



联合国  
粮食及  
农业组织

Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations

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

Продовольственная и  
сельскохозяйственная организация  
Объединенных Наций

Organización de las  
Naciones Unidas para la  
Alimentación y la Agricultura

منظمة  
الغذية والزراعة  
للأمم المتحدة

S

# COMITÉ DE PESCA

## SUBCOMITÉ DE COMERCIO PESQUERO

### 19.<sup>a</sup> reunión

11-15 de septiembre de 2023

## INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN RELACIÓN CON LOS PRODUCTOS ACUÁTICOS

### Resumen

En el presente documento se examinan las novedades recientes en materia de inocuidad de los alimentos en relación con el acceso a los mercados para los productos acuáticos. Se presentan las actividades recientes de la FAO en la esfera de inocuidad y la calidad de los alimentos en el sector de la pesca y la acuicultura. Se incluye la labor de la FAO relativa al asesoramiento científico a la Comisión del Codex Alimentarius y el apoyo prestado a los Miembros en la aplicación de las normas del Codex.

### Medidas que se proponen al Subcomité

- Recomendar futuras áreas de trabajo con objeto de velar por la inocuidad de los alimentos en el sector de la pesca y la acuicultura en un entorno cambiante, en el contexto de la seguridad alimentaria.
- Aportar observaciones y orientación acerca de la labor general de la FAO en el ámbito de la calidad y la inocuidad de los productos acuáticos, en particular en relación con el asesoramiento científico en los procesos del Codex Alimentarius y la creación de capacidad para aplicar las normas, las directrices y los códigos de prácticas del Codex.
- Proponer otras esferas para la adquisición y la divulgación de datos en el ámbito de la inocuidad y la calidad de los alimentos.
- Compartir experiencias nacionales sobre experiencias con problemas de acceso a los mercados vinculados con la inocuidad de los alimentos en relación con los productos acuáticos.

Las consultas sobre el contenido esencial de este documento deben dirigirse a:

Sra. Esther Garrido Gamarro, Oficial de pesca  
Correo electrónico: [esther.garridogamarro@fao.org](mailto:esther.garridogamarro@fao.org)

## ÚLTIMAS NOVEDADES EN EL PROCESO DE ESTABLECIMIENTO DE NORMAS DEL CODEX ALIMENTARIUS

1. El Codex Alimentarius guía y fomenta la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para apoyar la armonización y facilitar el comercio internacional. Las normas y textos afines del Codex se revisan periódicamente con objeto de garantizar su coherencia y adecuación a los conocimientos científicos del momento y demás información pertinente. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 45.º período de sesiones, el último celebrado, agradeció a la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) su constante apoyo en torno a la mitigación de la resistencia a los antimicrobianos derivada de los alimentos, así como su trabajo en materia de evaluación de riesgos relacionados con los alimentos, en particular los vinculados a las algas comestibles y los posibles riesgos que planteaban los microplásticos. La Comisión, en su 45.º período de sesiones, también acogió con satisfacción la labor en curso relativa a la evaluación de riesgos y beneficios del consumo de alimentos acuáticos.
2. La Comisión, en su 45.º período de sesiones, aprobó los siguientes textos relacionados con los productos acuáticos:
  - Directrices para la gestión de brotes biológicos transmitidos por los alimentos<sup>1</sup>;
  - Revisión de los *Principios generales de higiene de los alimentos*<sup>2</sup>;
  - Niveles máximos (NM) de metilmercurio en el reloj anaranjado y el congri badejo rosado<sup>3</sup>;
  - un total de 476 límites máximos de residuos (LMR) para combinaciones diferentes de plaguicidas y productos en productos alimenticios<sup>4</sup>.
3. Además, la Comisión, en su 45.º período de sesiones, aceptó las propuestas de nuevos trabajos en torno a los siguientes textos del Codex relacionados con productos acuáticos:
  - la Norma para aceites de pescado, para incluir el aceite de Calanus (revisión);
  - los principios y directrices sobre el uso de la auditoría y la verificación a distancia en los marcos reglamentarios (nuevos);
  - la armonización de los textos de higiene de los alimentos con los Principios generales revisados sobre higiene de los alimentos.
4. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros está evaluando la posibilidad de enmendar la Norma para las sardinas y productos análogos en conserva para incluir la especie *Sardinella lemuru* (sardinela de Bali) en la lista de especies de sardinela<sup>5</sup>. Además, el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos está elaborando un documento de antecedentes que servirá de base para un futuro código de prácticas para prevenir o evitar la intoxicación ciguatera por pescados<sup>6</sup>.
5. Puede encontrarse más información en los informes de la Comisión y de los Comités del Codex<sup>7</sup>.

<sup>1</sup> [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B96-2022%252FCXG\\_096e.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B96-2022%252FCXG_096e.pdf)

<sup>2</sup> [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC\\_001e.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001e.pdf)

<sup>3</sup> [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B193-1995%252FCXS\\_193s.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B193-1995%252FCXS_193s.pdf)

<sup>4</sup> <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/es/>

<sup>5</sup> [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B94-1981%252FCXS\\_094s.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B94-1981%252FCXS_094s.pdf)

<sup>6</sup> <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/jp/?meeting=CCCF&session=16>

<sup>7</sup> <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/es/>

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

### *Floraciones perjudiciales de algas*

6. Las floraciones perjudiciales de algas tienen importantes repercusiones en la inocuidad de los alimentos y la seguridad alimentaria debido a la contaminación de los alimentos o mortalidad en masa de organismos acuáticos. Mejorar la previsión de las floraciones permite desarrollar sistemas de alerta temprana de los episodios que de ellas derivan. Se han desarrollado sistemas de vigilancia para hacer el seguimiento de las floraciones perjudiciales de algas en muchos países. Sin embargo, el tiempo de ejecución o el tipo de datos pueden no ser adecuados para tomar medidas efectivas para la gestión de la inocuidad alimentaria u otros propósitos, como la transferencia de productos acuícolas a otras áreas. Disponer de sistemas de previsión o alerta temprana ayudará a mitigar los efectos de las floraciones perjudiciales de algas y reducir la incidencia de los episodios. A este respecto, la FAO, junto con la Comisión Oceanográfica Intergubernamental (COI) de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) y el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA), dirigió la elaboración de orientación técnica conjunta para la aplicación de sistemas de alerta temprana de floraciones perjudiciales de algas con la finalidad de orientar a las autoridades competentes y a las instituciones pertinentes responsables de la protección de los consumidores o la vigilancia ambiental para que apliquen sistemas de alerta temprana de las floraciones perjudiciales de algas presentes en sus zonas, en concreto las que afectan a la inocuidad de los alimentos o a la seguridad alimentaria<sup>8</sup>.

### *Inocuidad de las algas marinas*

7. Se estima que el cultivo y la utilización de algas marinas, que van en aumento, serán pilares esenciales de la seguridad alimentaria sostenible y una economía acuícola pujante. Son muchos los factores que influyen en la presencia de peligros en las algas marinas. Sin embargo, por lo general la legislación y los documentos de orientación en materia de producción y utilización de algas marinas son aún deficientes. A este respecto, la FAO y la OMS elaboraron un documento de antecedentes en el que se determinan los peligros para la inocuidad de los alimentos vinculados al consumo de algas marinas y plantas acuáticas, que sirve como base para seguir trabajando. La FAO y la OMS consideraron que resultaría útil elaborar orientación pertinente del Codex sobre esta cuestión y la presentaron en la 35.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, que acordó considerar una labor futura en esta esfera sobre la base del documento de antecedentes. El informe de la Reunión Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Inocuidad de las Algas Marinas fue posteriormente completado durante una reunión de expertos que se celebró en octubre de 2021<sup>9</sup>.

### *Microplásticos en los productos alimentarios*

8. El Subcomité de Comercio Pesquero del COFI, en su 17.<sup>a</sup> reunión, observó que los productos acuáticos no eran los únicos que contribuían a la exposición alimentaria a los microplásticos y, por consiguiente, solicitó a la FAO que llevara a cabo una evaluación de la exposición que incluyera todos los productos alimenticios pertinentes. A este respecto, la FAO elaboró un documento de antecedentes en el que se recopila información acerca de la presencia de microplásticos en todos los productos, la contaminación por microplásticos a lo largo de las cadenas de valor alimentarias y la migración de los plásticos desde los materiales que se encuentran en contacto con los alimentos y los envases, además de incluirse un examen de la bibliografía existente sobre la toxicidad de los monómeros, polímeros y aditivos plásticos más comunes. Durante una reunión de expertos celebrada en Roma en enero de 2022, el documento de antecedentes se integró en el informe de la FAO sobre los microplásticos en los productos alimenticios, que proporciona la base para futuros procesos de evaluación de riesgos, así como información para evaluar las opciones en la gestión de riesgos<sup>10</sup>.

<sup>8</sup> <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc4794en>

<sup>9</sup> <https://www.fao.org/3/cc0846en/cc0846en.pdf>

<sup>10</sup> <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc2392en>

### *Inocuidad y calidad del agua*

9. En 2020, la Comisión del Codex Alimentarius, en su 45.º período de sesiones, aprobó la elaboración de directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos, que se habían propuesto en la 51.ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH). Se pidió a las reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre evaluación de riesgos microbiológicos que prestaran asesoramiento científico sobre aplicaciones y estudios de casos específicos del sector para determinar los criterios microbiológicos apropiados y adecuados para el abastecimiento de agua y su uso y reutilización, desde la producción primaria hasta la venta al por menor de productos acuáticos. La finalidad de una de las reuniones conjuntas fue elaborar orientaciones claras y prácticas sobre los criterios y parámetros que pueden utilizarse para determinar si el agua es adecuada para su abastecimiento, uso y reutilización aplicando enfoques basados en el riesgo en el sector de la pesca y la acuicultura. El ámbito de las orientaciones comprende la recolección y producción de productos acuáticos en toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la elaboración, e incluye buques pesqueros, instalaciones de producción en agua dulce y plantas de elaboración. El informe de la reunión, titulado *Safety and Quality of Water Used in the Production and Processing of Fish and Fishery Products* (Inocuidad y calidad del agua utilizada en la producción y elaboración de pescado y productos pesqueros), se publicó en marzo de 2023<sup>11</sup>.

### *Riesgos y beneficios del consumo de pescado*

10. Se dispone de nuevos datos comprobados respecto de los riesgos y beneficios del consumo de pescado. Por este motivo, la FAO y la OMS actualizarán el informe de la Consulta mixta FAO/OMS de expertos sobre los riesgos y los beneficios del consumo de pescado publicado en 2010 mediante una consulta de expertos<sup>12</sup>. El objetivo es extraer algunas conclusiones respecto de los beneficios y riesgos para la salud vinculados al consumo de pescado, así como recomendar las medidas que los miembros deberían adoptar para evaluar y gestionar los riesgos correspondientes y comunicarlos a sus ciudadanos de manera más eficaz. El resultado de la Consulta mixta de expertos FAO/OMS que se celebrará en Roma en octubre de 2023 será la elaboración de un marco para evaluar los beneficios o riesgos netos para la salud del consumo de pescado. También proporcionará orientación a la Comisión del Codex Alimentarius en su labor relativa a la gestión de riesgos, teniendo en cuenta los datos existentes sobre los beneficios del consumo de pescado.

### *Soluciones digitales para el control alimentario*

11. La complejidad de las cadenas de suministro de alimentos y la creciente importancia del comercio mundial plantean desafíos para la gestión de la inocuidad de los alimentos. Rastrear los orígenes de los alimentos nocivos es también una labor compleja y lenta. Por este motivo, muchos países han puesto en práctica sistemas de control más rigurosos para las importaciones agroalimentarias, mientras que muchos otros necesitan asistencia para desarrollarlos. A estos efectos, la FAO elaboró una orientación técnica para la aplicación de sistemas de notificación electrónica para el control alimentario, que proporciona orientación para la formulación y la aplicación de tales sistemas, e incluye aspectos como su base legal, estructura y parámetros operativos, así como los requisitos de infraestructura y recursos humanos<sup>13</sup>.

### *Saneamiento de moluscos bivalvos*

12. El comercio internacional ha sido el principal factor que impulsó el rápido crecimiento de la industria de producción de moluscos bivalvos durante los últimos seis decenios. Sin embargo, un número muy limitado de países cuentan con programas eficaces de control de dichos moluscos. La FAO y la OMS abordaron la necesidad de elaborar orientaciones internacionales para la puesta en práctica de tales programas mediante la orientación técnica conjunta de la FAO y la OMS para el desarrollo de

<sup>11</sup> <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc4356en>

<sup>12</sup> <https://www.fao.org/publications/card/es/c/e38f7e8d-a28f-5e91-93ee-389b006e4248/>

<sup>13</sup> <https://www.fao.org/publications/card/en/c/CC0850EN/>

los aspectos relativos a las zonas de cría de los programas de saneamiento de moluscos bivalvos<sup>14</sup>. A fin de garantizar que las orientaciones fueran útiles, el Centro de referencia de la FAO en materia de saneamiento de bivalvos y el Centro para las Ciencias del Medio Ambiente, la Pesca y la Acuicultura (CEFAS) del Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte actualizaron su contenido, y la segunda edición está disponible en español, francés e inglés. La orientación también sirvió de base para formular un curso de aprendizaje en línea de tres módulos sobre saneamiento de bivalvos, dirigido a responsables de políticas, profesionales del desarrollo y directores de programas, especialistas e investigadores del sector, productores de bivalvos, formadores y agentes de extensión<sup>15</sup>. El curso se está traduciendo al español y al francés, y ya está disponible el primer módulo de la versión en francés<sup>16</sup>.

### *Inocuidad de los alimentos basados en el cultivo de células*

13. La producción de alimentos basada en el cultivo de células, que consiste en el desarrollo de productos agrícolas de origen animal directamente a partir de cultivos celulares, se ha explorado como una posible alternativa sostenible a los sistemas de producción convencionales. A medida que se amplía la producción de alimentos basados en el cultivo de células, también aumenta la urgencia de abordar su inocuidad alimentaria. Por lo tanto, la FAO, en colaboración con la OMS, ha publicado el informe titulado *Food safety aspects of cell-based food* (Aspectos relacionados con la inocuidad de los alimentos producidos a base de cultivos celulares) con la finalidad de colaborar con los Miembros y las partes interesadas pertinentes compartiendo los conocimientos actuales con miras a determinar formas concretas de informar a los consumidores y otras partes interesadas acerca de las consideraciones relativas a la inocuidad alimentaria de los alimentos producidos a base de cultivos de células, incluidos aquellos derivados de productos acuáticos<sup>17</sup>.

### *Alimentos alergénicos*

14. En colaboración con la OMS, la FAO organizó una serie de consultas especiales conjuntas de expertos sobre evaluación de riesgos de alimentos alergénicos con la finalidad de actualizar el asesoramiento disponible sobre alimentos alergénicos. Las deliberaciones y conclusiones de estas consultas se compartieron con el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y el CCFH a fin de apoyar la elaboración de normas y directrices internacionales acordadas en materia de inocuidad de los alimentos pertinentes para la gestión de los alimentos alergénicos, incluido para los productos acuáticos, como un grupo. Todas las conclusiones y recomendaciones se han puesto a disposición del público a fin de apoyar la elaboración de políticas y mejores prácticas y la investigación. Ya están disponibles los informes titulados *Risk Assessment of Food Allergens - Part 1: Review and Validation of the Codex Alimentarius Priority Allergen List through Risk Assessment* (Evaluación de riesgos de los alimentos alergénicos. Parte 1: Examen y validación de la lista del Codex de alérgenos prioritarios mediante la evaluación de riesgos) y *Risk Assessment of Food Allergens - Part 2: Review and Establish Threshold Levels in Foods for the Priority Allergens* (Evaluación de riesgos de los alimentos alergénicos. Parte 2: Examen y establecimiento de umbrales de niveles de exposición a alérgenos prioritarios en los alimentos)<sup>18,19</sup>.

### *Resistencia a los antimicrobianos*

15. La FAO se ha comprometido a abordar la resistencia a los antimicrobianos (RAM) desde la perspectiva de Una sola salud, lo que incluye la Asociación cuatripartita sobre la RAM, con la finalidad de reforzar su asociación de larga data con la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA), la OMS, y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y la puesta en marcha en 2022 de la Plataforma de asociación entre múltiples partes interesadas sobre la resistencia a los antimicrobianos<sup>20</sup>. A los efectos de apoyar la ejecución del Plan de acción de la FAO sobre la RAM

<sup>14</sup> <https://www.fao.org/documents/card/es/c/CB5072ES>

<sup>15</sup> <https://elearning.fao.org/course/view.php?lang=en&id=481>

<sup>16</sup> <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=913>

<sup>17</sup> <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc4855en>

<sup>18</sup> <https://www.fao.org/publications/card/en/c/CB9070EN>

<sup>19</sup> <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc2946en>

<sup>20</sup> <https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/quadrupartite/the-platform/es/>

para 2021-25, se han designado cuatro nuevos centros de referencia de la FAO sobre RAM y bioseguridad de la acuicultura (noviembre de 2022): 1) el Instituto de Investigación Pesquera del Río de las Perlas y 2) el Instituto de Investigación Pesquera del Mar Amarillo, ambos asociados con la Academia China de Ciencias Pesqueras; 3) la Universidad de Nitte, de la India; y 4) la Universidad del Estado de Misisipi, de los Estados Unidos de América. Se prevé que los centros de referencia ofrecerán asistencia técnica y asesoramiento en materia de políticas destinados a programas y actividades relacionados con la resistencia a los antimicrobianos y el uso de antimicrobianos, en particular sobre el uso de las normas del Codex relativas inocuidad de los alimentos.

## **CUESTIONES SANITARIAS Y FITOSANITARIAS EN EL SECTOR DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA: ANÁLISIS DE LAS NOTIFICACIONES DE IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS ACUÁTICOS**

16. La diversidad de marcos y requisitos de inspección para garantizar la protección de los consumidores en los países importadores plantean una de las dificultades más importantes para los exportadores de alimentos acuáticos. Los exportadores a menudo tienen dificultades para comprender los controles de importación, por lo que los productos alimenticios son rechazados, detenidos o destruidos. Desde 2016, la FAO ha analizado las notificaciones de importación de los principales países importadores y las ha puesto a disposición del público a fin de promover la transparencia y difundir información. Los datos resultantes se agrupan en seis categorías de riesgos: químicos, microbiológicos, histamina, toxinas, parásitos y una categoría amplia denominada “causas de otro tipo”. El análisis está disponible en el sitio web del GLOBEFISH de la FAO y los datos brutos sobre las notificaciones de importación están a disposición del público en la aplicación FishstatJ de la FAO<sup>21,22</sup>. El sitio web del GLOBEFISH y la aplicación FishstatJ de la Organización incluyen rechazos, detenciones, retiros de productos y problemas notificados por autoridades competentes de Australia desde 2019 hasta 2022 y de los Estados Unidos de América, el Japón y la Unión Europea desde 2016 hasta 2022.

### *Notificaciones de importación de productos acuáticos en 2022*

17. En 2022, Australia registró 80 notificaciones de importación de productos acuáticos a través del Sistema de inspección de alimentos importados del Gobierno del país. Las notificaciones de importación aumentaron de 61 en 2021 a 80 en 2022. La mayoría de las notificaciones de importación se debieron a problemas químicos (37 casos), seguidas por histamina por encima de los niveles máximos (25 casos), y problemas microbiológicos (18 casos). En la categoría de problemas químicos, el principal inconveniente fue la presencia de fluoroquinolonas, en 16 casos. El principal problema microbiológico fue la presencia de *Escherichia coli*.

18. En 2022, la Unión Europea registró 220 notificaciones de importación a través del Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos. La mayoría de las notificaciones estuvo asociada a la categoría “causas de otro tipo” (91 casos), seguida de causas microbiológicas (52 casos), causas químicas (45 casos) y la presencia de histamina por encima de los niveles máximos (15 casos). La quinta causa más importante de notificaciones de importación fue la presencia de parásitos (11 casos, 10 de los cuales se debían a *Anisakis*) y toxinas (seis casos). En la categoría “causas de otro tipo”, los principales problemas se debían a un control deficiente de la temperatura, con 46 casos que representaban el 50 % de la categoría “causas de otro tipo” y el 21 % del total de las notificaciones de importación. El principal problema microbiológico fue la presencia de *Listeria monocytogenes*, con 26 casos, y el principal problema químico fue la presencia de mercurio por encima de los niveles máximos, con 22 casos registrados. Entre las seis notificaciones de importación por toxinas, las toxinas lipofílicas fueron el principal grupo de biotoxinas marinas, con cuatro casos. En 2022, se registraron 220 notificaciones, mientras que en 2021 se registraron 221.

19. En el Japón, en 2022, el Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar registró 114 notificaciones de importación de productos acuáticos. La mayoría de las notificaciones se debieron a problemas microbiológicos (81 casos), seguidas por causas químicas (32 casos) y por toxinas (un caso). La

<sup>21</sup> <https://www.fao.org/in-action/globefish/import-notifications/en/>

<sup>22</sup> <https://www.fao.org/fishery/en/statistics/software/fishstatj>

presencia de la bacteria coliforme fue el principal problema microbiológico, con 45 casos, que representan el 56 % de la categoría de problemas microbiológicos y el 40 % del total de las notificaciones en 2022. El principal problema químico se relacionaba con la presencia de furazolidone en 10 casos. Entre los 32 casos por problemas químicos, 20 se debieron a antibióticos, como furazolidone (10 casos), enrofloxacin (nueve casos) y doxiciclina (un caso). La única biotoxina marina registrada en productos fue aquella que ocasiona intoxicación diarreica producida por moluscos bivalvos (DSP), de la que se registró solo un caso. El número total de casos de notificaciones de importación pasó de 121 en 2021 a 114 en 2022.

20. Los Estados Unidos de América, en 2022, registraron 787 notificaciones de importación de productos acuáticos en el Sistema de notificación de rechazo de importaciones de la Administración de Alimentos y Medicamentos. La mayoría de notificaciones de importación se debieron a “causas de otro tipo” (428 casos), seguidas de problemas microbiológicos (243 casos). La tercera causa de notificación más importante se relacionó con causas químicas (93 casos), seguida de la histamina por encima de los niveles máximos (23 casos). En la categoría “causas de otro tipo”, los principales problemas se relacionaron con productos que resultaron no aptos para el consumo humano con 378 casos, lo que representa el 88 % de esta categoría y el 48 % del total de notificaciones de importación de productos acuáticos en 2022. El principal problema microbiológico fue la presencia de salmonela, con 201 casos, y el principal problema químico fue la presencia de residuos de medicamentos veterinarios, con 43 casos. Las notificaciones de importación disminuyeron de 1 012 en 2021 a 787 en 2022.

### **REQUISITOS DE IMPORTACIÓN Y REGLAMENTOS DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA LOS PRODUCTOS ACUÁTICOS**

21. El Subcomité de Comercio Pesquero, en su 18.<sup>a</sup> reunión, hizo hincapié en la importancia de contar con información clara sobre los marcos de inspección y los correspondientes requisitos, así como sobre los procesos de aprobación de las importaciones, con objeto de facilitar el comercio internacional, y alentó encarecidamente a la FAO a seguir trabajando en esta esfera. A este respecto, la FAO elaboró resúmenes de los marcos reglamentarios sobre inocuidad de los alimentos para los principales países importadores, dividiendo la información en “Requisitos generales para la importación”, “Requisitos para aditivos, contaminantes, antimicrobianos y residuos”, “Requisitos microbiológicos y orgánicos”, “Requisitos para el etiquetado y envasado” y “Requisitos de rastreabilidad”. El sitio web de GLOBEFISH proporciona información específica de cada país para los productos acuáticos y los moluscos bivalvos<sup>23,24</sup>.

### **NOVEDADES RECIENTES DE LA FAO EN MATERIA DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ACUÁTICOS**

#### *Formalización de la colaboración con la COI de la UNESCO*

22. El cambio climático dificulta cada vez más la predicción de floraciones perjudiciales de algas, lo que afecta a la seguridad alimentaria, la inocuidad de los alimentos y el medio ambiente. En los últimos seis años, la FAO y la COI de la UNESCO han mantenido una muy productiva asociación en muchas esferas relacionadas con las floraciones perjudiciales de algas. En consecuencia, se han logrado grandes avances en el programa de inocuidad alimentaria de la FAO, lo que contribuye a las esferas programáticas prioritarias de la Organización para conseguir una mejor nutrición y un mejor medio ambiente. Se creó una secretaría conjunta COI/FAO para el Panel Intergubernamental sobre Floraciones de Algas Nocivas a fin de contar con una estructura de colaboración más robusta y flexible<sup>25</sup>. El Panel Intergubernamental sobre Floraciones de Algas Nocivas de la COI/FAO, establecido inicialmente en 1991 como marco organizativo para una asociación mundial, está integrado por autoridades, encargados

<sup>23</sup> <https://www.fao.org/in-action/globefish/market-assets/marco-reglamentario-para-pescado-y-productos-pesqueros/es/>

<sup>24</sup> <https://www.fao.org/in-action/globefish/market-assets/marco-reglamentario-para-moluscos-bivalvos/es/>

<sup>25</sup> <https://hab.ioc-unesco.org/ioc-intergovernmental-panel-on-harmful-algal-blooms-iphab/>

de formular políticas, directores, científicos y organizaciones internacionales e intergubernamentales con la finalidad de abordar el problema de las microalgas perjudiciales (COFI:FT/XIX/2023/Inf.8).

*Actividades de creación de capacidad*

23. La FAO ha proseguido con sus actividades de creación de capacidad en materia de inocuidad y calidad de los alimentos en relación con los productos acuáticos:

- prestando apoyo a los Miembros para aplicar las normas y los textos del Codex y los requisitos internacionales para cumplir los requisitos de mercado en relación con las medidas sanitarias y fitosanitarias mediante varias iniciativas (Georgia, Fiji, Samoa, Senegal, Tonga y Zambia);
- organizando programas de capacitación con otras instituciones, tales como el Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM) y el CEFAS<sup>26</sup> a fin de difundir los requisitos de mercado en cuanto a inocuidad y calidad, rastreabilidad y etiquetado de los alimentos;
- facilitando la organización de cursos y conferencias internacionales, fomentando la participación de los países en desarrollo, como en el Congreso Mundial de Productos del Mar<sup>27</sup>;
- difundiendo en el sitio web del GLOBEFISH y en la aplicación FishstatJ de la FAO información sobre requisitos reglamentarios y datos de notificaciones de importación.

24. Puede consultarse más información sobre actividades específicas de creación de capacidad en el documento COFI:FT/XIX/2023/Inf.7.

---

<sup>26</sup> <https://www.cefas.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre/work-programmes-and-annual-reports/>

<sup>27</sup> <https://www.wsc2023.com>