

Número 139

GLOBAL



Reprogramación del Congreso Mundial de Productos pesqueros.

La Asociación Internacional de Inspectores de Productos Pesqueros (IAFI) se reprogramó (WSC 2026) del 9-11 de febrero 2026. Por lo tanto, la nueva fecha límite para la presentación de resúmenes es el 30 de septiembre 2025. El 13° WSC, con el tema "Soluciones Sostenibles para un Crecimiento Inclusivo: Construyendo Cadenas de Suministro de Alimentos Acuáticos Resilientes", se realizará en el Centro de Comercio de Chennai (India) y ofrecerá una plataforma para debatir en profundidad sobre el futuro del sector, fomentar la concienciación y promover las mejores prácticas en tecnologías de procesamiento y distribución. El WSC 2026 contará con un atractivo y estimulante grupo de ponentes de primer nivel que expondrán las últimas tendencias, desafíos y avances en el comercio mundial. Más información disponible se encuentra en: <https://wsc2026.com/>

Un estudio encuentra contaminación por microplásticos en el 99% de muestras de productos pesqueros

La contaminación por microplásticos (<https://www.theguardian.com/environment/plastic>) está ampliamente distribuida en los productos pesqueros muestreados en un estudio reciente, lo que refuerza la creciente evidencia de la ubicuidad de estas sustancias peligrosas en el sistema alimentario nacional y su creciente amenaza para la salud humana. El estudio, revisado por pares (<https://www.frontiersin.org/journals/toxicology/articles/10.3389/ftox.2024.1469995/full>) detectó microplásticos en el 99%, 180 de 182 muestras adquiridas en comercios o en un barco pesquero en Oregón. Los investigadores también determinaron que el tipo más común de microplástico eran fibras de ropa o textiles, representando más del 80% de la sustancia detectada. Los hallazgos ponen en evidencia un grave problema con la utilización del plástico en su escala actual, afirmó Elise Granek, investigadora de microplásticos de la Universidad Estatal de Portland y coautora del estudio. El estudio muestreó cinco tipos de fibras en peces y camarones hallando que los microplásticos pueden viajar desde las branquias o la boca hasta la carne que los humanos consumen. Se sospecha que los elevados niveles en camarones y arenques probablemente se deban a que se alimentan de plancton en la superficie del agua. El plancton a menudo se acumula en los frentes oceánicos y se mueve con las mareas del mismo modo que los microplásticos, expresó Granek. La lamprea joven que se alimenta cerca de la costa de

ríos también muestra niveles superiores, pero los niveles disminuyen en la lamprea de más edad que se desplaza hacia el océano. El salmón Chinook mostró niveles más bajos, aunque no fue una comparación completamente equitativa, ya que los investigadores solo analizaron filetes, que son principalmente lo que se consumen, y revisaron todo el cuerpo de los peces y camarones más pequeños. A nivel individual, los lavarropas son una fuente importante de contaminación, por lo que las personas pueden lavar menos ropa, utilizar agua fría y tratar de evitar las telas sintéticas y la moda transitoria. En última instancia, la solución debe provenir del nivel político y es necesario reducir la utilización de plástico y exigir que se utilicen filtros que capturen los microplásticos en las lavadoras. Más información se encuentra disponible en:

<https://www.theguardian.com/us-news/2025/feb/03/seafood-microplastic-contamination-study>

Cómo la IA puede transformar la industria pesquera. La inteligencia artificial (IA) puede ayudar a la industria pesquera a ser más predecible y rentable.

Un interesante artículo de Eric Enno Tamm, publicado en INFOFISH International, n° 4/2024, explicando los tres tipos de IA: aprendizaje automático, visión artificial e IA generativa, analiza cómo se está implementando actualmente la IA en las cadenas de suministro de productos pesqueros, desde la visión artificial a bordo de los barcos pesqueros hasta la inspección automatizada y la previsión de la demanda en las cadenas de suministro. Investiga sobre cómo se puede utilizar la IA en el sector del procesamiento, incluyendo la predicción del rendimiento, del peso de drenaje para las conservas de atún, las pruebas rápidas de salinidad, la inspección visual automatizada con cámaras inteligentes, la detección de anomalías y la previsión de la demanda. El artículo concluye que existen numerosas oportunidades para implementar la IA con el fin de optimizar y automatizar los procesos y mejorar la rentabilidad y la sostenibilidad del sector de procesamiento de los productos pesqueros. El artículo completo puede leerse en:

<https://v4.infofish.org/index.php/article-ii-4-2024-how-ai-can-transform-the-seafood-industry>

NOTICIAS DE ASIA/PACÍFICO

Australia: SIA da la bienvenida al progreso en el etiquetado de país de origen

La Seafood Industry Australia (SIA) da la bienvenida al anuncio del Gobierno de Albania sobre el progreso continuo en el etiquetado obligatorio de país de origen (CoOL) para los productos pesqueros en el sector de la restauración, cuya implementación comenzará el 1 de julio 2025. “Este anuncio marca un hito importante para garantizar que los consumidores australianos tengan la información necesaria para tomar decisiones informadas al consumir afuera”, declaró Veronica Papacosta, CEO de SIA. “El CoOL es una victoria tanto para los consumidores como para la industria, ya que permite a las personas elegir los productos australianos cuando lo deseen”. “Pese a que Australia posee la tercera Zona Económica Exclusiva (ZEE) más grande a nivel mundial, un asombroso 64 % de los productos que consumimos son importados. Esto resalta la importancia de un etiquetado claro para que los consumidores puedan tomar decisiones informadas”, concluyó Veronica Papacosta. Bajo la nueva normativa, los restaurantes, cafeterías, restaurantes de comida para llevar, pubs y clubes deberán indicar el origen de sus productos pesqueros utilizando el modelo

Australiano-Importado-Mixto (AIM): A (Australiana), I (Importado o internacional) y M (Origen mixto que contiene productos australianos e importados).

Más información disponible se encuentra en:

<https://seafoodindustryaustralia.com.au/seafood-industry-australia-welcomes-progress-on-country-of-origin-labelling/>

Camboya: Fortaleciendo los estándares de los productos pesqueros

Los sectores agrícola y pesquero del país están avanzando gracias a diversas iniciativas, como la introducción de tecnologías como el sistema CamTrace, para impulsar la producción e impulsar la demanda del mercado tanto a nivel local como internacional. “El sistema CamTrace se define como una herramienta de trazabilidad digital de vanguardia desarrollada en el marco del proyecto CAPFISH-Capture, financiado por la UE e implementado conjuntamente por la ONUDI y la Administración de Pesca (FiA)”. “El sistema proporciona seguimiento en tiempo real desde el origen hasta el consumidor final. Se diseñó para cumplir con los estándares mundiales y empoderar a los exportadores camboyanos”. Durante el evento Premio del Mecanismo de Apoyo a la Inversión (ISF) y el Lanzamiento de Herramientas Digitales para el Sector Pesquero de Camboya, los asistentes escucharon que el nuevo sistema permitiría a las empresas exportar su pescado y productos pesqueros, a la vez que permite a los consumidores verificar el origen de los mismos. Actualmente, ocho empresas adoptaron el sistema. A medida que más empresas orientadas a la exportación sigan el ejemplo, facilitará la exportación de pescado y productos pesqueros seguros y de elevada calidad. Cerca de 23 empresas pesqueras post-captura fueron premiadas y recibieron apoyo a través del programa ISF y del programa de Apoyo a la Inversión en la Cadena de Valor (VCIS) del proyecto. Más de la mitad de los asistentes al evento eran empresas lideradas por mujeres. Se utilizó el sistema de trazabilidad digital CamTrace, una plataforma innovadora desarrollada en el marco del Proyecto CAPFISH.

Por más información acceda a:

<https://kiripost.com/stories/strengthening-standards-of-cambodias-fisheries-products>

Malasia: Niveles bacterianos en berberechos superan los estándares de seguridad

Un análisis de muestras de berberechos varados en la costa de Pantai Sura en Dungun, Terengganu, Malasia, mostró que los niveles de bacterias coliformes fecales y *Escherichia coli* (*E. coli*) superan los estándares establecidos. El Director del Departamento de Pesca de Terengganu (TFDD) indicó que el análisis realizado por el Laboratorio de Bioseguridad Pesquera de Kuantan en Pahang mostró que las muestras de berberechos recolectadas presentaban niveles de coliformes fecales superiores a 300 NMP/100 g y de *E. coli* superiores a 230 NMP/100 g. En conclusión, los análisis de berberechos arrastrados en 2014, 2016, 2019, 2021 y el último de 2025 muestran que los niveles de coliformes fecales y *E. coli* en las muestras superan los estándares establecidos. “Los berberechos de esta categoría se clasifican como Clase B y C según los estándares del Programa Nacional de Saneamiento de Mariscos (NSSP) y deben cocinarse completamente antes de ser consumidos”, declaró recientemente. El TFDD recomendó al público que se asegure de que cualquier berberecho recolectado esté bien cocinado antes de ser consumido para reducir el riesgo de contaminación bacteriana. Añadió que se debe evitar el consumo de berberechos crudos, especialmente en personas con sistemas inmunitarios debilitados. También recomendó al público que mantenga siempre una higiene adecuada al manipularlos para garantizar la seguridad alimentaria. Más información disponible en:

<https://www.nst.com.my/news/nation/2025/01/1163479/bacterial-levels-cockles-pantai-sura-exceed-safety-standards>

Singapur: La SFA actualiza la guía de la industria sobre la evaluación de la seguridad de nuevos alimentos.

La Agencia de Alimentos de Singapur (SFA) publicó recientemente un documento de orientación actualizado para la industria (https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/regulatory-standards-frameworks-and-guidelines/requirements-for-the-safety-assessment-of-novel-foods-and-novel-food-ingredients_17032025.pdf) sobre los requisitos para la evaluación de la seguridad de nuevos alimentos e ingredientes alimentarios. Se recomienda a las empresas que consulten el documento de orientación antes de presentar una solicitud de registro de nuevos alimentos a la SFA. Los criterios de la SFA para “nuevos alimentos” incluyen cualquier sustancia que no se haya utilizado significativamente en los últimos 20 años, que haya sido fabricada, preparada o conservada mediante un proceso que no se haya utilizado previamente en los últimos 20 años, que consista, o sea aislada o produzca a partir de material de origen mineral que no se haya utilizado en los últimos 20 años o un alimento que contiene o consiste en nano materiales diseñados. Según la definición de la SFA, un alimento nuevo no incluye (<https://www.food-safety.com/articles/9623-singapore-makes-edible-insect-sales-import-s-easier-determines-16-safe-species>) alimentos que contienen ingredientes de insectos. Las empresas que pretendan producir, fabricar, importar, distribuir o vender alimentos nuevos o productos alimenticios que contengan ingredientes alimentarios nuevos en Singapur deben garantizar que el alimento o los ingredientes alimentarios nuevos (<https://www.food-safety.com/topics/345-ingredients> : 1) hayan recibido la aprobación previa a la comercialización de la SFA, 2) Cumplan las especificaciones y se produzcan de acuerdo con el proceso de fabricación declarado en la evaluación de seguridad presentada a la SFA y 3) Se utilicen únicamente en las categorías de alimentos y/o productos especificados en la aprobación previa a la comercialización de la SFA, y de acuerdo con los niveles de utilización propuestos para cada categoría de alimentos o productos descriptos.

Más información disponible en:

<https://www.food-safety.com/articles/10276-singapore-food-agency-updates-industry-guidance-on-safety-assessment-of-novel-foods>

NOTICIAS DE EUROPA

Restricciones de la UE relativas a los productos de medicamentos antimicrobianos

La Unión Europea está restringiendo la utilización de productos antimicrobianos en la ganadería, centrándose en 1)-los medicamentos antimicrobianos utilizados para promover el crecimiento o aumentar la producción animal, y 2)- los antimicrobianos reservados para el tratamiento de ciertas infecciones en humanos. Mientras que la mayoría de las restricciones se aplican a los Estados miembros de la UE, algunos requisitos afectan a países fuera de la UE si exportan productos de origen animal, incluidos productos provenientes de la acuicultura a la UE. En 2023, la Comisión Europea contactó con las Autoridades Competentes de todos los países exportadores afectados y les solicitó que presentaran “garantías de cumplimiento” de los requisitos para la utilización de productos antimicrobianos. La Comisión evaluó las respuestas y elaboró una lista de 76 países exportadores que habían presentado garantías

satisfactorias de cumplimiento. La lista se publicó en el Reglamento de Ejecución de la Comisión (UE) 2024/2598. Según dicho Reglamento, a partir del 3 de septiembre 2026, solo se permitirá la entrada a la UE de productos de origen animal originarios de los países que figuran en la lista. Mientras que la mayoría de los países que actualmente exportan productos acuícolas a la UE aparecen en la lista, los siguientes países no figuran: Armenia, Brunéi, Bélice, Indonesia, India, Irán, Kenia, Sri Lanka, Mauricio, Mozambique, Nigeria, Panamá, Serbia, Suiza, Túnez, Tanzania y Uruguay. La Comisión Europea tiene la intención de publicar una lista actualizada antes del 3 de septiembre 2026. Los países exportadores que aún no lo hayan realizado deberán proporcionar a la Comisión garantías satisfactorias a tiempo para aparecer en la nueva lista si desean seguir exportando productos acuícolas a la UE.

Acceda al artículo completo aquí:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32024R2598>

UE: 56 notificaciones de alerta rápida para productos pesqueros

En marzo 2025 se recibieron 56 notificaciones de alerta rápida para productos pesqueros: 23 para productos de moluscos bivalvos, 3 para productos de cefalópodos, 6 para productos de crustáceos, 26 para otros productos pesqueros y ninguna para productos de gasterópodos. Estas notificaciones incluyeron 10 envíos de ostras procedentes de Francia, 3 envíos de ostras procedentes de los Países Bajos y 6 envíos de salmón procedentes de Chile. El norovirus es un problema emergente en varios Estados miembros de la UE.

Fuente: Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, March 2025, www.megapesca.com

Laboratorios de análisis de Listeria de la UE verifican su precisión

El Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades publicó los resultados de la décima ronda del programa de evaluación externa de la calidad (EQA-10), que incluyó a 18 laboratorios de referencia, y concluyó que la sero-agrupación general se realizó con un 95 % de resultados correctos.

Fuente: Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, March 2025, www.megapesca.com

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

EEUU: Un Senador de Mississippi presenta la “Ley de Importación de Camarones Más Segura”.

La (FDA) añadió ocho empresas a su Alerta de Importación 99-48 (https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1180.html), Detención sin Examen Físico de Alimentos Debido a Contaminación Química, para prevenir la futura entrada a EEUU de cargamentos de almejas procesadas debido a la contaminación con (<https://www.fda.gov/food/environmental-contaminants-food/and-polyfluoroalkyl-substances-pfas>) sustancias per y poli fluoroalquiladas (PFAS). La FDA detectó niveles elevados de PFAS, notablemente ácido perfluorooctanoico (PFOA), en muestras de almejas de las empresas, siendo denegada la admisión al mercado estadounidense según la

(<https://www.fda.gov/regulatory-information/laws-enforced-fda/federal-food-drug-and-cosmetic-act-fdc-act>) FDA. A medida que continúe actualizando y mejorando el enfoque y proceso para evaluar y monitorear los productos químicos, agregar empresas a una alerta de importación es parte del compromiso de reducir la exposición dañina a contaminantes químicos como PFAS en el suministro de alimentos. Las empresas son las primeras en agregarse a la Alerta de Importación 99-48 y son fabricantes o

procesadores de almejas con China como país de origen. Esas empresas incluyen Donggang Hongxing Food Co. Ltd, Donggang Yixing Food Co. Ltd, Donggang City Tianhong Aquatic Foodstuff Co.Ltd, Dandong Zhengrun Food Co. Ltd, Nantong Changhua Aquatic Food Co. Ltd, Liaoning Baichen Food Co. Ltd; Dandong Jiamei Food Co. Ltd. y Donggang City Gangzhu Foodstuff Co. Ltd. 3 por serotipos de *Listeria monocytogenes*.

Más información disponible en:

<https://www.wlox.com/2025/02/25/mississippi-senator-introduces-safer-shrimp-act/>

FDA de EEUU: Agrega empresas a la alerta de importación debido a la presencia de PFAS en almejas

La FDA agregó ocho empresas a la Alerta de Importación 99-48, Detención sin Examen Físico de los Alimentos Debido a Contaminación Química, para prevenir la futura entrada a EEUU de envíos de almejas procesadas debido a la contaminación con sustancias per-fluoroalquiladas y poli-fluoroalquiladas (PFAS). La FDA detectó niveles elevados de PFAS, especialmente ácido per-fluorooctanoico (PFOA), en muestras de almejas de las empresas y por lo tanto se le denegó la admisión de los productos al mercado estadounidense en virtud de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos. A medida que la FDA continúa actualizando y mejorando su enfoque y proceso de evaluación y monitoreo de sustancias químicas, agregar empresas a una alerta de importación forma parte de su compromiso para reducir la exposición nociva a contaminantes químicos como las PFAS en el suministro de alimentos. Estas empresas son las primeras en ser agregadas a la Alerta de Importación 99-48 y son fabricantes o procesadores de almejas cuyo país de origen figura en China. Entre estas empresas se incluyen Donggang Hongxing Food Co. Ltd., Donggang Yixing Food Co. Ltd., Donggang City Tianhong Aquatic Foodstuff Co. Ltd., Dandong Zhengrun Food Co. Ltd., Nantong Changhua Aquatic Food Co. Ltd., Liaoning Baichen Food Co. Ltd., Dandong Jiamei Food Co. Ltd., y Donggang City Gangzhu Foodstuff Co. Ltd. 3 para la serotipificación de *Listeria monocytogenes*. Para obtener más información acceda aquí: <https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-adds-firms-import-alert-due-pfas-clams>

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

Cuba: La DG SANTÉ validó la evaluación remota de los controles sanitarios en las exportaciones de productos pesqueros

La DG SANTÉ publicó un informe sobre una evaluación remota para verificar la capacidad de la Autoridad Competente cubana para garantizar que los envíos de productos pesqueros exportados a la Unión Europea cumplan con los requerimientos aplicables de la UE. La evaluación concluyó que Cuba cuenta con el marco jurídico necesario y una autoridad competente con suficientes recursos y facultades legales. Sin embargo, se identificaron deficiencias en varias áreas que debilitan la fiabilidad de las certificaciones sanitarias incluidas en el certificado de exportación de la UE para productos pesqueros. No se establecieron mecanismos de monitoreo para las sustancias per-fluoroalquiladas y el monitoreo planificado de contaminantes, residuos, parásitos y exámenes organolépticos y no se está implementando según lo previsto. El informe formula recomendaciones a la Autoridad Competente cubana, al Centro Nacional de Sanidad Animal (NCAH), para abordar las deficiencias identificadas.

Fuente: Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, marzo 2025, www.megapesca.com

NOTICIAS DE ÁFRICA

CCAFRICA25: Acuerda acciones para promover la inocuidad y las normas alimentarias en la región

La 25ª sesión del Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA25) concluyó tras un profundo debate sobre temas de interés regional y nuevas propuestas de trabajo, con el nombramiento de Gambia como nuevo Coordinador Regional. “Creo que hemos sido muy flexibles entre nosotros para asegurarnos de trabajar con agilidad durante esta sesión y contar con documentos que avanzarán a las siguientes etapas”, declaró el Presidente tras la aprobación del informe de la reunión. Se puntualizaron los temas de interés regional por los representantes de la OMS, en nombre de FAO y la OMS, y de la Unión Africana (UA). La CCAFRICA25 debatió dos nuevas propuestas de trabajo, ambas preparadas por Senegal: una para una norma para el kethiakh, pescado seco estofado o hervido, y otra para el tiacry, un producto regional de gránulos vegetales de cereales precocidos. Se debatió extensamente el tema, y la Secretaría del Codex brindó asesoramiento sobre las opciones para el desarrollo de normas, que incluyen la elaboración de una norma internacional o regional, cada una con sus propias implicaciones. Los debates concluyeron acordando iniciar nuevos trabajos sobre el desarrollo de una norma regional para el pescado seco estofado o hervido, salado y sin salar, y de remitir el documento del proyecto a la 48ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) para su aprobación. Se seguirá trabajando en la propuesta para el tiacry. El programa también incluyó el debate sobre la implementación del actual Plan Estratégico del Codex 2020-2025 y cuestiones relevantes para el recién adoptado Plan Estratégico 2026-2031. Obtenga más información en las Publicaciones del Manual de los Grupos de Trabajo Electrónicos del Codex. Este manual está destinado a los participantes de los Grupos de Trabajo Electrónicos (GTE) del Codex que están mejorando su participación en las actividades del Codex o liderando esfuerzos a nivel del Comité por primera vez. Ofrece una guía clara y práctica con consejos y sugerencias para establecer, gestionar, participar e informar sobre los GTE. Estos grupos de trabajo son una herramienta ampliamente utilizada para avanzar en el trabajo entre las reuniones de los órganos auxiliares de la Comisión del Codex. Les permite a los miembros y organizaciones observadoras del Codex, cuyos representantes no asisten a las reuniones a seguir y contribuir a temas de trabajo específico. Si bien el Manual de Procedimiento del Codex describe las directrices generales de los GTE, no incluye los conocimientos adquiridos a través de la experiencia práctica ni las nuevas tecnologías que los respaldan. Este manual se basa en las contribuciones de los presidentes de GTE, tanto experimentados como nuevos, de los líderes de comités del Codex y de los funcionarios de la Secretaría del Codex. Aclara las funciones y responsabilidades de los participantes y explica cómo liderar y participar eficazmente en la labor de establecimiento de las normas del Codex a través de los GTE.

Puede descargar esta publicación complementaria en:

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1732714>

PUBLICACIONES

Manual de los Grupos de Trabajo Electrónicos del Codex

Este manual está diseñado para los participantes de los Grupos de Trabajo Electrónicos (GTE) del Codex que están intensificando su participación en las actividades del Codex o liderando iniciativas a nivel del comité por primera vez. Ofrece una guía clara y

práctica con consejos y recomendaciones para establecer, gestionar, participar y presentar informes sobre los GTE. Estos grupos de trabajo son una herramienta ampliamente utilizada para avanzar en el trabajo entre las reuniones de los órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius. Permiten a los Miembros del Codex y a las Organizaciones Observadoras, cuyos representantes no pueden asistir a las reuniones, seguir y contribuir a temas de trabajo específicos. Si bien el Manual de Procedimiento del Codex describe las directrices generales para los GTE, no abarca los conocimientos adquiridos a través de la experiencia práctica ni las nuevas tecnologías que los respaldan. Este manual se basa en las contribuciones de presidentes de GTE, líderes de comités del Codex y funcionarios de la Secretaría del Codex, tanto experimentados como nuevos. Esclarece las funciones y responsabilidades de los participantes y explica cómo liderar y participar eficazmente en el trabajo del establecimiento de normas del Codex a través de los GTE.

Puede descargar esta publicación gratuita en:

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd3481en>

El próximo número del Inspector de Pescado será distribuido en julio 2025. Favor remitir cualquier información que Ud. desee que sea difundida a través de este boletín a:

<http://e-newsletter.infofish.org/> o sujit@infofish.org

Editor: Sujit Krishna Das, INFOFISH, Malaysia.

Edición Técnica: Omar Riego Penarubia, FAO, Roma, Italia y Meaghan Dodd, IAFI.

Traducción al idioma español: Gloria Scelza - INFOPESCA, Montevideo, Uruguay.

Traducción al idioma francés: Digré Arriko Calice, INFOPÊCHE, Abidjan, Côte d'Ivoire

Traducción al idioma portugués: Uilians Emerso Ruivo, ruivo Consultoria, Brasil.