



25 de octubre de 2017

(17-5802)

Página: 1/2

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: francés

**REVISIÓN DEL ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE
LA FORMACIÓN DE HISTAMINA, EN EL CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA
EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CAC/RCP 52-2003)**

COMUNICACIÓN DE MARRUECOS

La siguiente comunicación, recibida el 24 de octubre de 2017, se distribuye a petición de la delegación de Marruecos.

1 INTRODUCCIÓN

1.1. El Gobierno de Marruecos desea señalar a la atención de los Miembros de la OMC que el sector pesquero constituye un elemento estructurador de la economía de Marruecos y uno de los pilares de la economía nacional. En los últimos 10 años, el promedio de su contribución al PIB ha sido del 2,3%. Las exportaciones del sector pesquero ascendieron a 1.850 millones de dólares EE.UU. aproximadamente en 2015 y representan el 6,8% del total de las exportaciones del país y el 58% de las exportaciones de productos agroalimentarios (FellahTrade, 2016).

1.2. De este sector dependen más de 26.000 puestos de trabajo directos y 100.000 indirectos. El nivel de empleo podría ser más importante si se pudiera aprovechar toda la capacidad de la flota, no solo el 50% autorizado en la actualidad.

1.3. Desde 2011, la delegación del Japón ha propuesto un examen más amplio de las cuestiones relativas a la histamina en el marco del Codex Alimentarius: que se estudien los riesgos de salud pública atribuidos al contenido de histamina en el pescado y los productos pesqueros; y que se tomen en cuenta los planes de muestreo existentes y los distintos grados de protección aplicados a escala nacional. La delegación ha destacado que esta labor debería llevarse a cabo conjuntamente con el examen de los criterios microbiológicos que efectúa actualmente el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. Desde entonces se ha encomendado a un grupo de trabajo electrónico, presidido por el Japón y los Estados Unidos, el examen de la cuestión de la histamina desde diferentes perspectivas, más concretamente la disminución del límite actual de histamina en los productos pesqueros.

1.4. Habida cuenta de los problemas que podría acarrear una disminución del nivel de histamina en los productos pesqueros para las exportaciones marroquíes, y consciente de las consiguientes dificultades socioeconómicas, Marruecos ha insistido para que se preparen correctamente las misiones programadas por el Codex Alimentarius en los últimos seis años y ha participado, por medio de los miembros de su delegación, en actividades de los diversos grupos de trabajo electrónico (GTe) establecidos por la secretaría del Codex Alimentarius.

1.5. En las observaciones formuladas por los miembros de los GTe en los que Marruecos es miembro activo se han tratado una gran variedad de cuestiones relativas a la histamina y estas han sido las conclusiones principales:

- mantener el límite de histamina actual para la inocuidad de los alimentos establecido en las normas o revisarlo a la baja basándose en datos de dosis-respuesta y tomando en cuenta la incertidumbre y otros factores de gestión del riesgo;

- elaborar un nuevo plan de muestreo para la histamina;
- considerar límites de histamina diferentes para los productos en función de los niveles de consumo o de otras características específicas de los productos;
- reevaluar el límite de histamina para la descomposición e incluirlo en las normas.

2 REPERCUSIONES DE UNA POSIBLE REDUCCIÓN DEL LÍMITE DE HISTAMINA

2.1. Si el Codex Alimentarius aprueba una reducción del límite de inocuidad para histamina, Marruecos y otros países en desarrollo tendrán muchas dificultades para ajustar su producción y, por consiguiente:

- se obstaculizarán las exportaciones de productos pesqueros marroquíes (principalmente de pescado pelágico, como la sardina, la anchoa, la caballa, el atún, etc.);
- la reducción de las exportaciones conllevará inevitablemente una reducción proporcional del empleo que afectará a toda la cadena de valor. Se perderían entre 16.000 y 17.000 puestos de trabajo directos en caso de una disminución del 60%, y entre 5.000 y 6.000 en caso de una disminución del 20%; además, en ambos supuestos también se perderían puestos de trabajo indirectos;
- el precio de la materia prima en cuestión aumentará y la oferta de productos disminuirá, lo que encarecerá los precios de los productos acabados, tanto más cuanto que la demanda crece, principalmente por las exportaciones en África, que representan entre el 40% y el 45% del total y se destinan en mayor medida a personas con ingresos limitados. Este sector de la población se verá muy afectado: deberá pagar más o consumir menos.

3 CONCLUSIONES

3.1. Teniendo en cuenta que:

- aún no se ha determinado con claridad y precisión cuál es el nivel de histamina en el pescado que se considera tóxico (Taylor, 1986). En la mayoría de los casos, los niveles de histamina que han provocado intoxicaciones por consumo de pescado han sido superiores a 200 mg/kg y, con frecuencia, superiores a 500 mg/kg (Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos, 2011); y
- la posible disminución de este nivel puede tener repercusiones socioeconómicas nefastas para el sector;

Marruecos insta a los miembros del Codex Alimentarius a que tengan en cuenta las exportaciones de los países en desarrollo en el análisis que llevan a cabo para rebajar el límite de histamina para los productos pesqueros y establecer nuevas directrices de política general para el control de la histamina, a fin de evitar que se perjudique de manera significativa a las economías de los países en desarrollo.

3.2. Tenemos que insistir en la importancia de considerar las repercusiones socioeconómicas. De hecho, en el Manual de Procedimiento del Codex (página 117) se estipula claramente que los presidentes de los comités del Codex tienen la obligación de garantizar que las cuestiones debatidas no pasen de un trámite a otro sin que se hayan tomado previamente en consideración todas las preocupaciones pertinentes y se hayan alcanzado los compromisos adecuados.

3.3. Marruecos propone que el Codex Alimentarius encargue a un grupo de expertos científicos examinar el anteproyecto de directrices para el control de la formación de histamina, en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003), en especial la aplicación del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) en las embarcaciones de pesca artesanal, porque la aplicación de este sistema es muy compleja.