

Diciembre de 2013



منظمة الأغذية
والزراعة للأمم
المتحدة

联合国
粮食及
农业组织

Food and
Agriculture
Organization
of the
United Nations

Organisation des
Nations Unies
pour
l'alimentation
et l'agriculture

Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных
Наций

Organización
de las
Naciones Unidas
para la
Alimentación y la
Agricultura

COMITÉ DE PESCA

SUBCOMITÉ DE COMERCIO PESQUERO

14.^a reunión

Bergen (Noruega), 24-28 de febrero de 2014

ESTUDIO DE LOS REQUISITOS DE ACCESO A LOS MERCADOS

Resumen

En el documento se examinan las últimas novedades respecto de los requisitos para el acceso a los mercados en relación con la protección del consumidor, la salud animal y las certificaciones conexas, la labor de la FAO referente al asesoramiento científico prestado a la Comisión del Codex Alimentarius y el apoyo a los Estados Miembros con miras a aplicar las normas del Codex, así como la labor de la FAO tocante a la armonización de los requisitos de certificación no reglamentarios relacionados con la inocuidad alimentaria.

Medidas cuya adopción se propone al Subcomité:

- 1) Presentar sus observaciones sobre la labor de la FAO en lo que atañe el apoyo científico al proceso de establecimiento de normas del Codex.
- 2) Proporcionar orientación sobre la labor futura de la FAO con relación a:
 - la elaboración de directrices conjuntas entre la FAO y la OMS para la aplicación de los códigos de prácticas del Codex con respecto a los moluscos bivalvos, solicitadas por los 13 países representantes de los mercados más importantes de estos moluscos;
 - la asistencia técnica a los Estados Miembros para aplicar normas, directrices y buenas prácticas en materia de acuicultura, rastreabilidad así como la manipulación y elaboración del pescado a fin de mejorar el acceso a los mercados;
 - difusión de información relacionada con las normas, las directrices, la certificación y la armonización de los requisitos de certificación.
- 3) Recomendar futuras áreas de trabajo, con especial atención a la pesca artesanal y la acuicultura.

Para minimizar los efectos de los métodos de trabajo de la FAO en el medio ambiente y contribuir a la neutralidad respecto del clima, se ha publicado un número limitado de ejemplares de este documento. Se ruega a los delegados y observadores que lleven sus copias a las reuniones y se abstengan de pedir copias adicionales. La mayoría de los documentos de reunión de la FAO está disponible en Internet, en el sitio www.fao.org.

INTRODUCCIÓN

1. En su 13.^a reunión, el Subcomité de Comercio Pesquero¹ (COFI: FT) examinó las novedades y cuestiones relativas al acceso a los mercados pesqueros internacionales, en especial en lo que atañe a la inocuidad, la calidad, la rastreabilidad y la certificación del pescado y los alimentos marinos, las normas del comercio y el acceso a los mercados. El Subcomité de Comercio Pesquero manifestó su apoyo a la labor de la FAO destinada a prestar apoyo científico a las actividades de establecimiento de normas del Codex y su asistencia técnica a los países en desarrollo a fin de reforzar la capacidad de aplicación de los códigos de prácticas y normas del Codex. Además, el Subcomité hizo hincapié en que la FAO debería prestar asistencia técnica a la pesca artesanal y la acuicultura en los países en desarrollo para mejorar su acceso a los mercados. El Subcomité de Comercio Pesquero solicitó que la FAO asegurara la difusión de información científica sobre cuestiones relativas a la inocuidad alimentaria en relación con el pescado y los productos pesqueros así como de las directrices del Codex para que los consumidores pudieran tomar decisiones con conocimiento de causa.
2. En su 30.^o período de sesiones el Comité de Pesca (COFI)² apoyó las recomendaciones del Subcomité de Comercio Pesquero y subrayó la importancia de las actividades de la FAO de creación de capacidad en relación con el acceso al mercado y la adición de valor dirigidas, en particular, a los pequeños productores y elaboradores de los países en desarrollo.
3. Los objetivos del presente documento son los siguientes: i) informar sobre las últimas novedades respecto de los requisitos para el acceso a los mercados en relación con la protección del consumidor, el etiquetado y la certificación; ii) describir las actividades de la FAO en este sector; y iii) solicitar la orientación del Subcomité sobre cómo reforzar la labor de la FAO en este campo. Este tema del programa aborda cuestiones relativas al acceso a los mercados principalmente relacionadas con la inocuidad alimentaria y la salud animal, mientras que en otros dos temas del programa se abordarán las cuestiones de las ecoetiquetas y la rastreabilidad en relación con la lucha contra la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR).

ULTIMAS NOVEDADES RELATIVAS A LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DEL PESCADO

4. Los requisitos reglamentarios del comercio pesquero internacional siguen centrándose en la inocuidad y la calidad del pescado. A pesar de que los alimentos marinos se consideran generalmente alimentos inocuos, ha habido algunos problemas relacionados con la inocuidad alimentaria durante los dos últimos años, entre ellos retiradas masivas en los mercados, lo que ha incrementado la necesidad de reforzar la gestión de la inocuidad alimentaria en toda la cadena de producción. Se han dado algunos casos de prohibición de importaciones como consecuencia de los riesgos percibidos (por ejemplo, las prohibiciones de importación de camarones procedentes de países afectados por el síndrome de mortalidad temprana) que no se basan en datos científicos o epidemiológicos. Se ha identificado al agente causal del síndrome de mortalidad temprana: se trata de una cepa especial de una bacteria que se encuentra comúnmente en aguas costeras y de estuarios. Dicha cepa carece del potencial genético necesario para causar enfermedades en el hombre y, por lo tanto, no existen preocupaciones relativas a la inocuidad alimentaria en relación con el camarón afectado. Estudios experimentales revelan que no ha sido posible la transmisión de enfermedades con el camarón infectado congelado, por lo que el riesgo de transmisión de las enfermedades a través del camarón como producto importado es extremadamente bajo. La FAO ha colaborado estrechamente con los países afectados por el síndrome de mortalidad temprana y las instituciones académicas que participan en la identificación del agente patógeno. La FAO también ha publicado un comunicado de prensa sobre este tema para difundir información relativa a la inocuidad alimentaria y el comercio

¹ Véase COFI:FT/XIV/2014/Inf.4.

² FAO. 2012. *Informe del 30.º período de sesiones del Comité de Pesca*. Roma (Italia).

internacional³. Se ha publicado una guía detallada sobre cuestiones relacionadas con el comercio del camarón como producto y del camarón vivo en el Informe de Pesca y Acuicultura de la FAO⁴.

5. Mientras que la Unión Europea (Organización Miembro, denominada en adelante “UE”), los Estados Unidos de América y el Japón siguen siendo los principales importadores de alimentos marinos (en total registran el 64% del comercio mundial de alimentos marinos), la importancia de China (6%) y la Federación de Rusia (2%) como países importadores está aumentando. Cada uno de estos mercados principales tiene sus propios requisitos reglamentarios, que se actualizan constantemente para responder tanto a los avances científicos como a las cuestiones relacionadas con el mercado. Además de cumplir con estos requisitos reglamentarios, los requisitos no reglamentarios relacionados con cuestiones como la sostenibilidad y el medio ambiente son cada vez más importantes para el acceso a los mercados. La certificación por parte de la autoridad nacional competente es importante en la mayoría de los mercados principales en relación con los requisitos reglamentarios y, además, a menudo se exigen pruebas de haber cumplido con los requisitos no reglamentarios en forma de distintas certificaciones privadas para la exportación. Los países en desarrollo, que suministran más de la mitad de las exportaciones mundiales pesqueras, se enfrentan al desafío de cumplir con requisitos reglamentarios y no reglamentarios diferentes para el acceso a los mercados en los distintos países importadores.

6. Las normas, directrices y los códigos de prácticas del Codex constituyen el marco acordado a escala internacional para los requisitos reglamentarios relacionados con la inocuidad y calidad de los alimentos. La Comisión del Codex Alimentarius celebró su 50.º aniversario durante el 36.º período de sesiones de la Comisión, celebrado en Roma del 1 al 5 de julio de 2013. Los códigos de prácticas y directrices del Codex proporcionan una orientación amplia a nivel operacional en todas las fases de la cadena de suministro. El Codex también tiene varias normas relativas a los productos, límites máximos para diversos aditivos alimentarios y sustancias químicas para alimentos así como límites máximos de residuos (LMR) para plaguicidas y residuos de medicamentos veterinarios. Sin embargo, la elaboración de estos documentos acordados internacionalmente exige tiempo, y un estudio de las causas de los rechazos en los mercados internacionales indica que algunos de ellos se deben a criterios para los que no existen normas del Codex, como por ejemplo los residuos de medicamentos veterinarios en los productos acuícolas. La FAO está destacando la importancia de que se apliquen buenas prácticas en la acuicultura así como del uso responsable de los medicamentos veterinarios aprobados. En el ámbito del comercio pesquero internacional, el número de rechazos derivados de los residuos de antibióticos prohibidos ha disminuido considerablemente. Los LMR para los medicamentos veterinarios aprobados no están armonizados en distintos países importadores puesto que existen LMR del Codex para un medicamento únicamente. Se ha reconocido la necesidad de LMR para otros medicamentos aprobados en el sistema del Codex. El Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios tiene actualmente un grupo de trabajo electrónico que está compilando una base de datos sobre las necesidades de los países con relación a los LMR, lo que podría ayudar a que los países dieran prioridad al trabajo del Codex en lo relativo a los LMR para los medicamentos aprobados.

7. Los moluscos bivalvos son productos importantes en el comercio internacional. La gestión de la inocuidad de los bivalvos requiere especial atención, y existen varios ejemplos de incumplimientos y rechazos de las normas comerciales en los mercados internacionales. Como consecuencia de las deficiencias en los controles sanitarios de los moluscos bivalvos, varios países que producen grandes volúmenes de dichos moluscos no pueden acceder a los mercados internacionales. El Código de prácticas del Codex para el pescado y los productos pesqueros tiene una sección sobre los moluscos bivalvos vivos y crudos, y proporciona orientación general a los países sobre la aplicación de controles sanitarios y de biotoxinas en el plano nacional. Sin embargo, los participantes de un taller

³ <http://www.fao.org/news/story/es/item/175416/icode/>

⁴ FAO. 2013. *Informe del Taller técnico sobre el síndrome de mortalidad temprana o el síndrome de necrosis hepatopancreática aguda (AHPNS) del camarón de cultivo celebrado (en el marco del TCP/VIE/3304) entre la FAO y el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR)*. FAO, Informe de Pesca y Acuicultura n.º 1053. FAO, Roma. <http://www.fao.org/docrep/018/i3422e/i3422e.pdf>

internacional celebrado en el 2012, en el que participaron 13 países –incluidos los principales productores e importadores de moluscos bivalvos–, señalaron a la atención de la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) que las directrices del Codex, si bien constituyen un marco importante, no facilitan detalles suficientes para que un país empiece un nuevo programa de saneamiento de crustáceos. Esto ha dado lugar a que los principales países importadores adopten sus propios programas sanitarios y a que por lo tanto, cuando estos programas sean distintos, los países exportadores estén obligados a ejecutar dos programas distintos de control para atender los requisitos de importación. Por consiguiente, los participantes en el taller presentaron una solicitud a través del laboratorio de referencia de la UE para el control de bivalvos, para que la FAO y la OMS establecieran un grupo de trabajo de expertos internacionales encargado de elaborar una orientación científica y técnica basada en los códigos de prácticas del Codex. Esta solicitud se señala a la atención del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros para que preste su apoyo. Además, puesto que se trata de una cuestión que tiene repercusiones en el comercio de bivalvos, se solicita también el apoyo de dicho Subcomité para que la FAO y la OMS lleven a cabo esta actividad.

8. La armonización de los requisitos no reglamentarios por parte de los distintos mercados contribuiría mucho a mejorar el acceso a los mercados. A pesar de que muchos de estos son requisitos a nivel interempresarial, implican costos que puedan afectar a productores y elaboradores en pequeña y mediana escala y también incrementan los costos para los consumidores en los países importadores. Aunque los requisitos reglamentarios cubren adecuadamente los aspectos relativos a la inocuidad alimentaria, muchos importadores exigen certificaciones privadas relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos, como por ejemplo las normas del Consorcio Británico de Minoristas (BRC), International Featured Standard (IFS), el Instituto para Alimentos Inocuos y de Calidad (SQF), la Certificación de sistemas de inocuidad alimentaria (FSSC) 22000, entre otros. En algunos casos, los productos pueden colocarse en los mercados con logotipos que acompañen dichas certificaciones. El reconocimiento de la equivalencia de los requisitos sanitarios y fitosanitarios estaría en consonancia con el artículo 4 del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC). La Iniciativa mundial sobre inocuidad de los alimentos (GFSI), a través de su proceso de evaluación comparativa, ha reconocido estos sistemas y, por tanto, podrían ser considerados como equivalentes. Sin embargo, muchos importadores todavía no han reconocido esta equivalencia, y por tanto las plantas de elaboración en los países en desarrollo están obligadas a tener múltiples certificados. El pescado elaborado en la misma planta se certificará mediante normas privadas diferentes dependiendo de los requisitos del país de importación. Por consiguiente, se requieren más esfuerzos para garantizar que los resultados de las evaluaciones comparativas proporcionen beneficios a los productores, los elaboradores y los consumidores, que podrían beneficiarse de reducciones de los costos.

ACTIVIDADES DE LA FAO

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

- Proporcionando asesoramiento al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) en su 32.^a reunión. Se lograron avances en la 32.^a reunión respecto de distintas secciones del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros y de varias normas, incluida la aprobación final de algunas secciones⁵;
- Brindando asesoramiento al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) en su 43.^a reunión, que aprobó las disposiciones en materia de higiene de algunos de los proyectos de normas relacionados con los productos pesqueros⁶;

⁵ http://www.codexalimentarius.org/download/report/784/REP13_FFPs.pdf

⁶ http://www.codexalimentarius.org/download/report/787/REP13_FHs.pdf

- Facilitando asesoramiento a los grupos de trabajo electrónico de otros comités que se ocupan de temas pesqueros, como por ejemplo el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (en los trabajos sobre acuicultura orgánica), el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (en los trabajos sobre aceites de pescado), el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios (en el muestreo de animales acuáticos para la realización de pruebas respecto de residuos de medicamentos veterinarios);
- Prosiguiendo la elaboración de herramientas de análisis de riesgos para su uso por parte de los gobiernos nacionales, en base a la evaluación de riesgos realizada por la FAO y la OMS relacionada con la evaluación de riesgos para *Vibrio spp.* en alimentos marinos, y llevando a cabo formación regional sobre la metodología de detección y enumeración de *Vibrio Spp* en alimentos marinos;
- Organizando una consulta de expertos sobre los riesgos para la salud pública de la histamina y otras aminas biógenas del pescado y los productos pesqueros, y desarrollando una herramienta basada en la web para la elaboración y análisis de planes de muestreo para la histamina en el pescado;
- Publicando el Documento Técnico de Pesca y Acuicultura n. °574 titulado “Evaluación y gestión de la inocuidad y calidad de los alimentos marinos: prácticas actuales y nuevas cuestiones”. *Current practices and emerging issues*”. Esta es la versión actualizada del anterior Documento Técnico n. ° 444 que usaban de forma generalizada los servicios de inspección pesqueros en muchos países en desarrollo;
- Publicando el Informe del taller técnico celebrado entre la FAO y el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR) sobre el síndrome de mortalidad temprana (EMS) o el síndrome de necrosis hepatopancreática aguda (AHPNS) del camarón de cultivo. Dicha publicación contiene recomendaciones relativas a la inocuidad alimentaria y al comercio pesquero internacional.

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

- Aplicar las directrices, códigos de prácticas y normas del Codex, y llevar a cabo la evaluación y gestión de los regímenes nacionales de inocuidad y calidad de los alimentos marinos a fin de satisfacer los principales requisitos de los mercados y cumplir los requisitos en cuanto a las medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) así como a los obstáculos técnicos al comercio (OTC), la rastreabilidad y los programas de certificación;
- Ejecutar programas para reducir las pérdidas posteriores a la captura y en relación con la adición de valor para distintos productos pesqueros, en particular para los que procedan de acuicultores y pescadores en pequeña escala, a fin de mejorar el acceso a los mercados;
- Elaborar y difundir una base de datos sobre productos de valor añadido en los mercados internacionales y los requisitos de etiquetado para estos productos;
- Apoyar el diseño y la evaluación del horno para la elaboración de ahumado del pescado FAO-Thiaroye destinado a mejorar la calidad del pescado ahumado y minimizar los niveles de hidrocarburos aromáticos policíclicos. Este horno de elaboración está ganando popularidad en muchos países de África;
- Prestar apoyo a la red regional de inspectores de pescado, como por ejemplo la Red africana de tecnología e inocuidad del pescado (ANFTS) y la Red Panamericana de Inspección, Control de Calidad y Tecnología de Productos Pesqueros;
- Organizar sesiones de capacitación para dar a conocer los requisitos de acceso a los mercados, y las enseñanzas que pueden extraerse de los incumplimientos de las normas comerciales en los productos pesqueros y acuícolas, así como la armonización de los requisitos de certificación;
- Ejecutar programas de capacitación regionales que ayuden a los Estados Miembros a tratar las cuestiones relacionadas con las MSF y los OTC en el marco de la OMC;
- Organizar el Congreso Mundial de Productos del Mar bienal conjuntamente con la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI) y la Asociación Internacional de Inspectores de Pescado, que reúne a autoridades de reglamentación de los principales países importadores, a organismos de certificación pesquera y acuícola, a representantes de la industria de elaboración de pescado, y a servicios de inspección y certificación pesqueras de los países exportadores de pescado;

- Brindar apoyo a la Conferencia Internacional sobre Inocuidad de los Mariscos Moluscoideos, que se celebra cada dos años. Esta Conferencia es un foro adecuado para poner al día a quienes trabajan en organismos nacionales de inspección y certificación pesqueras acerca de los avances científicos en la esfera de control sanitario y la gestión de biotoxinas.

11. La FAO también está trabajando con organismos privados que establecen normas, organismos de evaluación comparativa y asociaciones de importadores, con el objetivo de contribuir a la armonización de los requisitos de certificación.