han propagado debido al cambio climático y el enriquecimiento excesivo de las aguas. Por esta razón, la FAO y el Grupo Mixto de Expertos sobre los Aspectos Científicos de la Protección del Medio Marino (GESAMP) celebraron un acto especial titulado “Harmful algal blooms and food security and safety in the context of climate change” (Las floraciones perjudiciales de algas y la inocuidad y la seguridad alimentarias en el contexto del cambio climático). En ese encuentro, que congregó a expertos internacionales y de distintas organizaciones de las Naciones Unidas, como la Comisión Oceanográfica Intergubernamental (COI) de la UNESCO y el OIEA, se debatió sobre los conocimientos científicos actuales acerca de las floraciones perjudiciales de algas y sus repercusiones en la seguridad alimentaria y la inocuidad de los alimentos. En este sentido, la FAO y la COI de la UNESCO están trabajando conjuntamente en la creación de un sistema mundial de alerta temprana en favor de la inocuidad alimentaria para detectar toxinas marinas y episodios de toxicidad relacionados con

floraciones perjudiciales de algas valiéndose de la base de datos de episodios de algas perjudiciales<sup>8</sup> como punto de partida para iniciar esta labor.

22. En 2018, la FAO publicó el Documento Técnico de Pesca y Acuicultura n.º 627, titulado “Impacts of climate change on fisheries and aquaculture” (Los efectos del cambio climático en la pesca y la acuicultura), que ofrece un conjunto de medidas de adaptación, buenas prácticas y soluciones para la preparación ante emergencias en relación con la inocuidad alimentaria concebidas para el sector de la pesca y la acuicultura, que pueden utilizarse como orientaciones en materia de políticas dirigidas a los Miembros.

23. En la Cumbre mundial para la adopción de medidas en relación con los océanos, centrada en la seguridad alimentaria y el crecimiento azul<sup>9</sup> se solicitó que la FAO, la Organización Marítima Internacional y la Organización de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente trabajaran, conjuntamente con el GESAMP, en mejorar la base de conocimientos sobre microplásticos en el entorno marino y prestaran asesoramiento de carácter normativo sobre este tema. Se solicitó a la FAO que contribuyera concretamente en relación con la pesca y la acuicultura. La FAO trabajó en estrecha colaboración con asociados e instituciones académicas clave, dando lugar a un informe sobre la presencia de microplásticos en la pesca y la acuicultura, titulado “Microplastics in fisheries and aquaculture”<sup>10</sup>, que contiene un conjunto de recomendaciones y mejores prácticas para reducir las posibles repercusiones de los microplásticos en las poblaciones y bancos de peces, así como en relación con cuestiones de inocuidad alimentaria derivadas del consumo de mariscos.

## **ÚLTIMAS NOVEDADES DE LA FAO EN LA ESFERA DE LA CREACIÓN DE CAPACIDAD EN INOCUIDAD Y CALIDAD DEL PESCADO**

24. La FAO siguió llevando a cabo actividades de creación de capacidad en inocuidad y calidad del pescado de las siguientes maneras:

- Respaldo a los Miembros<sup>11</sup> para que satisfagan los principales requisitos de mercado, y apliquen y cumplan los requisitos sanitarios y fitosanitarios prestando asistencia en la aplicación de los textos y normas del Codex;
- Organizando programas de formación con otras instituciones<sup>12</sup> con miras a divulgar los requisitos de acceso a los mercados relacionados con la inocuidad y la calidad de los alimentos, la trazabilidad y el etiquetado;
- Facilitando la organización de cursos y conferencias internacionales, fomentando la participación de los países en desarrollo<sup>13</sup>;
- Divulgando información sobre los requisitos reglamentarios<sup>14</sup>, en particular los casos de rechazo en frontera<sup>15</sup>, a través del sitio web de GLOBEFISH.

---

<sup>8</sup> <http://haedat.iode.org/>.

<sup>9</sup> <https://www.globaloceansactionsummit.com/>.

<sup>10</sup> <http://www.fao.org/3/a-i7677e.pdf/>.

<sup>11</sup> Bangladesh, Eritrea, Guinea Ecuatorial, Estados Federados de Micronesia, Filipinas, Tailandia, Ucrania, Viet Nam y Zambia.

<sup>12</sup> Por ejemplo, el Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM) y el Centro de Ciencias del Medio Ambiente, Pesca y Acuicultura (CEFAS).

<sup>13</sup> Por ejemplo, el “Congreso Mundial de Productos del Mar”, de carácter bienal, que reúne a autoridades de reglamentación, organismos de certificación pesquera y acuícola, representantes de la industria de elaboración de pescado y servicios de inspección y certificación pesqueras de autoridades de reglamentación de los principales países.

<sup>14</sup> <http://www.fao.org/in-action/globefish/es/>.

<sup>15</sup> <http://www.fao.org/in-action/globefish/border-rejections/es/>.

## ÚLTIMAS NOVEDADES EN RELACIÓN CON LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE PESCADO

25. La pérdida de alimentos (entendida como una disminución en la cantidad o la calidad de los alimentos) y el desperdicio de alimentos (entendido como el descarte o el uso alternativo “no alimentario” de alimentos inocuos y nutritivos para el consumo humano)<sup>16</sup> se producen en la mayor parte de las cadenas de suministro de pescado, si no en todas, durante la pesca, el desembarque, la distribución, el procesado, la comercialización y el consumo. La reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos se vuelve cada vez más importante a medida que aumenta la demanda de pescado como alimento. Por esta razón, el Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO busca incesantemente lograr mejoras en esta esfera llevando a cabo actividades de creación de capacidad, divulgando información y participando en la elaboración de orientaciones e instrumentos internacionales.

26. En 2019, la FAO puso en marcha un depósito de información en línea relacionado con la pérdida y el desperdicio de alimentos<sup>17</sup>. Esta iniciativa fue una de las respuestas a la recomendación formulada por el Comité de Pesca en su 32.ª período de sesiones de que se adoptaran medidas que redujeran la pérdida y el desperdicio de alimentos en los sectores de la pesca y la acuicultura. En el depósito se señala que las soluciones al problema de la pérdida y el desperdicio de alimentos se basan en una combinación de políticas acertadas, la aplicación de tecnologías adecuadas, habilidades y conocimientos, servicios e infraestructura, el entorno reglamentario, la equidad social y de género, y buenos vínculos.

---

<sup>16</sup> <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/es/>.

<sup>17</sup> <http://www.fao.org/flw-in-fish-value-chains/es/>.

27. Se están elaborando cursos de aprendizaje en línea que pueden seguirse a ritmos diferentes, cada uno de ellos centrado en distintas esferas temáticas, a fin de ampliar e ir acumulando conocimientos sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos de una manera rentable en función de los costos. Los cursos se impartirán en línea, a través del Centro de aprendizaje electrónico de la FAO<sup>18</sup>, y se ofrecerán de manera gratuita como bien público mundial. También se pondrán a disposición de una audiencia mundial mediante el recurso en línea dedicado a la pérdida y el desperdicio de alimentos en las cadenas de valor del pescado<sup>19</sup>.

28. El Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO está prestando apoyo a la División de Estadística de la FAO en la elaboración de métodos de recopilación de datos que sean rentables en función de los costos para los países que tratan de realizar un seguimiento de la meta 3 del Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) 12, que exige lo siguiente: “de aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos *per capita* mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha”. Se prevé que las nuevas directrices para la medición de las pérdidas de pescado posteriores a la captura se pondrán a prueba sobre el terreno en determinados países.

29. Dos circulares de pesca de la FAO están previstas para 2019, ambas centradas en perfilar la pérdida y el desperdicio de alimentos con objeto de divulgar información exclusiva al respecto y sobre la pérdida de artes de pesca, de modo que se faciliten la toma de decisiones y la formulación y la aplicación de políticas. Esas dos circulares se basarán en estudios supervisados por la FAO en el marco del Programa de evaluación de la pérdida de alimentos y reducción del desperdicio en la Cuenca Amazónica y en la India.

---

<sup>18</sup> <https://elearning.fao.org/>.

<sup>19</sup> <http://www.fao.org/flw-in-fish-value-chains/es/>.