



Original: Inglés
Septiembre – octubre de 2009

INFORME DE LA REUNIÓN DE LA COMISIÓN DE NORMAS SANITARIAS PARA LOS ANIMALES ACUÁTICOS DE LA OIE

París, 28 de septiembre – 2 de octubre de 2009

La Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Acuáticos de la OIE (en lo sucesivo, Comisión para los Animales Acuáticos o Comisión) se reunió en la sede de la Organización del 28 de septiembre al 2 de octubre de 2009.

La lista de participantes y el temario adoptado figuran, respectivamente, en los Anexos I y II.

La Comisión para los Animales Acuáticos agradeció la aportación de comentarios por parte de los siguientes Miembros: Australia, Canadá, Estados Unidos de América (EE.UU.), Suiza, Tailandia, Taipei Chino y la Unión Europea (UE).

La Comisión para los Animales Acuáticos pasó revista a varios proyectos de textos para el *Código Sanitario para los Animales Acuáticos* (en lo sucesivo, *Código Acuático*) de su informe de marzo de 2009 a la luz de los comentarios de los Miembros. El resultado de este trabajo de la Comisión figura en los Anexos III a XXVII del presente informe. Las enmiendas realizadas en la reunión de marzo de 2009 aparecen con doble subrayado en caso de introducción de texto, y con texto tachado, en caso de supresión, mientras las aportadas en la presente reunión (septiembre de 2009) constan de igual forma, pero con un fondo de color, a fin de distinguir ambos grupos de propuestas.

El cuadro presentado más adelante sintetiza los textos recogidos en los anexos: los anexos de la Parte I (Anexos III a XXIII) se someterán a aprobación durante la 78ª Sesión General, en mayo de 2010; los de la Parte II (Anexos XXIV a XXVII) se presentan para información de los Miembros.

La Comisión para los Animales Acuáticos alienta encarecidamente a los Miembros a que participen en la elaboración de las normas internacionales de la OIE aportando comentarios a este informe. Sería de gran utilidad que los comentarios se presentasen como propuestas específicas de cambio de texto, basadas en argumentos científicos. Las propuestas de supresión deberán indicarse con ~~‘tachado’~~, y las de introducción, con ‘doble subrayado’. Los Miembros **no deberán recurrir a la función automática de ‘control de cambios’** del procesador de texto Word, ya que dichos cambios se pierden al compilar las propuestas de los Miembros en los documentos de trabajo de la Comisión.

Los comentarios sobre el presente informe deberán hacerse llegar a la sede de la OIE antes del **22 de enero de 2010**, a fin de que puedan someterse a consideración en la reunión de la Comisión para los Animales Acuáticos que se celebrará del 22 al 26 de febrero de 2010. Los comentarios deberán enviarse al Departamento de Comercio Internacional: trade.dept@oie.int.

Parte I: Textos propuestos para aprobación	Anexo
Glosario	Anexo III
Enfermedades de la lista de la OIE (Capítulo 1.3.)	Anexo IV
Ejemplos de artículos X.X.3; X.X.9; X.X.12	Anexo V
Modificación de texto para la necrosis hematopoyética epizoótica (Artículos 10.1.3, 10.1.9, 10.1.12), el síndrome de Taura (Artículos 9.4.3, 9.4.9, 9.4.11) y para la infección por <i>Bonamia ostreae</i> (Artículos 11.2.3, 11.2.9, 11.2.11)	Anexo VI
Criterios para evaluar la inocuidad de las mercancías de los productos derivados de los animales acuáticos (Capítulo 5.3.)	Anexo VII
Medidas relativas al transporte internacional de agentes patógenos de animales acuáticos y de material patológico (Capítulo 5.9.)	Anexo VIII
Análisis del riesgo asociado a las importaciones (Capítulo 2.2).	Anexo IX
Calidad y evaluación de las Autoridades Competentes (Capítulo 3.1.)	Anexo X
Aplicación de la compartimentación (Capítulo 4.X.)	Anexo XI
Zonificación y compartimentación (Capítulo 4.1.)	Anexo XII
Control de peligros asociados a los alimentos para la acuicultura que constituyen una amenaza para la salud de los animales acuáticos (Capítulo 4.5.)	Anexo XIII
Obligaciones generales en materia de certificación (Capítulo 5.1.)	Anexo XIV
Procedimientos de certificación (Capítulo 5.2.)	Anexo XV
Modelos de certificados sanitarios para el comercio internacional de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos (Capítulo 5.10.)	Anexo XVI
Bienestar de los peces de cultivo durante el transporte (Capítulo 7.2.)	Anexo XVII
Artículo X.X.8. para todos los capítulos de enfermedades	Anexo XVIII
Infección por virus afín al herpes del abalón (Capítulo 11.X.)	Anexo XIX
Hepatopancreatitis necrotizante (Capítulo 9.X.)	Anexo XX
Desinfección de huevos de salmónido (Artículo 10.4.X., Artículo 10.5.X., Artículo 10.9.X.)	Anexo XXI
Sacrificio de los peces de cultivo para el consumo humano (Capítulo 7.3.)	Anexo XXII
Introducción a las recomendaciones para controlar la resistencia a los antimicrobianos (Capítulo 6.1.)	Anexo XXIII
Parte II: Anexos para información de los Miembros	Anexo
Directrices para la consideración de especies como susceptibles a enfermedades	Anexo XXIV
Informe del Grupo <i>ad hoc</i> sobre seguridad sanitaria de los productos derivados de los animales acuáticos (reunión de agosto de 2009)	Anexo XXV
Informe del Grupo <i>ad hoc</i> de la OIE encargado de la lista de enfermedades de los animales acuáticos “equipo crustáceos” - reunión electrónica (julio-septiembre de 2009)	Anexo XXVI
Plan de trabajo de la Comisión para los Animales Acuáticos 2009/1010	Anexo XXVII

Reunión con el Dr. Vallat

El Dr. Bernard Vallat, Director general de la OIE, se sumó a la Comisión para una breve intervención, que comenzó deseando una cálida bienvenida a los miembros, nuevos y reelegidos, de la Comisión. El Dr. Vallat indicó que la gestión y notificación de enfermedades, en particular de enfermedades emergentes y de enfermedades de la interfaz entre los ecosistemas animal y humano, constituían ámbitos prioritarios para las organizaciones internacionales y los Miembros de la OIE, lo que quedaría reflejado en el 5º Plan Estratégico de la OIE (2011-2016). Dado que la acuicultura contribuye sustancialmente a la lucha mundial contra el hambre, es importante que la Comisión refuerce su actividad de elaboración de normas al respecto y que los miembros de la Comisión colaboren con las Comisiones Regionales y las Representaciones Regionales de la OIE para garantizar que los Miembros de la OIE conozcan y apliquen debidamente las disposiciones del *Código Acuático*.

En cuanto al proyecto del 5º Plan Estratégico de la OIE (2011-2016), el Dr. Vallat se refirió a la propuesta de crear una Comisión Científica específica para las enfermedades de los animales acuáticos. En el debate que siguió, el Prof. Hill, presidente de la Comisión, y el Dr. Vallat convinieron en que esta propuesta carecía en la actualidad de una sólida justificación, ya que el trabajo científico de la Comisión para los Animales Acuáticos avanzaba según lo previsto y su composición se había reforzada con un sexto integrante por decisión de los Delegados de la OIE tomada en mayo de 2009. Teniendo en cuenta las implicaciones que supondría, en términos de recursos, la creación de una nueva Comisión, la Comisión para los Animales Acuáticos expresó de forma consensuada que dicha creación no estaba garantizada, la decisión final compete a la Asamblea de Delegados.

El Dr. Vallat recordó a la Comisión que la extensión de su mandato a la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal y al bienestar animal eran dos importantes decisiones adoptadas por los Delegados en la Asamblea Mundial de mayo de 2009 e invitó a la Comisión a proseguir activamente su labor en esos ámbitos. El Dr. Vallat consideró que la elaboración de recomendaciones para controlar la resistencia a los antibacterianos en los animales acuáticos y la finalización del texto del *Código Acuático* sobre los alimentos para los animales acuáticos constituían sendas prioridades. Asimismo, alentó a la Comisión a trabajar conjuntamente con el Grupo de trabajo de la OIE sobre la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal, cuya próxima reunión se celebrará del 3 al 5 de noviembre de 2009, y a contribuir en el documento de discusión de este Grupo de trabajo sobre las prioridades de elaboración de normas futuras en materia de seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal. En vista de la gran importancia que revisten la acuicultura y la sanidad de los animales acuáticos para la producción alimentaria, la OIE deberá abordar las enfermedades alimentarias asociadas a la producción de los animales acuáticos.

El Dr. Vallat tomó nota de que la Comisión sigue elaborando un texto para el *Código Acuático* sobre el bienestar de los peces de cultivo y sugirió a la Comisión que propusiera un texto que fuese lo suficientemente general y flexible para que todos los Miembros de la OIE puedan poner en práctica dichas disposiciones.

Por último, el Dr. Vallat destacó algunos importantes progresos de las disposiciones de vigilancia sanitaria y notificación que se aplican a los animales salvajes, y puntualizó que éstas eran totalmente coherentes con el enfoque tradicional de la Comisión para los Animales Acuáticos.

1. Actividades y avance de los Grupos *ad hoc*

1.1. Informe del Grupo *ad hoc* sobre seguridad sanitaria de los productos derivados de los animales acuáticos (reunión de agosto de 2009)

El Dr. Franck Berthe, presidente del Grupo *ad hoc*, resumió el contenido de la reunión celebrada del 24 al 26 de agosto de 2009 en la sede de la OIE. El Dr. Berthe señaló que el Grupo *ad hoc* había considerado los comentarios de los Miembros sobre los ‘ejemplos de artículos’ que debían incluirse en todos los capítulos de enfermedades y sobre el Artículo 5.9.1., Medidas relativas al transporte internacional de agentes patógenos de animales acuáticos y de material patológico, y había efectuado las correspondientes modificaciones. Los apartados 2.4. y 2.7. del temario ofrecen, respectivamente, más detalles sobre estos temas.

El Grupo *ad hoc* emprendió la evaluación de las mercancías catalogadas para una enfermedad de peces (necrosis hematopoyética epizoótica), una de crustáceos (síndrome de Taura) y una de moluscos (infección por *Bonamia ostreae*). Para estas tres enfermedades, los productos que figuran actualmente en la lista del Artículo X.X.3.1.a.) se evaluaron utilizando los criterios del Artículo 5.3.1, y los de la lista del Artículo X.X.3.1.b.), mediante los criterios del Artículo 5.3.2. El apartado 2.6. ofrece más detalles al respecto.

Además, el Grupo *ad hoc* elaboró un nuevo artículo provisional sobre las medidas comerciales relativas a los huevos de salmónidos desinfectados para tres capítulos de enfermedades: septicemia hemorrágica viral, anemia infecciosa del salmón y necrosis hematopoyética infecciosa. El apartado 3.3 ofrece más detalles al respecto.

El Dr. Hill agradeció al Dr. Berthe y al Grupo *ad hoc* su exhaustiva labor en este complejo tema. La Comisión para los Animales Acuáticos recomendó que el Grupo *ad hoc* volviera a reunirse para proseguir su trabajo y concluir un informe antes de la próxima reunión de la Comisión, que se celebrará en febrero de 2010.

El informe del Grupo *ad hoc* figura para información en el [Anexo XXV](#).

Informe del Grupo *ad hoc* de la OIE encargado de la lista de enfermedades de los animales acuáticos – equipo crustáceos (reunión electrónica de julio-septiembre de 2009)

El Dr. Don Lightner, presidente del Grupo *ad hoc*, sintetizó los avances realizados a raíz de la reunión electrónica celebrada de julio a septiembre de 2009. El Dr. Lightner indicó que el Grupo *ad hoc* había reevaluado la hepatopancreatitis necrotizante en función de los criterios de inscripción de las enfermedades de los animales acuáticos en la lista de la OIE que figuran en el *Código Acuático* (Artículo 1.2.1.), teniendo en cuenta el comentario aportado por un Miembro. El apartado 2.3. del temario ofrece más detalles al respecto.

El Dr. Hill agradeció al Dr. Lightner y al Grupo *ad hoc* la rapidez de realización de este trabajo como respuesta a una petición de la Comisión para los Animales Acuáticos.

El informe del Grupo *ad hoc* figura para información en el [Anexo XXVI](#).

2. Código Sanitario para los Animales Acuáticos: enmiendas de capítulos existentes

2.1. Comentarios generales

La Comisión para los Animales Acuáticos convino en que reviste especial importancia seguir armonizando los *Códigos Acuático y Terrestre*, pero reconoció que existen diferencias inherentes en diversas áreas en las que la armonización no resulta factible. Con el fin de facilitar el proceso de revisión y armonización, la Comisión invitó a los Miembros a asegurarse de someter sus comentarios sobre textos horizontales tanto a la Comisión para los Animales Terrestres como a la de los Animales Acuáticos.

2.2. Glosario

La Comisión para los Animales Acuáticos pasó revista al Glosario del *Código Acuático*, al que aportó una serie de enmiendas.

Entre las definiciones enmendadas con el fin de hacerlas coherentes con las definiciones equivalentes del *Código Terrestre*, como parte del proceso de armonización entre ambos *Códigos*, cabe destacar las siguientes:

Aditivo de alimento para animales, Autoridad Competente, Certificado sanitario internacional aplicable a los animales acuáticos, Enfermedad emergente, Material patológico, Peligro, Servicios Veterinarios, Zona de protección.

Se ha suprimido *Personal de la Autoridad Competente*, ya que no se emplea en el *Código Acuático*, y *Sacrificio*, utilizado una sola vez en todo el *Código*.

El capítulo revisado figura en el [Anexo III](#) para comentario de los Miembros.

2.3. Enfermedades de la lista de la OIE (Capítulo 1.3.)

El “equipo crustáceos” del Grupo *ad hoc* de la OIE encargado de la lista de enfermedades consideró la propuesta de un Miembro de eliminar de la lista la hepatopancreatitis necrotizante (HPN). El grupo *ad hoc* manifestó su desacuerdo con la propuesta y recomendó que la HPN, actualmente con la mención “en estudio”, se incluya en la lista de las enfermedades de la OIE. La justificación figura en el informe del Grupo *ad hoc* ([Anexo XXVI](#)).

La Comisión para los Animales Acuáticos aprobó la recomendación del grupo *ad hoc* para incluir la hepatopancreatitis necrotizante en la lista.

El capítulo revisado figura en el [Anexo IV](#) para comentario de los Miembros.

2.4. Ejemplos de artículos X.X.3., X.X.9. y X.X.12.

La Comisión para los Animales Acuáticos consideró las recomendaciones del Grupo *ad hoc* sobre seguridad sanitaria de los productos derivados de los animales acuáticos en respuesta a los comentarios de los Miembros sobre la inclusión de ‘ejemplos de artículos’ en todos los capítulos de enfermedades y realizó algunas modificaciones menores. Para facilitar la lectura del texto provisional, éste se presenta como un texto limpio; la versión con cambios se halla en el informe del Grupo *ad hoc*, que figura en el [Anexo XXV](#).

Los artículos enmendados figuran en el [Anexo V](#) para comentario de los Miembros.

2.5. Modificación de texto para la necrosis hematopoyética epizootica (Artículos 10.1.3., 10.1.9. y 10.1.12.), el síndrome de Taura (Artículos 9.4.3., 9.4.9. y 9.4.11.) y para la infección por *Bonamia ostreae* (Artículos 11.2.3., 11.2.9. y 11.2.11)

La Comisión para los Animales Acuáticos revisó los cambios propuestos por el Grupo *ad hoc* sobre seguridad sanitaria de los productos derivados de los animales acuáticos para la necrosis hematopoyética epizootica (Artículos 10.1.3, 10.1.9, 10.1.12), el síndrome de Taura (Artículos 9.4.3, 9.4.9, 9.4.11) y para la infección por *Bonamia ostreae* (Artículos 11.2.3, 11.2.9, 11.2.11). Estas modificaciones se basan en el texto provisional propuesto para los Artículos X.X.3, X.X.9 y X.X.12 de la ‘Enfermedad X’ y en evaluaciones específicas de los productos registrados en los Artículos X.X.3.

En dichos artículos, la referencia a las evaluaciones llevadas a cabo por el Grupo *ad hoc* se consignan en notas a pie de página en las que se indica el lugar en el que se encuentran dichas evaluaciones en el informe del Grupo *ad hoc*. La Comisión para los Animales Acuáticos invita a los Miembros a presentar comentarios sobre esas evaluaciones.

Los artículos revisados figuran en el [Anexo VI](#) para comentario de los Miembros.

2.6. Criterios para evaluar la inocuidad de las mercancías relacionadas con los animales acuáticos (Capítulo 5.3.)

La Comisión para los Animales Acuáticos tomó nota de que, en el proceso de evaluación de las mercancías (véase el apartado 2.1.2.), el Grupo *ad hoc* había introducido modificaciones en el texto del Artículo 5.3.1 y del Artículo 5.3.2. La Comisión para los Animales Acuáticos aceptó dichas modificaciones.

Los artículos revisados figuran en el Anexo VII para comentario de Miembros.

2.7. Medidas relativas al transporte internacional de agentes patógenos de animales acuáticos y de material patológico (Capítulo 5.9.)

En el informe presentado a la Comisión para los Animales Acuáticos (Anexo XXV), el Grupo *ad hoc* sobre seguridad sanitaria de los productos derivados de los animales acuáticos consideró los comentarios de los Miembros sobre el texto provisional del Artículo 5.9.1. del *Código Acuático* relativo a la conservación de muestras biológicas para fines de diagnóstico.

El artículo revisado figura en el Anexo VIII para comentario de los Miembros.

2.8. Análisis del riesgo asociado a las importaciones (Capítulo 2.2).

La Comisión para los Animales Acuáticos consideró los cambios propuestos para el capítulo en el *Código Terrestre* y modificó en consecuencia el capítulo relativo al análisis del riesgo asociado a las importaciones (Capítulo 2.2.), como parte del proceso actual de armonización entre ambos *Códigos*.

El capítulo revisado figura en el Anexo IX para comentario de los Miembros.

2.9. Calidad y evaluación de las Autoridades Competentes (Capítulo 3.1.)

La Comisión para los Animales Acuáticos consideró los cambios propuestos para el capítulo correspondiente del *Código Terrestre* y modificó en consecuencia el capítulo relativo a la calidad y evaluación de las Autoridades Competentes (Capítulo 3.1.), como parte del proceso actual de armonización entre ambos *Códigos*.

El capítulo revisado figura en el Anexo X para comentario de los Miembros.

2.10. Zonificación y compartimentación (Capítulo 4.1.)

Noruega y la Unión Europea habían señalado previamente la falta, en todos los capítulos de enfermedades, de opciones para recobrar, tras la detección de la enfermedad en cuestión, el estatus de ausencia de enfermedad para aquellos compartimentos anteriormente libres.

La Comisión para los Animales Acuáticos consideró la posibilidad de preparar un texto general para todos los capítulos de enfermedades, pero concluyó que las condiciones para que un compartimento recuperase el estatus libre de una enfermedad debía atenderse a cada caso concreto y tener en cuenta los diversos factores y características de las diferentes enfermedades. Semejante tarea supondrá mucho tiempo y esfuerzo por lo que la Comisión para los Animales Acuáticos aclaró que le era imposible emprender dicho trabajo durante la presente reunión. Dada la envergadura del trabajo, la Comisión para los Animales Acuáticos consideró que sería preciso establecer un orden de prioridades en la materia, con el fin de determinar qué enfermedades específicas tratar en primer lugar.

La Comisión para los Animales Acuáticos pasó revista a los textos relativos a la compartimentación tanto en el *Código Acuático* como en el *Terrestre*, y apuntó que el último incluía un capítulo específico sobre la aplicación de la compartimentación (Capítulo 4.4.). La Comisión para los Animales Acuáticos convino en que el *Código Acuático* debería incluir un texto similar.

Por ende, la Comisión para los Animales Acuáticos redactó un capítulo provisional sobre la aplicación de la compartimentación (Capítulo 4.X.).

El capítulo provisional figura en el Anexo XI para comentario de los Miembros.

La Comisión para los Animales Acuáticos modificó asimismo el Capítulo 4.1., en el que suprimieron las disposiciones relativas a la compartimentación, recogidas ahora en el capítulo provisional 4.X.

El capítulo revisado figura en el Anexo XII para comentario de los Miembros.

2.11. Control de peligros asociados a los alimentos para la acuicultura que constituyen una amenaza para la salud de los animales acuáticos (Capítulo 4.5.)

La Comisión tomó nota de la opinión del Departamento de Comercio Internacional de la OIE, que sugería que el Capítulo 4.5., aprobado en la 77ª Sesión General, celebrada en mayo de 2009, necesitaba relativamente pocas modificaciones para abarcar la extensión del mandato de la Comisión a la inocuidad de los alimentos. El proyecto de capítulo se redactó originariamente siguiendo las pautas adecuadas y sólo necesita enmiendas menores para incluir explícitamente la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal. En consecuencia, la Comisión introdujo nimias modificaciones en el texto.

El capítulo revisado figura en el Anexo XIII para comentario de los Miembros.

2.12. Obligaciones generales en materia de certificación (Capítulo 5.1.)

La Comisión para los Animales Acuáticos consideró el comentario de un Miembro y los cambios propuestos para el correspondiente capítulo del *Código Terrestre*, y modificó en consecuencia el capítulo relativo a las obligaciones generales en materia de certificación (Capítulo 5.1.), como parte del proceso actual de armonización entre ambos *Códigos*.

El capítulo revisado figura en el Anexo XIV para comentario de los Miembros.

2.13. Procedimientos de certificación (Capítulo 5.2.)

La Comisión para los Animales Acuáticos consideró los cambios propuestos para el correspondiente capítulo del *Código Terrestre* y modificó en consecuencia el capítulo relativo a los procedimientos de certificación (Capítulo 5.2.), como parte del proceso actual de armonización entre ambos *Códigos*.

El capítulo revisado figura en el Anexo XV para comentario de los Miembros.

2.14. Modelos de certificados sanitarios para el comercio internacional de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos (Capítulo 5.10.)

La Comisión para los Animales Acuáticos consideró el comentario de un Miembro sobre el capítulo relativo a los modelos de certificados sanitarios internacionales de animales acuáticos (Capítulo 5.10.) y modificó el texto en consecuencia.

El capítulo revisado figura en el Anexo XVI para comentario de los Miembros.

2.15. Bienestar de los peces de cultivo durante el transporte (Capítulo 7.2.)

La Comisión para los Animales Acuáticos revisó el texto en estudio del Artículo 7.2.3. '[Salvo para fines de control sanitario]' y lo modificó de la forma siguiente:

Se deberá evaluar la capacidad de los peces para soportar el estrés del transporte, atendiendo a su estado sanitario y a las manipulaciones previas y operaciones de transporte recientes de que hayan sido objeto. Por lo general, sólo deberán cargarse los peces aptos para el transporte. ~~{Salvo-El transporte para fines de control sanitario (en estudio)}~~. deberá adecuarse al Capítulo X.X relativo a la matanza de peces en condiciones decentes con fines profilácticos (en preparación); (en curso de estudio). ~~Sólo deberán cargarse los peces aptos para el transporte.~~

La Comisión para los Animales Acuáticos modificó asimismo el título de este capítulo para armonizarlo con el correspondiente capítulo del *Código Terrestre*.

El capítulo revisado figura en el Anexo XVII para comentario de los Miembros.

2.16. Referencias a especies no susceptibles en capítulos relativos a moluscos

La Comisión para los Animales Acuáticos expresó su acuerdo con la recomendación del Grupo *ad hoc* sobre seguridad sanitaria de los productos derivados de los animales acuáticos para trasladar la referencia a las especies no susceptibles del Artículo X.X.3.1.c de los capítulos del *Código Acuático* relativos a la infección por *B. ostreae*, por *M. refringens* y por *B. exitiosa* a los pertinentes capítulos del *Manual de Pruebas de Diagnóstico para los Animales Acuáticos (Manual Acuático)* y solicitó que el Departamento Científico y Técnico de la OIE se encargase de esta labor.

2.17. Especies exóticas invasoras

La Dra. Kahn informó a la Comisión de la preparación de un número especial de la *Revista Científica y Técnica* de la OIE sobre las especies exóticas invasoras. La Comisión recordó que, en 2007, la OIE adoptó referencias del Código de Prácticas para la Introducción y Traslado de Organismos Marinos del Consejo Internacional para la Exploración del Mar (ICES) y que éstas aparecen en todos los capítulos de enfermedades en el Artículo X.X.8.

El Código de Prácticas del ICES expone procedimientos y prácticas recomendados para disminuir los riesgos de efectos perjudiciales que podrían derivarse de la introducción y del traslado intencionado de organismos marinos (incluidas aguas salobres).

La Comisión pasó revista al Artículo X.X.8., en todos los capítulos de enfermedades, y realizó algunas modificaciones con el fin de clarificar que la recomendación del *Código Acuático* para que los Miembros de la OIE apliquen las disposiciones del Código ICES se limita a las cuestiones que forman parte del mandato de la OIE y no se extiende a las disposiciones del ICES específicamente destinadas a evaluar la capacidad invasora a la hora de establecer medidas de traslado de animales acuáticos.

El Artículo X.X.8 revisado para su inclusión en todos los capítulos de enfermedades figura en el Anexo XVIII para comentario de los Miembros.

3. Código Sanitario para los Animales Acuáticos: nuevos artículos y capítulos propuestos

3.1. Infección por virus afín al herpes del abalón (Capítulo. 11.X.)

La Comisión para los Animales Acuáticos consideró los comentarios de los Miembros sobre el proyecto de capítulo relativo a la infección por virus afín al herpes del abalón y modificó el texto consecuentemente.

Varios Miembros enviaron comentarios sobre el Artículo X.X.1. en relación con la inclusión de la “manifestación [...] asociada” en la definición de la infección por virus afín al herpes del abalón. La Comisión para los Animales Acuáticos convino en que esta formulación reflejaba previas definiciones de caso relativas al complejo de mortalidad viral del abalón (MVA) y enmendó el texto de la forma siguiente:

‘A efectos del *Código Acuático*, la infección por virus afín al herpes del abalón designa ~~una manifestación en el abalón asociada a~~ cualquier forma del complejo de mortalidad viral del abalón (MVA) causada por un virus afín al herpes.’

El capítulo revisado figura en el Anexo XIX para comentario de los Miembros.

3.2. Hepatopancreatitis necrotizante (Capítulo 9.X.)

El Grupo *ad hoc* de la OIE encargado de la lista de enfermedades de los animales acuáticos - “equipo crustáceos” había preparado con anterioridad un capítulo provisional sobre esta enfermedad, que la Comisión para los Animales Acuáticos difundió entre los Miembros, como parte de su informe de octubre de 2008, para que éstos aportasen sus comentarios. El “equipo crustáceos” del Grupo *ad hoc* consideró los comentarios de los Miembros sobre el proyecto de capítulo y aportó los correspondientes cambios durante la reunión del Grupo *ad hoc* celebrada en junio de 2009 (véase el informe del “equipo crustáceos” del Grupo *ad hoc* de junio de 2009 para mayor información).

La Comisión para los Animales Acuáticos aprobó el proyecto de capítulo que se propondrá para su aprobación en la 78ª Sesión General, de mayo de 2010, siempre que la Asamblea Mundial de Delegados apruebe la inclusión de esta enfermedad en la lista de enfermedades de la OIE.

El nuevo proyecto de capítulo figura en el Anexo XX para comentario de los Miembros.

3.3. Desinfección de huevos de salmónido – (Nuevos artículos: Artículo 10.4.X., Artículo 10.5.X., Artículo 10.9.X.)

En su informe a la Comisión para los Animales Acuáticos, el Grupo *ad hoc* sobre seguridad sanitaria de los productos derivados de los animales acuáticos presentó un proyecto de artículo en relación con las medidas comerciales aplicables a los huevos de salmónidos desinfectados para tres capítulos de enfermedades: septicemia hemorrágica viral, anemia infecciosa del salmón y necrosis hematopoyética infecciosa (véase apartado 1.1). En el caso de la necrosis hematopoyética epizootica, falta información publicada sobre la transmisión vertical, y el Grupo *ad hoc* recomendó que se pidiera información al respecto a los Laboratorios de Referencia de la OIE dedicados a esta enfermedad. La Comisión para los Animales Acuáticos solicitó que la sede de la OIE recabase esta información de los Laboratorios de Referencia.

La Comisión para los Animales Acuáticos revisó el texto provisional redactado por el Grupo *ad hoc* e introdujo modificaciones menores.

Los nuevos artículos provisionales figuran en el Anexo XXI para comentario de los Miembros.

3.4. Nuevo capítulo: sacrificio de los peces de cultivo para el consumo humano (Capítulo 7.3.)

La Comisión para los Animales Acuáticos desarrolló un proyecto de capítulo relativo al sacrificio de los peces de cultivo para el consumo humano. Estas recomendaciones, que se aplicarán al sacrificio de especies de peces de cultivo para el consumo humano, abordan la necesidad de garantizar el bienestar de los peces de cultivo destinados al consumo humano, tanto en el proceso previo al sacrificio como durante éste hasta su muerte. El proyecto de capítulo describe los principios generales para garantizar el bienestar de los peces que van a ser sacrificados, que también se aplicarán a la matanza con fines profilácticos de peces destinados al consumo humano. Las medidas específicas relativas a la matanza con fines profilácticos de peces no destinados al consumo humano seguirán lo dispuesto en el Capítulo 7.4 relativo a la matanza de peces en condiciones decentes con fines profilácticos (actualmente en preparación).

La Comisión debatió el empleo de anestésicos para sedar a los peces antes de la matanza. Aunque en Australia, Chile y Nueva Zelanda se autoriza la utilización del isoeugenol (p. ej., principio activo en AQUI-STTM) para el aturdimiento en combinación con la exsanguinación para el sacrificio de los peces. Recientemente, se han evaluado los aspectos relativos al bienestar de los métodos farmacéuticos (EFSA, 2009), y Zahl *et al.* (2009) han descrito los mecanismos de estrés relacionados con el isoeugenol. Además, la Comisión también tuvo en cuenta que el Programa de Toxicología Nacional de Estados Unidos catalogó hace poco al isoeugenol como carcinógeno en ratones machos (Meinertz y Schreier, 2009), y consideró la incertidumbre que reina sobre el uso de este producto como sedante de efecto inmediato. La Comisión convino en que era necesario contar con mayor información sobre los aspectos relativos a la inocuidad alimentaria de este método antes de incluirlo en el capítulo sobre el sacrificio de los peces de cultivo para el consumo humano.

La Comisión para los Animales Acuáticos también, concluyó que la inclusión en el capítulo 7.4. (actualmente en preparación) de los métodos farmacéuticos para la matanza en condiciones decentes de peces no destinados al consumo humano deberá someterse a consideración.

Referencias:

Opinión científica de la Comisión Técnica de Salud y Bienestar de los Animales a petición de la Comisión Europea en relación con los aspectos de bienestar de los principales sistemas de aturdimiento y matanza del salmón común de cultivo. Revista de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (2009) 1012, 1-77.

Meinertz JR y Schreier TM 2009. Depletion of isoeugenol residues from the fillet tissue of AQUI-STTM exposed rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Aquaculture* 296:200-206.

Zahl, I.H., Kiessling, A.K., Samuelsen, O.B. y Olsen, R.E. (2009). Anaesthesia induces stress in Atlantic salmon (*Salmo salar*), Atlantic cod (*Gadus morhua*) and Atlantic halibut (*Hippoglossus hippoglossus*). *Fish Physiology and Biochemistry*. En línea: <http://www.springerlink.com/content/22785776gkk51778/>

El nuevo capítulo provisional figura en el Anexo XXII para comentario de los Miembros.

4. Código Sanitario para los Animales Acuáticos: otras cuestiones

4.1. Directrices para la consideración de especies como susceptibles a enfermedades

En su reunión de marzo de 2009, la Comisión para los Animales Acuáticos había tratado ya las solicitudes de algunos Miembros para que se clarificase sobre qué base se decidía el que una o varias especies o una familia entera se consideraba susceptible a ciertas enfermedades. En la presente reunión, la Comisión volvió a abordar esta problemática y especificó que deberá adoptarse un enfoque conservador en la materia. Cuando existan pruebas empíricas que respalden la susceptibilidad de múltiples especies y escasa o nula evidencia que demuestre que especies del mismo género, familia u orden son resistentes a una infección determinada, la Comisión entenderá que todas las especies del mismo género, familia u orden son susceptibles, salvo prueba científica en contra.

En relación con esta cuestión, la Comisión convino en la necesidad de elaborar directrices para que los expertos decidiesen qué especies deberían incluirse como susceptibles en el Artículo X.X.2. de todos los capítulos de enfermedades del *Código Acuático*, así como de todos los del *Manual Acuático*.

La Comisión elaboró un breve documento de orientación para los expertos y puntualizó que la aplicación de éste podría conllevar ciertos cambios en las especies identificadas actualmente como susceptibles en los capítulos de enfermedades del *Código Acuático* y del *Manual Acuático*. Por lo tanto, invitó a los Miembros a presentar comentarios sobre este documento, a pesar de que no se prevé incluirlo en el *Código Acuático*.

El documento de orientación figura en el [Anexo XXIV](#) para comentario de los Miembros.

4.2. Resistencia a los antimicrobianos

La Dra. Kahn expuso brevemente a la Comisión el trabajo en curso sobre la resistencia a los antimicrobianos en lo que respecta a los animales acuáticos, incluidos los acuerdos para crear un grupo *ad hoc* que revise la información pertinente, empezando por el *Código Terrestre*, con el objetivo de redactar un texto para su inclusión en el *Código Acuático*. La Comisión pasó revista al texto de introducción (Capítulo 6.7. del *Código Terrestre*) y sugirió la necesidad de que el grupo *ad hoc* considerase asimismo la cuestión relativa a la aplicación de tratamiento antibiótico a los peces capturados en el ambiente natural destinados al uso ornamental y transportados desde los países en desarrollo (principalmente) a los países desarrollados para su venta, ya que el actual texto del *Código Terrestre* hace referencia a la ‘producción animal’, lo que excluiría en principio la consideración de esta práctica. No obstante la Comisión consideró que, en términos generales, el texto introductorio era pertinente para los animales acuáticos.

En consecuencia, la Comisión introdujo algunas modificaciones al texto del *Código Terrestre* (entre las que se contó la supresión de la referencia a “producción”) para armonizarlo con otros capítulos del *Código Acuático*.

El nuevo capítulo provisional (Capítulo 6.1.: Introducción a las recomendaciones para controlar la resistencia a los antimicrobianos) figura en el [Anexo XXIII](#) para comentario de los Miembros.

4.3. Evaluación de las prestaciones de los Servicios Veterinarios y de otras Autoridades Competentes por la OIE

La Dra. Kahn puso al corriente a la Comisión para los Animales Acuáticos de las últimas novedades relacionadas con la herramienta de evaluación PVS, incluida la organización de un taller para compartir experiencias sobre el uso de la herramienta PVS de la OIE, que se celebrará los días 9 y 10 de diciembre de 2009, al que seguirá, el 11 de diciembre de 2009, una reunión del grupo *ad hoc* encargado de la evaluación de los Servicios Veterinarios, en el transcurso de la cual se debatirán todas las revisiones que sea necesario aportar a esta herramienta, incluidas las debidas modificaciones para que resulte más adecuada a los servicios de salud de los animales acuáticos. La Comisión se alegró al saber que se había planificado una evaluación piloto de los Servicios Veterinarios de los animales acuáticos de un Miembro de la OIE en noviembre de 2009. El grupo *ad hoc* tendrá en cuenta los resultados de esta misión a la hora de preparar la edición 2009 de la Herramienta PVS de la OIE. La Comisión seguirá supervisando la evolución de esta cuestión.

5. Reunión conjunta con el presidente de la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Terrestres

El Dr. Thiermann, presidente de la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Terrestres (Comisión del Código), se unió a la Comisión para los Animales Acuáticos a la que expuso el trabajo de la Comisión del Código en materia de comunicación, y señaló que, en respuesta a comentarios de los Miembros, la Comisión del Código había acordado vincular las definiciones propuestas en materia de comunicación con la formulación del capítulo provisional pertinente elaborado por el Grupo *ad hoc*. La Comisión del Código difundió las definiciones propuestas entre los Miembros a los que invitó a presentar comentarios, que se remitirán al Grupo *ad hoc* sobre comunicación para que éste los tenga en cuenta en la futura redacción del capítulo. La Comisión para los Animales Acuáticos apreció la elaboración de recomendaciones en materia de comunicación y aprobó adoptar un enfoque paralelo en el *Código Acuático*.

Por otra parte, el Dr. Thiermann proporcionó una actualización sobre la labor de la Comisión del Código en lo relativo a la compartimentación y sobre la definición de “zona de protección” adoptada recientemente en el *Código Terrestre*, que incorpora los conceptos que incluían anteriormente la “zona tapón” y la “zona de vigilancia”. La idea subyacente es aplicar medidas de protección a las subpoblaciones susceptibles sin limitarse a una estricta referencia a la separación física e introducir otras medidas de protección. La Comisión para los Animales Acuáticos aprobó proponer la adopción de esta definición en el *Código Acuático*.

La Comisión para los Animales Acuáticos y el Dr. Thiermann expresaron su intención de seguir colaborando para garantizar el actual proceso de armonización entre ambos *Códigos*.

6. Futuras conferencias y reuniones de la OIE

- 10ª Conferencia de la Comisión Regional de la OIE para Oriente Medio (25-29 de octubre de 2009, Doha, Qatar). Asistirá el Dr. Karim Ben Jebara.
- 26ª Conferencia de la Comisión Regional de la OIE para Asia, Extremo Oriente y Oceanía (16-21 de noviembre de 2009, Shanghai, República Popular China). Asistirá el Dr. Huang Jie.
- Segunda Conferencia Internacional de los Laboratorios de Referencia y Centros Colaboradores de la OIE (21-23 de junio de 2010, sede de la OIE, París, Francia).

La Comisión para los Animales Acuáticos tomó nota de esta conferencia e hizo referencia al documento “Diferenciación de cepas patógenas” que se presentó en la Primera Conferencia Internacional celebrada en Florianópolis, Brasil, en 2006. La Comisión para los Animales Acuáticos acordó que este tema debería ser objeto de más amplia discusión y, por ende, sugirió que se incluyera en la Segunda Conferencia; la Comisión propuso asimismo que se presentasen a los organizadores sugerencias sobre otras cuestiones y posibles ponentes.

- Reunión OIE/FAO del programa de trabajo sobre bioseguridad acuática para el sur de África: encuentro de evaluación de las autoridades veterinarias y de pesca de la región (13-14 octubre de 2009, Namibia). Asistirá la Dra. Mara González.
- Reunión del programa mundial de la FAO para la pesca y la acuicultura centrado en la asistencia en la esfera nacional (27-30 de octubre de 2009, Roma, Italia). Asistirá la Dra. Gillian Mylrea.
- Talleres regionales de formación para puntos focales de la OIE de animales acuáticos.

La Dra. Kahn puso al día a la Comisión para los Animales Acuáticos sobre el programa de talleres de formación destinados a los puntos focales para los animales acuáticos de todas las regiones de la OIE durante los próximos 12 a 18 meses. Los miembros de la Comisión expresaron su satisfacción por poder participar en tan importantes talleres.

7. *Manual de Pruebas de Diagnóstico para los Animales Acuáticos - Séptima edición - 2012*

Dña. Sara Linnane, editora científica, del Departamento Científico y Técnico, se unió a la reunión para los apartados 7 y 8.

7.1. Revisión de la sexta edición y debate de posibles mejoras

La sexta edición del *Manual Acuático* se publicó en agosto y se distribuyó a los Delegados y a los expertos de la OIE. La Comisión observó que la plantilla de capítulo era bastante compleja y que alguna información solicitada no era necesaria para el ámbito de aplicación y los fines del *Manual Acuático*. Se acordó pedir al grupo *ad hoc* sobre vigilancia sanitaria de los animales acuáticos que revise y simplifique dicha plantilla en su próxima reunión, en febrero de 2010.

7.1.2. Capítulos de la Comisión para nuevas enfermedades incluidas en la lista

7.1.2.1. Enfermedades de los anfibios

En mayo de 2008, la Asamblea Mundial de Delegados aprobó la inclusión de dos enfermedades de los anfibios en el Capítulo 1.3. del *Código Acuático*: la infección por *Batrachochytrium dendrobatidis* y la infección por ranavirus; en mayo de 2009, la Asamblea admitió asimismo dos candidaturas de Laboratorios de Referencia de la OIE para estas enfermedades. Se pedirá a los expertos que redacten capítulos provisionales sobre estas dos enfermedades para el *Manual Acuático* y un capítulo de introducción sobre las enfermedades de los anfibios, que podrían someterse a aprobación en mayo de 2010 y, en caso de ser adoptados, podrían publicarse en la versión en línea del *Manual Acuático*.

7.1.2.2. Infección por virus afín al herpes del abalón

En mayo de 2009, la Asamblea Mundial de Delegados aprobó la inclusión de la infección por virus afín al herpes del abalón en el Capítulo 1.3. del *Código Acuático*. Se acordó que el Dr. Franck Berthe colaboraría con los expertos para actualizar urgentemente la ficha de esta enfermedad (para finales de noviembre de 2009) y formular un proyecto de capítulo para el *Manual Acuático*, de forma que la Comisión pudiera revisarlo en su reunión de febrero de 2010, difundirlo entre los Miembros, someterlo a su aprobación en mayo de 2010 y, en caso de ser adoptado, publicarlo en la versión en línea del *Manual Acuático*.

8. Laboratorios de Referencia de la OIE

8.1. Nuevas candidaturas para obtener la designación de Laboratorio de Referencia y Centro Colaborador

Se ha recibido la candidatura del Atlantic Veterinary College (AVC), Centre for Aquatic Health Science, University of Prince Edward Island de Canadá para convertirse en Centro Colaborador en materia de epidemiología acuática y gestión sanitaria basada en pruebas empíricas, y la candidatura del National Veterinary Institute, Department for Epidemiology, Sentrum de Noruega para Centro Colaborador en materia de evaluación del riesgo, modelización espacial y control de enfermedades en peces de cultivo.

La Comisión aconsejó que se aclararan los siguientes aspectos de estas dos candidaturas: información detallada sobre los servicios exactos que cada centro brindaría a los Miembros de la OIE, prueba de los beneficios que dichos servicios reportarían a los Miembros de la OIE, y descripción de la forma en que se prestarían los servicios enumerados. Aunque la intención es que ambos centros cooperen y se complementen mutuamente ya que sus campos de especialización no coinciden plenamente, una designación conjunta podría ser más apropiada. La Comisión expresará su opinión final en su próxima reunión, teniendo en cuenta la información adicional que se proporcione.

La Comisión tomó nota de que el Dr. Stephen Feist será el nuevo experto designado del Centro Colaborador de la OIE sobre enfermedades de los animales acuáticos del Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science (Cefas) Weymouth del Reino Unido, en sustitución del Dr. Barry Hill.

8.2. Infección por virus afín al herpes del abalón

Tras la inclusión en la lista de enfermedades de la infección por virus afín al herpes del abalón en mayo de 2009, se precisa un Laboratorio de Referencia para dicha enfermedad. La Comisión para los Animales Acuáticos alentó a los Miembros interesados con experiencia a presentar sus candidaturas a través de su Delegado en la OIE para obtener el estatus de Laboratorio de Referencia.

8.3. Hermanamiento entre laboratorio canadiense y chileno

Tras considerar la candidatura para un proyecto de hermanamiento entre un laboratorio canadiense y uno chileno sobre la anemia infecciosa del salmón, la Comisión respaldó la solicitud en principio, pero estimó que el alcance del proyecto propuesto iba más allá del marco del hermanamiento y pidió que se modificase la candidatura con el objetivo de centrarse más precisamente en los aspectos tradicionales del hermanamiento tal y como figuran en la “Guía para los proyectos de hermanamiento entre laboratorios certificados de la OIE”.

9. Asuntos varios

9.1. Segunda conferencia mundial sobre sanidad de animales acuáticos: ‘La contribución de la sanidad de los animales acuáticos a la seguridad de suministro mundial de alimentos’, prevista en julio de 2011, en la región asiática.

Todos los miembros de la Comisión para los Animales Acuáticos se mostraron complacidos en participar en el comité científico y solicitaron recibir mayor información sobre esta conferencia.

9.2. Plan de trabajo de la Comisión para los Animales Acuáticos 2009/10

La Comisión para los Animales Acuáticos revisó y actualizó su plan de trabajo, que figura en el [Anexo XXVII](#) para información de los Miembros.

10. Fecha de la próxima reunión

22 a 26 de febrero de 2010.

.../Anexos

COMISIÓN DE NORMAS SANITARIAS PARA LOS ANIMALES ACUÁTICOS DE LA OIE**París, 28 de septiembre – 2 de octubre de 2009**

Temario adoptado**Bienvenida del Director General****1. Actividades y avance de los Grupos *ad hoc***

- 1.1. Informe del Grupo *ad hoc* sobre seguridad sanitaria de los productos derivados de los animales acuáticos (reunión de agosto de 2009)
- 1.2. Informe del Grupo *ad hoc* de la OIE encargado de la lista de enfermedades de los animales acuáticos “equipo crustáceos” - reunión electrónica (julio-septiembre de 2009)

2. Código Sanitario para los Animales Acuáticos: enmiendas de capítulos existentes

- 2.1. Comentarios generales
- 2.2. Glosario
- 2.3. Enfermedades de la lista de la OIE (Capítulo 1.3.)
- 2.4. Ejemplos de artículos X.X.3; X.X.9; X.X.12.
- 2.5. Modificación de texto para la necrosis hematopoyética epizoótica (Artículos 10.1.3, 10.1.9, 10.1.12), el síndrome de Taura (Artículos 9.4.3, 9.4.9, 9.4.11) y para la infección por *Bonamia ostreae* (Artículos 11.2.3, 11.2.9, 11.2.11)
- 2.6. Criterios para evaluar la inocuidad de las mercancías relacionadas con los animales acuáticos (Capítulo 5.3.)
- 2.7. Medidas relativas al transporte internacional de agentes patógenos de animales acuáticos y de material patológico (Capítulo 5.9.)
- 2.8. Análisis del riesgo asociado a las importaciones (Capítulo 2.2).
- 2.9. Calidad y evaluación de las Autoridades Competentes (Capítulo 3.1.)

Anexo I (cont.)

- 2.10. Zonificación y compartimentación (Capítulo 4.1.)
- 2.11. Control de peligros asociados a los alimentos para la acuicultura que constituyen una amenaza para la salud de los animales acuáticos (Capítulo 4.5.)
- 2.12. Obligaciones generales en materia de certificación (Capítulo 5.1.)
- 2.13. Procedimientos de certificación (Capítulo 5.2.)
- 2.14. Modelos de certificados sanitarios para el comercio internacional de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos (Capítulo 5.10.)
- 2.15. Bienestar de los peces de cultivo durante el transporte (Capítulo 7.2.)
- 2.16. Referencias a especies no susceptibles en capítulos relativos a moluscos
- 2.17. Especies exóticas invasoras

3. Código Sanitario para los Animales Acuáticos: nuevos artículos y capítulos propuestos

- 3.1. Infección por virus afín al herpes del abalón (Capítulo. 11.X.)
- 3.2. Hepatopancreatitis necrotizante (Capítulo 9.X.)
- 3.3. Desinfección de huevos de salmónido – (Nuevos artículos: Artículo 10.4.X., Artículo 10.5.X., Artículo 10.9.X.)
- 3.4. Nuevo capítulo: sacrificio de los peces de cultivo para el consumo humano (Capítulo 7.3.)

4. Código Sanitario para los Animales Acuáticos: otras cuestiones

- 4.1. Directrices para la consideración de especies como susceptibles a enfermedades
- 4.2. Resistencia a los antimicrobianos
- 4.3. Evaluación de la OIE de las prestaciones de los Servicios Veterinarios y de otras Autoridades Competentes

5. Reunión conjunta con el presidente de la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Terrestres**6. Futuras conferencias y reuniones de la OIE**

7. Manual de Pruebas de Diagnóstico para los Animales Acuáticos - Séptima edición - 2012

- 7.1. Revisión de la sexta edición y debate de posibles mejoras
- 7.2. Capítulos de la Comisión para nuevas enfermedades incluidas en la lista
 - 7.2.1. Enfermedades de los anfibios
 - 7.2.2. Infección por virus afín al herpes del abalón

8. Laboratorios de Referencia de la OIE

- 8.1. Nuevas candidaturas para obtener la designación de Laboratorio de Referencia y Centro Colaborador
- 8.2. Infección por virus afín al herpes del abalón
- 8.3. Hermanamiento entre laboratorio canadiense y chileno

9. Asuntos varios

- 9.1. Segunda conferencia mundial sobre sanidad de animales acuáticos: 'La contribución de la sanidad de los animales acuáticos a la seguridad de suministro mundial de alimentos', prevista en julio de 2011, en la región asiática
- 9.2. Plan de trabajo de la Comisión para los Animales Acuáticos 2009/10

12. Fecha de la próxima reunión

COMISIÓN DE NORMAS SANITARIAS PARA LOS ANIMALES ACUÁTICOS DE LA OIE

París, 28 de septiembre – 2 de octubre de 2009

Lista de participantes

MIEMBROS DE LA COMISIÓN

Dr Barry Hill

Presidente

CEFAS Weymouth Laboratory
Barrack Road, The Nothe
Weymouth, Dorset DT4 8UB
REINO UNIDO
Tel.: (44-1305) 20.66.25
Fax: (44-1305) 20.66.01
E-mail: b.j.hill@cefas.co.uk

Dr Ricardo Enriquez

Vicepresidente

Patología Animal / Lab. Biotecnología
& Patología Acuática
Universidad Austral de Chile
Casilla 567 - Valdivia
CHILE
Tel.: (56-63) 22.11.20
Fax: (56-63) 21.89.18
E-mail: renrique@uach.cl

Dr Franck Berthe

Secretario General

Senior Scientific Officer
European Food Safety Authority
- EFSA
Animal Health and Animal
Welfare unit
Largo N. Palli 5/A, 43100 Parma
ITALIA
Tel.: + 39 0521 036 870
Fax: + 39 0521 036 0870
Email:
Franck.Berthe@efsa.europa.eu

Dr Olga Haenen

**Central Veterinary Institute (CVI) of
Wageningen UR**

Cluster General Bacteriology and Fish
Diseases
Fish and Shellfish Diseases
Laboratory,
P.O. Box 65
8200 AB Lelystad
PAISES BAJOS
Tel.: +31 320 238352
Fax: +31 320 238153
Email: Olga.Haenen@wur.nl

Dr Huang Jie

Virologist

Senior Researcher, Head of
Maricultural Organism Diseases
Control & Molecular Pathology
Laboratory,
Yellow Sea Fisheries Research
Institute,
Chinese Academy of Fishery Sciences
106 Nanjing Road
Qingdao, SD 266071
PR CHINA
Tel.: +86-532-5823062
Mobile: +86-138-05421513
Fax: +86-532-5811514
Email: huangjie@ysfri.ac.cn
aqudis@public.gd.sd.cn

Dr Victor Manuel Vidal

Centro de Investigación y de
Estudios Avanzados del Instituto
Politécnico Nacional
Carretera Antigua a Progreso
Km. 6
Apartado Postal 73 Cordemex
Mérida,
Yucatán C.P. 97310
MÉXICO
Tel.: +52 99 99 46 94 02
Fax: +52 99 81 29 17
Email: vidal@mda.cinvestav.mx

Anexo II (cont.)**OTROS PARTICIPANTES**

Prof. Donald V. Lightner
(Experto en enfermedades de los crustáceos)
 Aquaculture Pathology Section,
 Department of Veterinary Science &
 Microbiology,
 University of Arizona, Building 90,
 Room 202,
 Tucson, AZ 85721
 ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
 Tel.: (1.520) 621.84.14
 Fax: (1-520) 621.48.99
 E-mail: dvl@u.arizona.edu

Dr Rohana P. Subasinghe
 Senior Fishery Resources Officer
 (Aquaculture)
 Fisheries Department
 Food and Agriculture Organization of
 the UN
 Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome
 ITALIA
 Tel.: 39 06 570 56473
 Fax: 39 06 570 53020
 E-mail: Rohana.Subasinghe@fao.org

Prof. Eli Katunguka-Rwakishaya
 Director
 School of Graduate Studies
 Makerere University,
 P.O. Box 7062,
 Kampala
 UGANDA
 Tel.: (256.41) 53.0983
 Mobile: 256 772 754 685
 Fax: (256-41) 533809
 email:
erkatunguka@vetmed.mak.ac.ug
mupgs@muspgs.mak.ac.ug

SEDE DE LA OIE

Dr Bernard Vallat
 Director General
 OIE
 12, rue de Prony
 75017 París
 FRANCIA
 Tel.: 33 - (0)1 44 15 18 88
 Fax: 33 - (0)1 42 67 09 87
 E-mail: oie@oie.int

Dr Sarah Kahn
 Jefe
 Departamento de comercio
 internacional
 OIE
 E-mail: s.kahn@oie.int

Ms Sara Linnane
 Secretaria de redacción científica
 Departamento científico y técnico
 OIE
 E-mail: s.linnane@oie.int

Dr Gillian Mylrea
 Comisionado
 Departamento de comercio
 internacional
 OIE
 E-mail: g.mylrea@oie.int

GLOSARIO

A efectos del presente *Código*:

Zona tapón

designa una *zona* establecida para proteger el estatus sanitario de los *animales acuáticos* de un *país* o una *zona libre* de una *enfermedad* frente a los *animales* de un *país* o una *zona* con un *estatus zoonosanitario* distinto mediante la aplicación de medidas basadas en la epidemiología de la *enfermedad* considerada y destinadas a impedir la propagación del *agente patógeno* que la provoca a un *país* o una *zona libre* de ella.

Zona de protección

designa una *zona* establecida para proteger el estatus sanitario de los *animales acuáticos* de un *país* o una *zona libre* de una *enfermedad* frente a los *animales acuáticos* de un *país* o una *zona* con un estatus sanitario distinto mediante la aplicación de medidas basadas en la epidemiología de la *enfermedad* considerada y destinadas a impedir la propagación del agente patógeno que la provoca a un *país* o una *zona libre* de ella. Dichas medidas pueden incluir la vacunación, el control del movimiento de animales y la intensificación de la *vigilancia*, pero no exclusivamente.

Oficina Central-Sede

designa la Secretaría permanente de la Organización Mundial de Sanidad Animal, cuya sede está situada en:

Dirección: 12, rue de Prony, 75017 París, FRANCIA

Teléfono: 33-(0)1 44 15 18 88

Fax: 33-(0)1 42 67 09 87

Correo electrónico: oi@oi.e.int

WWW: <http://www.oi.e.int>

Autoridad Competente

designa los *Servicios Veterinarios*, o cualquier otra Autoridad de un Miembro, que tienen la responsabilidad de aplicar o de supervisar la aplicación de las medidas zoonosanitarias y otras normas recomendadas en el *Código Acuático* y la competencia necesaria para ello.

designa la *Autoridad Veterinaria* o cualquier otra Autoridad pública de un Miembro de la OIE que tiene la responsabilidad y la capacidad de aplicar o de supervisar la aplicación de las medidas de protección de la salud y el bienestar de los *animales acuáticos*, los procedimientos internacionales de certificación veterinaria y las demás normas y recomendaciones del *Código Acuático* en todo el territorio del país.

Sistema de detección precoz

designa un sistema eficaz para reconocer rápidamente los signos compatibles con una *enfermedad de la lista de la OIE*, una *enfermedad emergente* o una mortalidad inexplicada en las poblaciones de *animales acuáticos* de los *establecimientos de acuicultura* o en las poblaciones naturales de *animales acuáticos*, y para notificar rápidamente el hecho a la *Autoridad Competente* a fin de que se emprendan las investigaciones necesarias para el *diagnóstico* en el plazo más breve posible. Dicho sistema debe tener las características siguientes:

- a) amplio conocimiento de los signos característicos de las *enfermedades de la lista de la OIE* y de las *enfermedades emergentes* por parte del personal empleado en los *establecimientos de acuicultura* o encargado de las operaciones de transformación;
- b) *veterinarios* o especialistas profesionales de la salud de los *animales acuáticos* capacitados para reconocer y notificar ~~casos de~~ las sospechas de casos de *enfermedad*;
- c) capacidad de la *Autoridad Competente* para emprender investigaciones rápidas y eficaces sobre las *enfermedades* basándose en una cadena de mando a nivel nacional;

Anexo III (cont.)

- d) acceso de la *Autoridad Competente* a laboratorios dotados de los medios necesarios para diagnosticar y diferenciar las *enfermedades de la lista de la OIE* y las *enfermedades emergentes*;
- e) obligación legal de los *veterinarios* del sector privado o de los profesionales de la salud de los *animales acuáticos* de notificar a la *Autoridad Veterinaria* u otra *Autoridad Competente* las sospechas de casos de enfermedad.

Enfermedad emergente

designa una *enfermedad* grave recién identificada, de causa determinada o aún indeterminada, que puede ser propagada a y entre poblaciones, por medio del comercio de *animales acuáticos* y/o *productos de animales acuáticos*, por ejemplo:

designa una *infección* nueva consecutiva a la evolución o la modificación de un agente patógeno existente, una *infección* conocida que se extiende a una *zona* geográfica o a una *población* de la que antes estaba ausente, un agente patógeno no identificado anteriormente o una *enfermedad* diagnosticada por primera vez y que tiene repercusiones importantes en la salud de los *animales acuáticos* o de las personas.

Aditivo de alimento para animales

designa cualquier ingrediente añadido expresamente que los animales no consumen normalmente como *alimento* en sí, tenga o no valor nutritivo u otro efecto en los *animales*, y que influye en las características del *alimento* o de los productos obtenidos de los animales. Se incluye en esta definición a los microorganismos, las enzimas, los reguladores de la acidez pH, los oligoelementos, las vitaminas, ~~las sustancias usadas para atraer a los *animales acuáticos* a fin de alimentarlos o incitarlos a ingerir, los pigmentos, los aglutinantes y aminoácidos sintéticos, los antioxidantes~~ y otros productos, según los fines para los que se empleen y la forma en que se administren. No se incluyen los medicamentos de uso veterinario.

Peligro

designa cualquier agente patógeno que pueda provocar efectos indeseables con motivo de la importación de una *mercancía*.

designa la presencia de un agente biológico, químico o físico en un *animal acuático* o en un producto de origen acuático, o el estado de un *animal acuático* o de un producto de origen acuático que puede provocar efectos adversos en la salud de los *animales acuáticos* o de las personas.

Zona infectada

designa una *zona* en la que se ha diagnosticado una *enfermedad*. La *zona infectada* debe ser definida claramente por la(s) *Autoridad(es) Competente(s)* correspondiente(s) y puede estar separada del resto del país por una *zona tapón de protección*.

Certificado sanitario internacional aplicable a los animales acuáticos

~~designa un certificado extendido por un miembro del *personal de la Autoridad Competente* del país exportador, en el que se hace constar el estado de salud de los *animales acuáticos* y se declara que los *animales acuáticos* proceden de un lugar sometido a *vigilancia* sanitaria oficial según los procedimientos descritos en el *Manual Acuático*~~

designa un certificado expedido conforme a lo dispuesto en el Capítulo 5.10. y en el cual se describen los requisitos de sanidad animal y/o de salud pública que satisfacen las *mercancías* exportadas.

Material patológico

designa los tejidos, órganos, líquidos, etc., extraídos de *animales acuáticos*, o las cepas de microorganismos infecciosos (que pueden ser identificadas como un aislado o un biovar) que se envían a un laboratorio de patología de *animales acuáticos* o de referencia reconocido por la OIE, la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Unión Europea (UE), etc.

designa las muestras tomadas de *animales acuáticos* vivos o muertos, que contienen o pueden contener agentes infecciosos o parasitarios y que se envían a un laboratorio.

Personal de la Autoridad Competente

designa el conjunto de personas competentes que trabajan al servicio de la *Autoridad Competente* o que han sido nombradas por ésta.

Sacrificio

designa las operaciones de matanza y desangrado de los peces.

Especie susceptible

designa una especie de *animales acuáticos* en la que una *infección* ha sido demostrada por *casos* naturales o por una exposición experimental al *agente patógeno* que imita las vías naturales de la *infección*. En cada capítulo del Código Acuático y del Manual Acuático relativo a una *enfermedad*, figura la lista de las *especies susceptibles* que se conocen actualmente.

Servicios Veterinarios

designa la Administración Veterinaria, todas las *Autoridades Veterinarias* y todas las personas facultadas, registradas o autorizadas por el *organismo veterinario estatutario*.

designa las organizaciones, gubernamentales o no, que aplican las medidas de protección de la salud y el bienestar de los *animales* y las demás normas y recomendaciones de los *Códigos* de la OIE en el territorio de un país. Los *Servicios Veterinarios* actúan bajo control y tutela de la *Autoridad Veterinaria*. Normalmente, las organizaciones del sector privado, los veterinarios, los paraprofesionales de veterinaria o los profesionales de los *animales acuáticos* necesitan obtener la acreditación o la aprobación de la *Autoridad Veterinaria* para ejercer estas funciones delegadas.

— texto suprimido

CAPÍTULO 1.2.3.

ENFERMEDADES DE LA LISTA DE LA OIE

Preámbulo: las *enfermedades* que figuran a continuación se han inscrito en la lista de la OIE teniendo en cuenta los criterios para la inscripción de una *enfermedad* de los *animales acuáticos* (véase el Artículo 1.2.2.1.) o de una *enfermedad emergente* de los *animales acuáticos* (véase el Artículo 1.2.2.2.) en dicha lista.

Artículo 1.2.3.1.

Están inscritas en la lista de la OIE las siguientes *enfermedades* de los peces:

- Necrosis hematopoyética epizoótica
- Necrosis hematopoyética infecciosa
- Viremia primaveral de la carpa
- Septicemia hemorrágica viral
- Anemia infecciosa del salmón
- Síndrome ulcerante epizoótico
- Girodactilosis (*Gyrodactylus salaris*)
- Iridovirus de la dorada japonesa
- Herpesvirosis de la carpa koi.

Artículo 1.2.3.2.

Están inscritas en la lista de la OIE las siguientes *enfermedades* de los moluscos:

- Infección por *Bonamia ostreae*
- Infección por *Bonamia exitiosa*
- Infección por *Marteilia refringens*
- Infección por *Perkinsus marinus*
- Infección por *Perkinsus olseni*
- Infección por *Xenobalotus californiensis*
- Paraherpesvirosis del abalón.

Artículo 1.2.3.3.

Están inscritas en la lista de la OIE las siguientes *enfermedades* de los crustáceos:

- Síndrome de Taura
- Enfermedad de las manchas blancas
- Enfermedad de la cabeza amarilla
- Necrosis hipodérmica y hematopoyética infecciosa
- Plaga del cangrejo de río (*Aphanomyces astaci*)
- **Hepatopancreatitis necrotizante¹**
- Mionecrosis infecciosa
- Enfermedad de la cola blanca
- Enfermedad de la hemolinfa lechosa de las langostas (*Panulirus spp.*)¹.

Anexo IV (cont.)

Artículo 1.2.3.4.

Están inscritas en la lista de la OIE las siguientes *enfermedades* de los anfibios:

- Infección por *Batrachochytrium dendrobatidis*
- Infección por ranavirus.



-
- texto suprimido

¹ Se contempla inscribir esta enfermedad en la lista.

**ARTÍCULOS REVISADOS X.X.3., X.X.9.
Y X.X.12.**

**EJEMPLO (ENFERMEDAD X) QUE SE APLICARÁ A TODOS
LOS CAPÍTULOS**

Artículo X.X.3.

Importación o tránsito por el territorio de productos de animales acuáticos cualquiera que sea el uso al que se destinan cualquier uso e independientemente de la situación sanitaria del país, la zona, o el compartimento respecto de la Enfermedad X

1. Independientemente de la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto de la Enfermedad X, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *enfermedad* cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de las siguientes *mercancías* para las especies mencionadas en el Artículo X.X.2. cualquiera que sea el uso al que se destinan cualquier uso y siempre que reúnan las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.1.:
 - [i] producto(s) derivado(s) de animales acuáticos, tal y como aparece(n) en la lista de todos los capítulos específicos de enfermedad en el *Código Acuático*. Se considera que la lista está en estudio hasta que se hayan adoptado y completado evaluaciones específicas*] (en estudio).
2. Las *Autoridades Competentes* deberán exigir las condiciones prescritas en los Artículos X.X.7. a X.X.12 que correspondan a la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto de la Enfermedad X cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de cualquier *mercancía* relacionada con las especies mencionadas en el Artículo X.X.2. que no sea una de las enumeradas en el punto 1 del Artículo X.X.3.
3. Las *Autoridades Competentes* deberán proceder a un *análisis del riesgo* acorde con las recomendaciones del presente *Código* cuando contemplen la importación o el tránsito por su *territorio* de una *mercancía* de cualquier especie no mencionada en el Artículo X.X.2. pero que se considere que plantea un riesgo de transmisión de la Enfermedad X, y el país, la *zona* o el *compartimento* de exportación no esté declarado(a) libre de la *enfermedad*. El *país exportador* deberá ser informado del resultado de la evaluación.

[...]

Artículo X.X.9.

Importación, para transformación para el consumo humano, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de Enfermedad X

Cuando se importen, para transformación para el consumo humano, *animales acuáticos* vivos y *productos de animales acuáticos* de las especies mencionadas en el Artículo X.X.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de Enfermedad X, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el *riesgo* y aplicar, si se justifican, las siguientes medidas para reducirlo:

1. entrega directa de los animales a centros de *cuarentena* o contención para su transformación en uno de los productos enumerados en el punto 1 del Artículo X.X.3., o en productos descritos en el punto 1 del Artículo X.X.12., o en otros productos autorizados por la *Autoridad Competente*, y
2. tratamiento de todos los efluentes y despojos resultantes de la transformación de modo que garantice la inactivación del agente de la Enfermedad X, o eliminación de modo que impida el contacto de los residuos con especies susceptibles.

Anexo V (cont.)

En lo que se refiere a estas *mercancías*, los Miembros podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los *riesgos* asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano.

[...]

Artículo X.X.12. (capítulos sobre los peces) /Artículo X.X.11. (capítulos sobre los moluscos y crustáceos)

Importación, para venta directa al por menor para el consumo humano, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de Enfermedad X

1. Independientemente de la situación sanitaria del *país, la zona o el compartimento de exportación* respecto de la Enfermedad X, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *enfermedad*, cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de las siguientes *mercancías* que han sido elaboradas y envasadas para la venta directa al por menor y reúnen las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.2.:
 - (i) **mercancía(s), tal y como aparece(n) en la lista de todos los capítulos específicos de enfermedad en el Código Acuático. Se considera que la lista está en estudio hasta que se hayan adoptado y completado evaluaciones específicas*** (en estudio).

En lo que se refiere a estas *mercancías*, los Miembros podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los *riesgos* asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano.

2. Cuando se importen *animales acuáticos vivos o productos de animales acuáticos*, aparte de los enumerados en el punto 1 arriba, de las especies mencionadas en el Artículo X.X.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de Enfermedad X, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el *riesgo* y aplicar medidas apropiadas para reducirlo.

* El texto resaltado sólo constituye una nota explicativa.

CAPÍTULO 10.1.

NECROSIS HEMATOPOYÉTICA EPIZOÓTICA

[...]

Artículo 10.1.3.

~~Mercancías~~ Importación o tránsito por el territorio de productos de animales acuáticos cualquiera que sea el uso al que se destinan ~~cualquier uso~~ e independientemente de la situación sanitaria del país, la zona, o el compartimento respecto de la necrosis hematopoyética epizootica

1. Independientemente de la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto de la necrosis hematopoyética epizootica, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *enfermedad* cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de las siguientes mercancías para las especies mencionadas en el Artículo 10.1.2., cualquiera que sea el uso al que se destinan y siempre que reúnan las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.1.:
 - a) ~~para las especies mencionadas en el Artículo 10.1.2., para cualquier uso:~~
 - i) ~~productos cuya elaboración haya inactivado el agente patógeno~~ (cueros elaborados con piel de pescado^{1-ø}
 - ii) productos pasteurizados² y algunos platos precocinados, ø
 - iii) aceite de pescado³, y
 - iv) harina de pescado⁴ ~~peees para la alimentación animal, por ejemplo);~~ (en estudio)
 - ii) ~~muestras biológicas conservadas para aplicaciones de diagnóstico de manera que haya inactivado el agente patógeno;~~
 - b) ~~los siguientes productos, elaborados a partir de las especies mencionadas en el Artículo 10.1.2., destinados al consumo humano y elaborados y envasados para la venta directa al por menor:~~
 - i) ~~pescado viscerado (refrigerado o congelado);~~
 - ii) ~~filetes o rodajas (refrigerados o congelados);~~
 - iii) ~~pescado viscerado y secado (tanto secado al aire, como al fuego o al sol).~~

En lo que se refiere a las *mercancías* mencionadas en el punto 1b), los Miembros de la OIE podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los *riesgos* asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano.

¹ Véase página 20 del Anexo XXV para obtener los resultados de la evaluación del producto emprendida por el Grupo *ad hoc*

² Véase página 21 del Anexo XXV para obtener los resultados de la evaluación del producto emprendida por el Grupo *ad hoc*

³ Véase página 22 del Anexo XXV para obtener los resultados de la evaluación del producto emprendida por el Grupo *ad hoc*

⁴ Véase página 22 del Anexo XXV para obtener los resultados de la evaluación del producto emprendida por el Grupo *ad hoc*

Anexo VI (cont.)

2. Las *Autoridades Competentes* deberán exigir las condiciones prescritas en los Artículos 10.1.7. a 10.1.12. que correspondan a la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto de la necrosis hematopoyética epizootica cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de cualquier *mercancía* relacionada con las especies mencionadas en el Artículo 10.1.2. que no sea una de las enumeradas en el punto 1 del Artículo 10.1.3.
3. Las *Autoridades Competentes* deberán proceder a un *análisis del riesgo* acorde con las recomendaciones del presente *Código* cuando contemplen la importación o el tránsito por su *territorio* de una *mercancía viva* de cualquier especie no mencionada en el Artículo 10.1.2. pero ~~considerada~~ que se considere que plantea un riesgo de transmisión posible vector mecánico de la necrosis hematopoyética epizootica, y el país, la *zona* o el *compartimento* de exportación no esté declarado(a) libre de la *enfermedad*. El *país exportador* deberá ser informado del resultado de la evaluación.

[...]

Artículo 10.1.9.

Importación, para transformación para el consumo humano, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de necrosis hematopoyética epizootica

Cuando se importen, para transformación para el consumo humano, *animales acuáticos* vivos y productos de animales acuáticos de las especies mencionadas en el Artículo 10.1.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de necrosis hematopoyética epizootica, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el *riesgo* y aplicar, si se justifican, las siguientes medidas para reducirlo:

1. entrega directa de los animales a centros de *cuarentena* o contención para su ~~sacrificio~~ y transformación en uno de los productos enumerados en el punto 1 del Artículo 10.1.3., o en productos descritos en el punto 1 del Artículo 10.1.12., o en otros productos autorizados por la *Autoridad Competente*, y
2. tratamiento de todos los efluentes y despojos resultantes de la transformación de modo que garantice la inactivación del agente virus de la necrosis hematopoyética epizootica, o eliminación de modo que impida el contacto de los residuos con especies susceptibles.

En lo que se refiere a estas mercancías, Los Miembros ~~de la OIE~~ podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los riesgos asociados a la utilización de cualquiera de ellas impedir que las mercancías se utilicen para fines que no sean el consumo humano.

Este artículo no se aplica a las *mercancías* enumeradas en el punto 1 del Artículo 10.1.3.

[...]

Artículo 10.1.12.

Importación, para venta directa al por menor para el consumo humano, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de necrosis hematopoyética epizootica

1. Independientemente de la situación sanitaria del país, la zona o el compartimento de exportación respecto de la necrosis hematopoyética infecciosa, las Autoridades Competentes no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta enfermedad, cuando autoricen la importación o el tránsito por su territorio de las siguientes mercancías que han sido elaboradas y envasadas para la venta directa al por menor y reúnen las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.2.:

~~fi) pescado eviscerado (refrigerado o congelado)~~⁵

~~ii) filetes o bistees rodajas-(refrigerados o congelados)~~⁶; y

~~ii) pescado eviscerado y secado artificialmente⁷ ~~(tanto secado al aire, como al fuego o al sol).~~] (en estudio)~~

En lo que se refiere a estas mercancías, los Miembros podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los riesgos asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano.

2. Cuando se importen animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos, aparte de los enumerados en el punto 1 arriba, de las especies mencionadas en el Artículo 10.1.2. de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de necrosis hematopoyética epizoótica, la *Autoridad Competente* del país importador deberá evaluar el riesgo y aplicar medidas apropiadas para reducirlo.

En el caso del pescado, ~~eviscerado o no~~, tales medidas para reducir el riesgo pueden consistir en que:

1. los animales sean entregados directamente a centros y mantenidos en los mismos para ser transformados en uno de los productos enumerados en el punto 1 del Artículo 10.1.3. o en otros productos autorizados por la *Autoridad Competente*;
2. todos los efluentes y despojos sean sometidos a un tratamiento que garantice la inactivación del virus de la necrosis hematopoyética epizoótica.

Este artículo no se aplica a las mercancías enumeradas en el punto 1 del Artículo 10.1.3.

— texto suprimido

⁵ Véase página 23 del Anexo XXV para obtener los resultados de la evaluación del producto emprendida por el Grupo *ad hoc*

⁶ Véase página 24 del Anexo XXV para obtener los resultados de la evaluación del producto emprendida por el Grupo *ad hoc*

⁷ Véase páginas 24 y 25 del Anexo XXV para obtener los resultados de la evaluación del producto emprendida por el Grupo *ad hoc*

CAPÍTULO 9.4.

SÍNDROME DE TAURA

[...]

Artículo 9.4.3.

Mercancías Importación o tránsito por el territorio de productos de animales acuáticos cualquiera que sea el uso al que se destinan independientemente de la situación sanitaria del país, la zona, o el compartimento respecto del síndrome de Taura

1. Independientemente de la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto del síndrome de Taura, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *enfermedad* cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de las siguientes *mercancías para las especies mencionadas en el Artículo 9.2.2. cualquiera que sea el uso al que se destinan y siempre que reúnan las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.1.*:
- a) ~~los siguientes productos de las especies mencionadas en el Artículo 9.4.2., para cualquier uso:~~
- ~~i) productos cuya elaboración haya inactivado el agente patógeno (productos hervidos, productos cocidos⁸;~~
 - ~~ii) productos enlatados⁹; o pasteurizados¹⁰ y algunos platos precocinados, o~~
 - ~~iii) aceite de crustáceos¹¹; y~~
 - ~~iv) harina de crustáceos¹² para la alimentación animal, por ejemplo;~~
 - ~~v) quitina extraída por medios químicos¹³;~~
 - ~~vi) productos derivados de crustáceos y desinfectados al ser transformados en alimentos secos (por extrusión o compresión, por ejemplo);¹⁴ (en estudio)~~
 - ~~iv) muestras biológicas conservadas para aplicaciones de diagnóstico de manera que haya inactivado el agente patógeno.~~
- b) ~~los siguientes productos de las especies mencionadas en el Artículo 9.4.2. destinados al consumo humano y elaborados y envasados para la venta directa al por menor:~~

⁸ Véase página 33 del Anexo XXV para obtener los resultados de la evaluación del producto emprendida por el Grupo *ad hoc*

⁹ Véase página 32 del Anexo XXV para obtener los resultados de la evaluación del producto emprendida por el Grupo *ad hoc*

¹⁰ Véase página 31 del Anexo XXV para obtener los resultados de la evaluación del producto emprendida por el Grupo *ad hoc*

¹¹ Véase página 29 del Anexo XXV para obtener los resultados de la evaluación del producto emprendida por el Grupo *ad hoc*

¹² Véase página 28 del Anexo XXV para obtener los resultados de la evaluación del producto emprendida por el Grupo *ad hoc*

¹³ Véase página 30 del Anexo XXV para obtener los resultados de la evaluación del producto emprendida por el Grupo *ad hoc*

¹⁴ Véase página 28 del Anexo XXV para obtener los resultados de la evaluación del producto emprendida por el Grupo *ad hoc*

Anexo VI (cont.)

En lo que se refiere a las *mercancías* mencionadas en el punto 1b), los Miembros de la OIE podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los *riesgos* asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano. (en estudio)]

2. Las *Autoridades Competentes* deberán exigir las condiciones prescritas en los Artículos 9.4.7. a 9.4.11. que correspondan a la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto del síndrome de Taura cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de cualquier *mercancía* relacionada con las especies mencionadas en el Artículo 9.4.2. que no sea una de las enumeradas en el punto 1 del Artículo 9.4.3.
3. Las *Autoridades Competentes* deberán proceder a un *análisis del riesgo* acorde con las recomendaciones del presente *Código* cuando contemplen la importación o el tránsito por su *territorio* de una *mercancía* de cualquier especie no mencionada en el Artículo 9.4.2. pero que se considere que plantea un riesgo de transmisión considerada posible vector mecánico del virus del síndrome de Taura, y el país, la *zona* o el *compartimento* de exportación no esté declarado(a) libre de la *enfermedad*. El *país exportador* deberá ser informado del resultado de la evaluación.

[...]

Artículo 9.4.9.

Importación, para transformación para el consumo humano, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de síndrome de Taura

Cuando se importen, para transformación para el consumo humano, *animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos* de las especies mencionadas en el Artículo 9.4.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de síndrome de Taura, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el *riesgo* y aplicar exigir, si se justifican, las siguientes medidas para reducirlo que:

1. ~~la remesa sea entregada directamente entrega directa de los animales~~ entrega directa de los animales a centros de *cuarentena* o *contención* en los que permanezca aislada hasta ser transformada o consumida para su transformación en uno de los productos enumerados en el punto 1 del Artículo 9.4.3., o en productos descritos en el punto 1 del Artículo 9.4.11., o en otros productos autorizados por la *Autoridad Competente*, y
2. tratamiento de todos los efluentes, ~~animales acuáticos~~ muertos y despojos resultantes de la transformación sean sometidos a un tratamiento de modo que se garantice la inactivación del virus del síndrome de Taura, o eliminación de modo que impida el contacto de los residuos con especies susceptibles.

En lo que se refiere a estas *mercancías*, Los Miembros de la OIE podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los riesgos asociados a la utilización de cualquiera de ellas ~~impedir que las *mercancías* se utilicen~~ para fines que no sean el consumo humano.

Este artículo no se aplica a las *mercancías* mencionadas en el punto 1 del Artículo 9.4.3.

[...]

Artículo 9.4.11.

Importación, para venta directa al por menor para el consumo humano, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de síndrome de Taura

1. Independientemente de la situación sanitaria del país, la zona o el compartimento de exportación respecto del síndrome de Taura, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *enfermedad*, cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de las siguientes *mercancías* que han sido elaboradas y envasadas para la venta directa al por menor y reúnen las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.2.:

[i] camarón congelado, pelado (sin caparazón, ni cabeza)] (en estudio)¹⁵.

¹⁵ Véase página 35 del Anexo XXV para obtener los resultados de la evaluación del producto emprendida por el Grupo *ad hoc*

Anexo VI (cont.)

En lo que se refiere a estas mercancías, los Miembros podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los riesgos asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano.

2. Cuando se importen animales acuáticos vivos o productos de animales acuáticos, aparte de los enumerados en el punto 1 arriba, de las especies mencionadas en el Artículo 9.4.2. de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de síndrome de Taura, la *Autoridad Competente* del país importador deberá evaluar el riesgo y aplicar medidas apropiadas para reducirlo.

~~Este artículo no se aplica a las mercancías mencionadas en el punto 1 del Artículo 9.4.3.~~

— texto suprimido

CAPÍTULO 11.2.

INFECCIÓN POR *BONAMIA OSTREAE*

[...]

Artículo 11.2.3.

Mercancías Importación o tránsito por el territorio de productos de animales acuáticos cualquiera que sea el uso al que se destinan independientemente de la situación sanitaria del país, la zona, o el compartimento respecto de *B. ostreae*

1. Independientemente de la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto de la infección por *Bonamia ostreae*, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *infección* cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de las siguientes mercancías para las especies mencionadas en el Artículo 11.2.2. cualquiera que sea el uso al que se destinan y siempre que reúnan las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.1.:
 - a) los siguientes productos de las especies mencionadas en el Artículo 11.2.2., para todos los usos:
 - i) productos cuya elaboración haya inactivado el *agente patógeno* (productos enlatados¹⁶
 - ii) ~~o pasteurizados, por ejemplo~~¹⁷
 - ii) ~~muestras biológicas conservadas para aplicaciones de diagnóstico de manera que haya inactivado al agente patógeno.~~
 - b) los siguientes productos de las especies mencionadas en el Artículo 11.2.2. destinados al consumo humano y elaborados y envasados para la venta directa al por menor:
 - i) ~~moluscos sin concha (refrigerados o congelados);~~¹⁸
 - ii) ~~moluscos con media concha (refrigerados).~~¹⁹
 - e) ~~todos los productos de *Crassostrea gigas*, *C. virginica*, *Ruditapes decussatus*, *R. philippinarum*, *Mytilus galloprovincialis* y *M. edulis*, incluidos ejemplares vivos de estas especies.~~

~~En lo que se refiere a las *mercancías* mencionadas en el punto 1b), los Miembros de la OIE podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los *riesgos* asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano.~~

2. Las *Autoridades Competentes* deberán exigir las condiciones prescritas en los Artículos 11.2.7. a 11.2.11. que correspondan a la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto de la *infección* por *B. ostreae* cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de cualquier *mercancía* relacionada con las especies mencionadas en el Artículo 11.1.2. que no sea una de las *mercancías* enumeradas en el punto 1 del Artículo 11.2.3..

¹⁶ Véase página 39 del Anexo XXV para obtener los resultados de la evaluación del producto emprendida por el Grupo *ad hoc*

¹⁷ Véase página 39 del Anexo XXV para obtener los resultados de la evaluación del producto emprendida por el Grupo *ad hoc*

¹⁸ Véase página 40 del Anexo XXV para obtener los resultados de la evaluación del producto emprendida por el Grupo *ad hoc*

¹⁹ Véase página 40 del Anexo XXV para obtener los resultados de la evaluación del producto emprendida por el Grupo *ad hoc*

Anexo VI (cont.)

3. Las *Autoridades Competentes* deberán proceder a un *análisis del riesgo* acorde con las recomendaciones del presente *Código* cuando contemplen la importación o el tránsito por su *territorio* de una *mercancía* de cualquier especie ~~bivalva~~ no mencionada en el Artículo 11.2.2. ~~ni en el punto 1e) del Artículo 11.2.3.~~ pero que se considere que plantea un riesgo de transmisión considerada posible vector mecánico de *B. ostreae*, y el país, la *zona* o el *compartimento* de exportación no esté declarado(a) libre de la *infección*. El *país exportador* deberá ser informado del resultado de la evaluación.

[...]

Artículo 11.2.9.

Importación, para transformación para el consumo humano, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de *B. ostreae*

Quando se importen, para transformación para el consumo humano, *animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos* de las especies mencionadas en el Artículo 11.2.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de *B. ostreae*, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el *riesgo* y aplicar exigir, si se justifican, las siguientes medidas para reducirlo que:

1. la remesa sea entregada directamente entrega directa de los animales a centros de cuarentena o contención en los que permanezca aislada hasta ser transformada o consumida para su transformación en uno de los productos enumerados en el punto 1 del Artículo 11.2.3., o en productos descritos en el punto 1 del Artículo 9.4.11., o en otros productos autorizados por la *Autoridad Competente*, y
2. tratamiento de todos los efluentes y despojos resultantes de la transformación sean sometidos a un tratamiento de modo que garantice la inactivación de *B. ostreae*, o eliminación de modo que impida el contacto de los residuos con especies susceptibles.

En lo que se refiere a estas *mercancías*, los Miembros podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los *riesgos* asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano.

Este artículo no se aplica a las *mercancías* enumeradas en el punto 1 del Artículo 10.1.3.

[...]

Artículo 11.2.11.

Importación, para venta directa al por menor para el consumo humano, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de *B. ostreae*

1. Independientemente de la situación sanitaria del país, la zona o el compartimento de exportación respecto de *B. ostreae*, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *enfermedad*, cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de las siguientes *mercancías* que han sido elaboradas y envasadas para la venta directa al por menor y reúnen las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.2.:
 - i) carne de ostra sin concha (refrigerada o congelada);
 - ii) moluscos con media concha (refrigerados o congelados).] (en estudio)

En lo que se refiere a estas *mercancías*, los Miembros podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los *riesgos* asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano.

Anexo VI (cont.)

2. Cuando se importen animales acuáticos vivos o productos de animales acuáticos, aparte de los enumerados en el punto 1 arriba, de las especies mencionadas en el Artículo 11.2.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de *B. ostreae*, la *Autoridad Competente del país importador* deberá evaluar el *riesgo* y aplicar medidas apropiadas para reducirlo.

~~Este artículo no se aplica a las mercancías enumeradas en el punto 1 del Artículo 11.2.3.~~

— texto suprimido

El texto resaltado con verde muestra los cambios requeridos para armonizar los artículos con los cambios propuestos en los Artículos X.X.3, X.X.9 y X.X.12.

CAPÍTULO 5.3.

CRITERIOS PARA EVALUAR LA INOCUIDAD DE LAS MERCANCÍAS

En el presente contexto los términos “inocuidad sanitaria” se aplica unicamente a consideraciones zoonositarias para las enfermedades catalogadas por la OIE.

Artículo 5.3.1.

Crterios para evaluar la inocuidad de los productos ~~las mercancías~~ independientemente del estatus sanitario del país

En todos los capítulos sobre *enfermedades* del presente *Código*, el punto 1 ~~a)~~ del Artículo X.X.3. contiene la lista de ~~mercancías~~ productos de animales acuáticos que pueden ser objeto de comercio, independientemente del estatus sanitario ~~del país~~. Los criterios de inclusión de ~~las mercancías~~ los productos de animales acuáticos en este punto 1 ~~a)~~ del Artículo X.X.3. se basan en la ausencia del *agente patógeno* del producto ~~la mercancía~~ o en su inactivación mediante tratamiento o durante el proceso de transformación.

La evaluación de la inocuidad de los productos animales acuáticos ~~la mercancía~~ según los criterios relacionados con su tratamiento o su transformación sólo es posible si el tratamiento o el proceso de transformación están bien definidos. Puede que no sea necesario describir exhaustivamente el tratamiento o el proceso de transformación; sin embargo, las etapas consideradas esenciales para la inactivación del *agente patógeno* en cuestión deben explicarse con todo detalle.

Se presupone que el tratamiento o la transformación se lleva a cabo (i) utilizando protocolos normalizados, que comprenden las etapas consideradas esenciales para la inactivación del *agente patógeno* en cuestión, y (ii) respetando las buenas prácticas de fabricación, y (iii) que las demás etapas de tratamiento, transformación y manipulación del producto de animales acuáticos ~~la mercancía~~ no ponen en peligro su inocuidad ~~de la mercancía~~.

Para ser considerado ~~a~~ inocuo ~~a~~ para el *comercio internacional* conforme a las disposiciones del ~~punto 1 a)~~ del Artículo X.X.3., ~~una mercancía~~ un producto de animales acuáticos debe cumplir los siguientes criterios:

1. Ausencia del *agente patógeno* del producto ~~la mercancía~~:
 - a) existen pruebas convincentes de que el *agente patógeno* no está presente en los tejidos de los que se deriva ~~la mercancía~~ el producto.

Y

 - b) el agua (hielo incluido) utilizada para preparar o transportar ~~la mercancía~~ el producto no está contaminada por el *agente patógeno*, y el procedimiento empleado evita la contaminación cruzada del producto ~~la mercancía~~.

O

Anexo VII (cont.)

2. Aunque el *agente patógeno* esté presente o contamine los tejidos de los que se deriva ~~la mercancía~~ el producto, el tratamiento o procedimiento empleado para producir el producto ~~la mercancía~~ inactiva el *agente patógeno* gracias a procesos:

a) físicos (por ejemplo: temperatura, secado, ahumado);

Y/O

b) químicos (por ejemplo: yodo, pH, sal, humo);

Y/O

c) biológicos (por ejemplo: fermentación).

Artículo 5.3.2.

Criterios para evaluar la inocuidad de los animales acuáticos vivos o los productos de animales acuáticos de un país, una zona o compartimento no declarado(a) libre de una enfermedad, destinados al para la venta directa al por menor para el consumo humano, independientemente del estatus sanitario del país

En todos los capítulos sobre *enfermedades* del presente *Código*, el punto 1 ~~b)~~ del Artículo X.X.123. (capítulos sobre las enfermedades de los peces) y Artículo X.X.X.11. (capítulos sobre las enfermedades de los moluscos y crustáceos) contiene la lista de animales acuáticos vivos o productos de animales acuáticos destinados al para la venta directa al por menor para el consumo humano. Los criterios de inclusión de estos productos en el punto 1 ~~b)~~ del Artículo X.X.123. toman en consideración la forma y presentación del producto, el volumen previsto de residuos de tejidos generados por el consumidor y la cantidad probable de *agente patógeno* presente en los residuos.

A efectos de estos criterios, por “comercio al por menor” se entiende la venta o suministro de animales acuáticos vivos o productos de animales acuáticos directamente al consumidor para fines de consumo humano. El circuito de comercialización puede incluir la distribución de los productos al por mayor, a condición que no sean sometidos a otros procesos de transformación por el mayorista o el minorista, es decir, que no sean objeto de evisceración, limpieza, corte en filetes, congelación, descongelación, cocción, desensado, envasado o reembalaje.

Se presupone que:

- (i) los animales acuáticos vivos o los productos de animales acuáticos se utilizan para consumo humano exclusivamente;
- (ii) no siempre será posible manipular los residuos de modo apropiado para disminuir la introducción del agente patógeno. El nivel del riesgo depende de las prácticas de eliminación de residuos en el país o territorio de cada Miembro;
- (iii) ~~Se presupone que el tratamiento o proceso de transformación previo a la importación se lleva a cabo utilizando protocolos normalizados, que comprenden las etapas consideradas esenciales para la inactivación del agente patógeno en cuestión, y (ii) respetando las buenas prácticas de fabricación; y (iii)~~
- (iv) ~~que las demás etapas de tratamiento, transformación y manipulación ulterior previamente a la importación no ponen en peligro la inocuidad de los animales acuáticos vivos o los productos de animales acuáticos.~~

Para ser considerados ~~inocuo~~ para el *comercio internacional* conforme a las disposiciones del punto 1 ~~b)~~ del Artículo X.X.123. (capítulos sobre las enfermedades de los peces); Artículo X.X.X.11. (capítulos sobre las enfermedades de los moluscos y crustáceos), ~~en~~ los animales acuáticos vivos o los productos de animales acuáticos deben cumplir los siguientes criterios:

Anexo VII (cont.)

1. ser ~~un~~ productos preparados y envasados para el comercio al por menor destinado al consumo humano; Y

SEA

2. incluir sólo una pequeña cantidad de residuos de tejido;

SEA

3. ~~ser poco probable que un agente patógeno viable esté presente en los residuos de tejido, porque:~~

a) ~~el agente patógeno no se encuentra normalmente en esos residuos;~~

⊖

b) ~~el agente patógeno puede estar presente en los residuos de tejidos, pero se sabe que el procedimiento de transformación previo a la importación inactiva el agente patógeno y/o reduce su presencia gracias a procesos:~~

i) ~~físicos (por ejemplo: temperatura, secado, ahumado);~~

⊖

ii) ~~químicos (por ejemplo: pH, sal, humo);~~

⊖

iii) ~~biológicos (por ejemplo: fermentación).~~

— texto suprimido

CAPÍTULO 1.5.6.

MEDIDAS RELATIVAS AL TRANSPORTE INTERNACIONAL
DE AGENTES PATÓGENOS DE ANIMALES ACUÁTICOS Y
DE MATERIAL PATOLÓGICO

Artículo 1.5.6.1.

Introducción

Existe el *riesgo* de que una *enfermedad* aparezca como consecuencia de la liberación accidental de *agentes patógenos* durante el transporte internacional de material embalado. Estos *agentes patógenos* pueden existir ya en el país o haber sido importados voluntaria o involuntariamente. Por consiguiente, es imprescindible disponer de medidas para evitar su liberación accidental. Las medidas pueden aplicarse en las fronteras nacionales mediante la prohibición o el control de las importaciones de determinados *agentes patógenos* o de *material patológico* que pueda contenerlos.

Las *Autoridades Competentes* no deberán exigir *medidas sanitarias* para muestras biológicas conservadas para aplicaciones de diagnóstico que son tratadas de modo que se inactive el *agente patógeno*, y no causarán *enfermedades de los animales acuáticos*.

Artículo 1.5.6.2.

[...]

— texto suprimido

CAPÍTULO 2.2.

**ANÁLISIS DEL RIESGO
ASOCIADO A LAS IMPORTACIONES**

Artículo 2.2.3.

Principios de la evaluación del riesgo

1. La *evaluación del riesgo* debe ser flexible para adaptarse a la complejidad de las situaciones reales. No existe ningún método que se aplique a todos los casos. La *evaluación del riesgo* debe poder tener en cuenta la variedad de *mercancías* que constituyen los animales, los múltiples *peligros* que se pueden identificar en una importación y la especificidad de cada *enfermedad*, así como los sistemas de detección y *vigilancia*, las condiciones de exposición y los tipos y cantidades de datos y de información.
2. Son válidos tanto el método de evaluación cualitativa como el de evaluación cuantitativa, pues aunque el análisis cuantitativo permite examinar más a fondo un problema particular, los métodos cualitativos pueden ser más pertinentes si los datos disponibles son escasos, como suele ocurrir con las especies acuáticas.

— texto suprimido

CAPÍTULO 3.1.

CALIDAD DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES

Artículo 3.1.1.

La calidad de las *Autoridades Competentes* depende de una serie de factores entre los cuales figuran principios fundamentales de carácter ético, organizativo, legislativo y técnico. Las *Autoridades Competentes* deben observar esos principios fundamentales, cualquiera que sea la situación política, económica o social de su país.

El respeto de estos principios fundamentales por las *Autoridades Competentes* de un País o Territorio Miembro de la OIE (Miembro de la OIE) es importante para que las *Autoridades Competentes* de otros Miembros de la OIE confíen permanentemente en los *certificados sanitarios internacionales aplicables a los animales acuáticos* expedidos por los primeros.

Estos principios fundamentales se presentan en el Artículo 3.1.2. Otra serie de factores que inciden en la calidad se describen en el presente *Código* (notificación, principios de certificación, etc.).

La calidad de las *Autoridades Competentes*, incluida la legislación veterinaria para los animales acuáticos, puede medirse mediante una evaluación, cuyos principios generales se describen en los Artículos 3.1.3. y 3.1.4.

En el Artículo 3.1.5. se describe un procedimiento para los países que deseen solicitar una evaluación de sus *Autoridades Competentes*.

Artículo 3.1.2.

Principios fundamentales de la calidad

Las *Autoridades Competentes* deben observar los siguientes principios fundamentales para garantizar la calidad de sus actividades:

1. Juicio profesional

El personal de las *Autoridades Competentes* debe tener la calificación, la aptitud científica y la experiencia adecuadas para emitir juicios profesionales válidos.

2. Independencia

Se velará por que el personal de las *Autoridades Competentes* no esté sometido a ninguna presión comercial, financiera, jerárquica, política o de otro tipo que pueda influir en su juicio o sus decisiones.

3. Imparcialidad

Las *Autoridades Competentes* deben ser imparciales. En especial, todas las partes a las que atañen sus actividades tienen derecho a esperar que les presten sus servicios en condiciones razonables y no discriminatorias.

4. Integridad

Las *Autoridades Competentes* deben garantizar siempre un alto nivel de integridad en el trabajo de cada miembro de su personal. Cualquier fraude, soborno o falsificación debe ser detectado, documentado y corregido.

Anexo X (cont.)5. Objetividad

Las *Autoridades Competentes* deben actuar en todo momento de manera objetiva, transparente y no discriminatoria.

6. Legislación veterinaria para los animales acuáticos

La legislación veterinaria para los *animales acuáticos* constituye un elemento fundamental de calidad, ya que respalda la correcta gobernanza y proporciona el marco jurídico de todas las actividades clave de la *Autoridad Competente*.

La legislación deberá tener una flexibilidad que permita apreciar las equivalencias y hacer frente eficazmente a la evolución de las situaciones. En especial, deberá definir y documentar las responsabilidades y la estructura de las organizaciones encargadas del sistema de identificación de los animales, del control de movimientos de los *animales acuáticos*, de los sistemas de control y declaración de las enfermedades de los *animales acuáticos*, de la vigilancia epidemiológica y de la comunicación de información epidemiológica.

Las *Autoridades Competentes* deberán demostrar capacidades similares cuando sean responsables de las actividades de salud pública veterinaria.

67. Organización general

Las *Autoridades Competentes* deben poder demostrar que, gracias a una legislación apropiada ~~marco reglamentario~~, unos recursos financieros suficientes y una organización eficaz son capaces de controlar la instauración y aplicación de medidas zoonosanitarias y las actividades de certificación sanitaria internacional. ~~El marco reglamentario debe tener una flexibilidad que permita apreciar las equivalencias y hacer frente a la evolución de las situaciones. En especial, en el marco reglamentario se deberá definir y documentar las responsabilidades y la estructura de las organizaciones encargadas del control del movimiento de *animales acuáticos*, de los sistemas de control y declaración de las *enfermedades animales*, de la *vigilancia epidemiológica* y de la *comunicación de información epidemiológica*.~~

~~Las *Autoridades Competentes* deben demostrar capacidades similares cuando son responsables de las actividades de salud pública veterinaria.~~

Las *Autoridades Competentes* deben disponer de sistemas eficaces de *vigilancia* y de *diagnóstico* de las *enfermedades animales* y de *notificación* de los problemas sanitarios que puedan surgir en el *territorio* nacional de acuerdo con las disposiciones del *Código Acuático*. Deben demostrar que atienden debidamente a la población animal de su país. Deben demostrar también que procuran mejorar constantemente sus sistemas de información zoonosanitaria y de control de las *enfermedades animales*.

Las *Autoridades Competentes* deben definir y documentar las responsabilidades y la estructura (en particular el orden jerárquico) de la organización encargada de la expedición de *certificados sanitarios internacionales aplicables a los animales acuáticos*.

Todos los puestos de trabajo que incidan en la calidad de las *Autoridades Competentes* deben ser descritos.

En estas descripciones se incluirán los requisitos de formación previa, formación continua, formación técnica y experiencia.

78. Política en materia de calidad

Las *Autoridades Competentes* deben definir y documentar su política, sus objetivos y sus compromisos sobre calidad y deben asegurarse de que esa política se comprende, se aplica y se mantiene en todos los niveles de la organización. Si las condiciones lo permiten, pueden instaurar un sistema de calidad que corresponda a sus campos de actividad y convenga al tipo, variedad y volumen de trabajo que deben realizar. Las recomendaciones descritas en el presente capítulo proponen un sistema de referencia adecuado que debe ser utilizado si un Miembro de la OIE decide adoptar un sistema de calidad.

89. Procedimientos y normas

Las *Autoridades Competentes* deben elaborar y documentar procedimientos y normas apropiados para todos los prestadores de actividades pertinentes e instalaciones asociadas a las mismas. Estos procedimientos y normas pueden, por ejemplo, estar relacionados con:

- a) la programación y la gestión de las actividades, incluidas las actividades de certificación sanitaria internacional;
- b) la prevención, el control y la *notificación* de los *brotes de enfermedad*;
- c) el *análisis de riesgos*, la *vigilancia* epidemiológica y la zonificación;
- d) las técnicas de inspección y de muestreo;
- e) las pruebas de diagnóstico de las *enfermedades* animales;
- f) la preparación, la producción, el registro y el control de *productos biológicos* utilizados para el *diagnóstico* y la prevención de las *enfermedades*;
- g) los controles fronterizos y las reglamentaciones aplicables a la importación;
- h) la *desinfección*;
- i) los tratamientos destinados a inactivar los *agentes patógenos* en los *productos de animales acuáticos*.

Siempre que la OIE haya incluido normas en estos ámbitos en el *Código Acuático* o el *Manual Acuático*, las *Autoridades Competentes* deberán observar esas normas al aplicar medidas zoonosanitarias y expedir *certificados sanitarios internacionales aplicables a los animales acuáticos*.

910. Información, reclamaciones y recursos

Las *Autoridades Competentes* debe comprometerse a atender todas las peticiones de las *Autoridades Competentes* de los demás Miembros de la OIE o de cualquier otra autoridad, en especial encargándose de cursar oportunamente las peticiones de información, las reclamaciones o los recursos que éstos presenten.

Se llevará un registro de todas las reclamaciones y recursos presentados así como del curso dado a los mismos por las *Autoridades Competentes*.

1011. Documentación

Las *Autoridades Competentes* deben disponer de un sistema de documentación fiable y actualizado acorde con sus actividades.

112. Autoevaluación

Las *Autoridades Competentes* deben proceder periódicamente a una autoevaluación, especialmente mediante comparación documentada de sus objetivos y sus resultados, así como mediante demostración de la eficacia de los componentes de su organización y de la adecuación de sus recursos.

En el Artículo 3.1.5. se describe un procedimiento para los países que deseen solicitar una evaluación de sus *Autoridades Competentes* por expertos de la OIE.

Anexo X (cont.)~~42~~13. Comunicación

Las *Autoridades Competentes* deben disponer de sistemas eficaces de comunicación interna y externa que se extiendan al personal administrativo y técnico y a las partes a las que atañen sus actividades.

~~43~~14. Recursos humanos y financieros

Las autoridades responsables deben velar por que se faciliten los recursos adecuados para llevar efectivamente a cabo las actividades precitadas.

Artículo 3.1.3.

A efectos del presente *Código*, un Miembro de la OIE reconocerá a cualquier otro Miembro de la OIE el derecho de proceder o de pedirle que proceda a la evaluación de su *Autoridad Competente* si el Miembro de la OIE que toma la iniciativa de la evaluación es un país efectiva o potencialmente importador de *mercancías*, y si dicha evaluación forma parte de un proceso de *análisis del riesgo* que servirá para determinar o revisar las *medidas sanitarias* que deben aplicarse a ese comercio.

Un Miembro de la OIE tiene derecho a esperar que la evaluación de su *Autoridad Competente* se lleve a cabo de manera objetiva. Un Miembro que procede a una evaluación debe ser capaz de justificar cualquier medida adoptada a raíz de la evaluación.

Artículo 3.1.4.

Un Miembro de la OIE que se proponga proceder a la evaluación de la *Autoridad Competente* de otro Miembro de la OIE deberá notificar por escrito su intención a este último y conceder un plazo suficiente para que el otro Miembro pueda responder a su solicitud, especificando el objetivo de la evaluación y la información solicitada.

Un Miembro de la OIE al que otro Miembro de la OIE solicite oficialmente información para proceder a una evaluación de su *Autoridad Competente* deberá suministrarle rápidamente, previo acuerdo bilateral sobre el procedimiento y los criterios de evaluación, la información pertinente y exacta requerida.

El proceso de evaluación deberá tener en cuenta los principios fundamentales y los demás factores de calidad mencionados en los Artículos 3.1.1. y 3.1.2. También deberá tomar en consideración las condiciones particulares relativas a la calidad, tal como ésta se define en el Artículo 3.1.1., que prevalezcan en los países interesados.

El resultado de una evaluación hecha por un Miembro de la OIE deberá ser comunicado por escrito lo antes posible, y en cualquier caso en un plazo de 4 meses a partir de la fecha de recepción de la información pertinente, al Miembro de la OIE sometido a evaluación. El informe sobre la evaluación deberá explicar detalladamente cualquier elemento que afecte las perspectivas comerciales. El Miembro de la OIE que haya procedido a la evaluación deberá aclarar con todo detalle los puntos de la misma que se le pidan.

En caso de diferencias entre dos Miembros de la OIE sobre la realización o las conclusiones de la evaluación de las *Autoridades Competentes*, se utilizarán los procedimientos descritos en el Artículo 3.1.3. para resolver las diferencias.

Artículo 3.1.5.

Evaluación facilitada por expertos de la OIE bajo los auspicios de la OIE

La OIE ha establecido procedimientos para la evaluación de las *Autoridades Competentes* de los Miembros de la OIE cuando éstos la soliciten.

Anexo X (cont.)

La Asamblea mundial de delegados aprueba una lista de expertos habilitados para facilitar el proceso de evaluación.

Según estos procedimientos, el Director General recomienda uno o varios de los expertos inscritos en la lista.

El experto o los expertos facilita(n) la evaluación de la *Autoridad Competente* del Miembro de la OIE guiándose por la *Herramienta de la OIE para la Evaluación de las Prestaciones de las Autoridades Competentes* (*Herramienta PVS* de la OIE).

El experto o los expertos redacta(n) un informe en colaboración con la *Autoridad Competente* del Miembro de la OIE.

El informe es sometido al Director General y publicado por la OIE, con el consentimiento del Miembro de la OIE.

— texto suprimido

CAPÍTULO 4.X.

APLICACIÓN DE LA COMPARTIMENTACIÓN

Artículo 4.X.1.

Introducción y objetivos

Las recomendaciones del presente capítulo proporcionan un marco estructurado para la aplicación y el reconocimiento de *compartimentos* en países y *zonas*, de acuerdo con las disposiciones del Capítulo 4.1., con el objetivo de facilitar el comercio de *animales acuáticos* y productos de *animales acuáticos* y de ofrecer un instrumento de gestión de las enfermedades.

El objetivo que los Miembros de la OIE deben finalmente alcanzar es adquirir y mantener el estatus de país libre de una *enfermedad* determinada en todo el territorio del país. Pero puede resultar difícil establecer y mantener el estatus de país libre de una *enfermedad* en todo el territorio de un país, especialmente en el caso de *enfermedades* que cruzan fácilmente las fronteras internacionales. Los Miembros de la OIE han utilizado siempre el concepto de zonificación en la lucha contra muchas enfermedades, para establecer y mantener una *subpoblación* animal con un estatus zoonosanitario particular dentro de sus fronteras nacionales.

La diferencia esencial entre zonificación y compartimentación estriba en que el reconocimiento de las *zonas* se basa en las fronteras geográficas, mientras que el reconocimiento de los *compartimentos* se basa en los métodos de gestión y en la seguridad biológica. No obstante, las condiciones espaciales y las buenas prácticas de gestión desempeñan un papel importante en la aplicación de ambos conceptos.

La condición esencial para la compartimentación es la aplicación y documentación de medidas de gestión y de bioseguridad que creen una separación funcional entre las *subpoblaciones*.

Por ejemplo, un *establecimiento de acuicultura* en un país infectado o una *zona* infectada deberá contar con medidas de seguridad biológica y métodos de gestión con los que se logre un grado de *riesgo* insignificante respecto de *enfermedades* o agentes patógenos. El concepto de *compartimento* extiende la aplicación de una “frontera de riesgo” más allá de una interfaz geográfica y tiene en cuenta todos los factores epidemiológicos que contribuyen a una separación eficaz de determinada *enfermedad* entre distintas *subpoblaciones*.

En los países o *zonas* libres de *enfermedad*, será preferible definir los compartimentos antes de que se produzca un *brote de enfermedad*. En presencia de un *brote*, o en el caso de países infectados o *zonas* infectadas, la compartimentación será útil para facilitar el comercio.

A efectos del *comercio internacional*, los *compartimentos* deben estar bajo la responsabilidad de la *Autoridad Veterinaria* o de otra *Autoridad Competente* del país. A efectos del presente capítulo, la conformidad de los Miembros con los Capítulos 1.1 y 3.1. constituye un requisito previo indispensable.

Anexo XI (cont.)

Artículo 4.X.2.

Principios de definición del compartimento

El *compartimento* puede establecerse con respecto a determinada *enfermedad* o determinadas *enfermedades*. El *compartimento* debe definirse claramente, indicando la localización de todos sus componentes, *establecimientos de acuicultura* incluidos, así como sus unidades conexas (instalaciones de reproducción, incubadoras, criaderos, instalaciones de engorde, mataderos, plantas de transformación, etc.), sus interrelaciones y su contribución a una separación epidemiológica entre los *animales acuáticos* del *compartimento* y las *subpoblaciones* de diferente estatus sanitario. La definición de *compartimento* puede variar según los factores epidemiológicos específicos de la *enfermedad*, los sistemas de producción, los métodos de seguridad biológica, los factores infraestructurales y la *vigilancia*.

Artículo 4.X.3.

Separación de un compartimento de posibles fuentes de infección

La dirección de un *compartimento* debe suministrar a la *Autoridad Competente* pruebas documentadas de lo siguiente:

1. Factores físicos o espaciales que afectan a la bioseguridad del compartimento

Aunque la gestión y las medidas de bioseguridad son la base principal de un *compartimento*, será necesario examinar también los factores geográficos para asegurarse de que la frontera funcional separa de manera adecuada al *compartimento* de las poblaciones circundantes de animales de diferente estatus sanitario. Se tomarán en consideración y se combinarán con las medidas de bioseguridad los siguientes elementos, que, en algunos casos, pueden alterar el grado de fiabilidad alcanzado con las medidas generales de bioseguridad y *vigilancia*:

- a) estatus sanitario de zonas adyacentes o que tengan vínculos epidemiológicos con el *compartimento*;
- b) localización, estatus sanitario y bioseguridad de las *unidades epidemiológicas* más cercanas o de otros establecimientos epidemiológicamente pertinentes. Se tomará en consideración la distancia y separación física de:
 - i) poblaciones de *animales acuáticos* de diferente estatus sanitario en las inmediaciones del *compartimento*, incluidos los animales salvajes y sus rutas migratorias,
 - ii) mataderos o plantas de transformación,
 - iii) ferias, pesquerías de suelta y captura, mercados, restaurantes con peces vivos y otros puntos de concentración de animales acuáticos.

2. Factores infraestructurales

Los aspectos estructurales de los *establecimientos de acuicultura* que componen un *compartimento* contribuyen a la eficacia de su seguridad biológica. Se tomará en consideración:

- a) el suministro de agua;
- b) los medios efectivos de separación física;
- c) las instalaciones para la entrada de las personas, incluido el control del acceso;
- d) el acceso de vehículos y contenedores, incluidos los procedimientos de lavado y desinfección;
- e) las instalaciones de carga y descarga;
- f) las instalaciones de aislamiento para los animales acuáticos que se introduzcan;
- g) las instalaciones para la introducción de material y equipos;
- h) la infraestructura de almacenamiento de piensos y productos veterinarios;
- i) la eliminación de cadáveres;
- j) las medidas físicas para impedir la exposición a vectores mecánicos o biológicos vivos;
- k) el suministro o la fuente de alimentos.

3. Plan de bioseguridad

- a) las posibles vías de introducción y difusión en el *compartimento* de los agentes contra los cuales se ha definido el *compartimento*, incluidos los desplazamientos de animales, acuáticos, animales acuáticos salvajes, posibles vectores, vehículos, personas, productos biológicos, material, fomites, alimentos, cursos de agua, drenaje u otros medios; se tendrá también en cuenta la capacidad de supervivencia del agente en el medio;
- b) los puntos críticos de control de cada vía de transmisión;
- c) las medidas para reducir la exposición en cada punto crítico de control;
- d) los procedimientos estándar de funcionamiento, a saber:
 - i) aplicación, mantenimiento y vigilancia de las medidas;
 - ii) aplicación de medidas correctivas;
 - iii) verificación del proceso;
 - iv) teneduría de registros;
- e) un plan de emergencia en caso de que se produzca un cambio del nivel de exposición;
- f) los procedimientos de notificación a la *Autoridad Veterinaria* u otra *Autoridad Competente*;
- g) el programa de formación y capacitación del personal para que todas las personas implicadas conozcan y estén informadas de los principios y métodos de bioseguridad;
- h) el programa de *vigilancia* vigente.

En cualquier caso, se presentará un número de pruebas suficiente para evaluar la eficacia del *plan de bioseguridad* con arreglo al nivel de *riesgo* de cada vía de transmisión identificada. Las pruebas se establecerán de conformidad con los principios de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). El *riesgo* que entrañan para la bioseguridad todas las operaciones del *compartimento* deberá evaluarse periódicamente y documentarse una vez al año por lo menos. Basándose en el resultado de la evaluación, se tomarán medidas concretas y documentadas de reducción de *riesgos* para limitar la probabilidad de introducción del agente patógeno en el *compartimento*.

4. Sistema de rastreabilidad

Una condición previa indispensable para evaluar la integridad del *compartimento* es la existencia de un sistema válido de *rastreo*. Aunque la identificación individual de todos los *animales acuáticos* podría no resultar factible, la *Autoridad Veterinaria* u otra *Autoridad Competente* deberá ofrecer garantías suficientes de *rastreabilidad* (o trazabilidad) que permitan documentar y verificar el historial y los desplazamientos de aquéllos.

Todas las entradas y salidas de *animales acuáticos* del *compartimento* deberán ser registradas por el *compartimento* y, si es preciso, fundarse en una *evaluación del riesgo* certificada por la *Autoridad Veterinaria* u otra *Autoridad Competente*. Los desplazamientos dentro del *compartimento* no necesitarán certificación, pero deberán ser registrados por el *compartimento*.

Anexo XI (cont.)

Artículo 4.X.4.

Documentación

Los documentos demostrarán claramente que se aplican de manera eficaz y rigurosa los sistemas de bioseguridad, *vigilancia*, *rastreadabilidad* (o trazabilidad) y gestión definidos para un *compartimento*. Además de los datos relativos a los desplazamientos de animales, la información contenida en los documentos incluirá los registros de producción de las unidades (p. ej., por jaula o estanque), las fuentes de suministro de alimentos, las pruebas de laboratorio, la lista de muertes, el registro de visitantes, el historial de morbilidad, medicación y vacunación, los *planes de bioseguridad*, los cursos de formación y cualquier otra información necesaria para evaluar la exclusión de la *enfermedad*.

Se documentará el historial sanitario del *compartimento* respecto de la *enfermedad* o las *enfermedades* para las cuales fue definido, y se demostrará su conformidad con los requisitos para el reconocimiento de la ausencia de dicha *enfermedad* o *enfermedades* del capítulo o los capítulos pertinentes del *Código Acuático*.

Además, cuando se solicite el reconocimiento de un *compartimento*, se presentará a la *Autoridad Veterinaria* u otra *Autoridad Competente* un informe básico sobre la situación sanitaria de los *animales acuáticos* que indique la presencia o ausencia de *enfermedades de la lista de la OIE*. Dicho informe se actualizará periódicamente de modo que refleje el *estatus sanitario* del *compartimento* en todo momento en lo relativo a los *animales acuáticos*.

Los registros de vacunación, incluidos los datos sobre el tipo de vacuna y la frecuencia de administración, deberán poder consultarse fácilmente para permitir la interpretación de los datos de la *vigilancia*.

Todos los registros se conservarán durante un periodo de tiempo variable en función de la especie animal y de la *enfermedad* o *enfermedades* con respecto a las cuales se haya definido el *compartimento*.

Toda la información pertinente deberá registrarse de manera transparente y ser fácilmente accesible para que la *Autoridad Veterinaria* u otra *Autoridad Competente* pueda verificarla.

Artículo 4.X.5.

Vigilancia del agente patógeno o de la enfermedad

El sistema de *vigilancia* debe atenerse a las disposiciones del Capítulo 1.4., relativo a la vigilancia de la sanidad de los *animales acuáticos*, y a las recomendaciones específicas para la *vigilancia* de las *enfermedades* respecto de las cuales se ha definido el *compartimento*, si existen.

Frente a un *riesgo* más alto de exposición al agente contra el que se ha definido el *compartimento*, el nivel de detección de la *vigilancia* interna y externa deberá revisarse y, si es preciso, intensificarse. Las medidas de seguridad biológica también deberán en ese caso revisarse e intensificarse.

1. Vigilancia interna

Las actividades de *vigilancia* deberán incluir la recolección y el análisis de datos sobre la *enfermedad* o *infección*, de modo que la *Autoridad Veterinaria* pueda certificar que la *subpoblación* animal presente en todos los *establecimientos* reúne las condiciones sanitarias definidas para el *compartimento*. Será absolutamente indispensable que el sistema de *vigilancia* permita la detección precoz de cualquier agente patógeno que se introduzca en una subpoblación. Se podrán aplicar, según la *enfermedad* o *enfermedades* para las cuales se haya definido el *compartimento*, diferentes estrategias de *vigilancia* para alcanzar el nivel deseado de confianza en la ausencia de la *enfermedad*.

2. Vigilancia externa

Las medidas de bioseguridad aplicadas en un *compartimento* deberán ser las apropiadas al nivel de exposición del *compartimento*. La *vigilancia* externa ayudará a identificar cualquier cambio importante del nivel de exposición en las vías identificadas de introducción de *enfermedades* en el *compartimento*.

Será necesario combinar una *vigilancia* activa y una *vigilancia* pasiva para alcanzar los objetivos de *vigilancia* descritos más arriba. Según las recomendaciones del Capítulo 1.4., la *vigilancia* específica basada en una evaluación de los factores de *riesgo* puede ser el enfoque más eficaz. La *vigilancia* específica incluirá en particular las *unidades epidemiológicas* situadas en las inmediaciones del *compartimento* o las que puedan tener un vínculo epidemiológico con él.

Artículo 4.X.6.

Capacidades y procedimientos de diagnóstico

Para analizar las muestras, el *compartimento* deberá contar con los servicios de laboratorios designados oficialmente. Todas las pruebas y los procedimientos de laboratorio deberán atenerse a las recomendaciones del *laboratorio* de la enfermedad considerada. Todos los laboratorios que realicen pruebas deberán disponer de procedimientos sistemáticos para transmitir rápidamente los resultados de las pruebas relativas a las *enfermedades* a la *Autoridad Veterinaria* u otra *Autoridad Competente*. Los resultados serán confirmados por un Laboratorio de Referencia de la OIE, si procede.

Artículo 4.X.7.

Respuesta y notificación de emergencia

La detección, el diagnóstico y la notificación precoces de *enfermedades* son primordiales para reducir al mínimo las consecuencias de los *brote*s.

En caso de sospecha de presencia de la *enfermedad* contra la que se ha constituido el *compartimento*, se suspenderá inmediatamente el estatus sanitario de ausencia de dicha *enfermedad* del *compartimento*. Si se confirma la sospecha, se revocará inmediatamente el estatus sanitario del *compartimento*, lo que se notificará a los *países importadores*, conforme lo dispuesto en el Capítulo 1.1.

En caso de aparición de cualquier *enfermedad* infecciosa no presente hasta entonces según el informe básico sobre la situación sanitaria de los *animales acuáticos* del *compartimento* mencionado en el Artículo 4.X.4., la dirección del *compartimento* deberá notificar el hecho a la *Autoridad Veterinaria* u otra *Autoridad Competente*, y emprender una investigación para determinar si ha habido incumplimiento de las medidas de bioseguridad. Si se detectase un incumplimiento grave de las medidas de bioseguridad, aunque no se haya producido un brote de la enfermedad, se suspenderá la certificación de las exportaciones como *compartimento* libre de la *enfermedad*. El estatus de *compartimento* libre de la *enfermedad* no podrá restituirse hasta que el *compartimento* haya adoptado las medidas necesarias para restablecer el nivel de bioseguridad original y su situación sanitaria haya sido aprobada de nuevo por la *Autoridad Veterinaria* u otra *Autoridad Competente*.

En caso de que un *compartimento* libre de enfermedad esté en riesgo debido a un cambio en la situación sanitaria de la zona circundante, la *Autoridad Veterinaria* volverá a evaluar inmediatamente el estatus del *compartimento* y considerará cualesquiera medidas de bioseguridad adicionales necesarias para asegurarse de que se preserve la integridad del *compartimento*.

Artículo 4.X.8.

Supervisión y control del compartimento

La autoridad, organización e infraestructura de los *Servicios Veterinarios*, incluidos los laboratorios, deberán documentarse detalladamente, de acuerdo con lo establecido en el capítulo del *Código Acuático* sobre la evaluación de los *Servicios Veterinarios*, para que pueda confiarse en la integridad del *compartimento*.

Anexo XI (cont.)

La *Autoridad Veterinaria* u otra *Autoridad Competente*, que tendrá la autoridad definitiva para otorgar, suspender o revocar el estatus de un *compartimento*, deberá verificar continuamente el cumplimiento de todos los requisitos esenciales descritos en el presente capítulo para conservar el estatus del *compartimento* y deberá asegurarse de que los *países importadores* tengan acceso a toda la información. Cualquier cambio importante deberá ser notificado al *país importador*.

CAPÍTULO 4.1.

ZONIFICACIÓN Y COMPARTIMENTACIÓN

Artículo 4.1.1.

Introducción

Dada la dificultad que supone establecer y mantener la ausencia de una *enfermedad* determinada en todo el *territorio* de un país, especialmente en el caso de *enfermedades* cuya introducción resulta difícil controlar, para más de un Miembro de la OIE puede ser ventajoso establecer y mantener una *subpoblación* de *animales acuáticos* con un *estatus zoonosanitario* diferente dentro de sus fronteras nacionales. Las *subpoblaciones* pueden ser separadas del resto de la población de *animales acuáticos* por barreras naturales o artificiales o, en determinadas circunstancias, por el empleo de métodos de gestión adecuados.

La compartimentación y la zonificación son procedimientos que utiliza un país para definir en su *territorio*, de conformidad con las disposiciones del presente capítulo, *subpoblaciones* de *animales acuáticos* de *estatus zoonosanitario* distinto a efectos de control de *enfermedades* o de *comercio internacional*. La compartimentación se utiliza cuando los métodos de gestión de la bioseguridad son los factores que definen a una *subpoblación*, mientras que la zonificación se utiliza cuando los criterios de definición de una *subpoblación* son geográficos. En la práctica, tomar en consideración el espacio natural y emplear un buen método de gestión son elementos muy importantes para la aplicación de ambos conceptos.

El objetivo de este capítulo es ayudar a los Miembros de la OIE que deseen establecer y mantener *subpoblaciones* distintas utilizando los principios de compartimentación y zonificación. Estos principios deberán aplicarse en conformidad con las medidas que recomiende el capítulo sobre la *enfermedad* considerada. En este capítulo se describe también el proceso de reconocimiento de las *subpoblaciones* por los socios comerciales. Este proceso se llevará a cabo más fácilmente si los socios comerciales definen parámetros y llegan a acuerdos sobre las medidas necesarias antes de que aparezca un *brote* de *enfermedad*.

Antes de importar *animales acuáticos* o *productos de animales acuáticos*, un *país importador* necesita estar seguro de que su *estatus zoonosanitario* será debidamente preservado. En la mayoría de los casos, la reglamentación relativa a las importaciones se basará, en parte, en la apreciación de la eficacia de las *medidas sanitarias* aplicadas por el *país exportador* en sus fronteras y su *territorio*.

Además de contribuir a la seguridad del *comercio internacional*, la zonificación y la compartimentación pueden ayudar a controlar o a erradicar las *enfermedades* en los Miembros de la OIE. La zonificación puede incitar a utilizar de manera más eficaz los recursos y la compartimentación puede permitir, gracias a las medidas de bioseguridad, la separación funcional de una *subpoblación* de las demás poblaciones domésticas o naturales de *animales acuáticos*, lo que una *zona* (con una separación geográfica) no permitiría. En presencia de un *brote* de *enfermedad*, la compartimentación puede ofrecer la ventaja para un Miembro de la OIE de la existencia de vínculos epidemiológicos entre las *subpoblaciones* o de la uniformidad de los métodos de bioseguridad, pese a la diversidad de localizaciones geográficas, y facilitar el control de la *enfermedad* y/o la reanudación del comercio.

La zonificación y la compartimentación pueden no ser aplicables a todas las *enfermedades*; en cualquier caso, se establecerán requisitos particulares para cada *enfermedad* para la que se considere apropiado utilizar la zonificación o la compartimentación.

Para recuperar el estatus de *zona* libre o de *compartimento* libre de una *enfermedad* determinada después de la presencia de un *brote*, los Miembros de la OIE deberán seguir las recomendaciones del capítulo correspondiente del presente *Código*.

Anexo XII (cont.)

Artículo 4.1.2.

Consideraciones generales

La *Autoridad competente* de un *país exportador* que establezca una *zona* o un *compartimento* a efectos de *comercio internacional* deberá definir claramente la *subpoblación*, de conformidad con las recomendaciones de los capítulos correspondientes del presente *Código*, incluidas las relativas a la *vigilancia* y a la identificación y rastreabilidad de los *animales acuáticos*. La *Autoridad competente* del *país exportador* deberá ser capaz de explicar a la *Autoridad competente* del *país importador* las razones por las que solicita que reconozca que el *estatus zoonosanitario* de la *zona* o el *compartimento* es distinto.

Los procedimientos utilizados para establecer y mantener la diferencia de *estatus zoonosanitario* de una *zona* o un *compartimento* deben ser los apropiados a las circunstancias particulares de dicha *zona* o dicho *compartimento* y dependerán de la epidemiología de la *enfermedad*, de los factores medioambientales, del *riesgo* de introducción y radicación de la *enfermedad* y de las medidas de bioseguridad aplicables. El *país exportador* debe ser capaz de demostrar, mediante una documentación detallada que deberá entregar al *país importador* y publicar por vía oficial, que ha aplicado las medidas recomendadas en el *Código Acuático* para el establecimiento y mantenimiento de la *zona* o del *compartimento*.

El *país importador* deberá reconocer la existencia de la *zona* o del *compartimento* cuando en dicha *zona* o dicho *compartimento* se apliquen las medidas pertinentes recomendadas en el *Código Acuático* y la *Autoridad Competente* del *país exportador* certifique que se aplican. Cabe señalar que el *país importador* puede adoptar un nivel de protección más alto siempre que lo justifique científicamente y cumpla las obligaciones descritas en el Artículo 2.1.2. Las disposiciones del Artículo 4.1.4. también se aplican en ese caso.

En caso de que varios países compartan una *zona* o un *compartimento*, la *Autoridad Competente* de cada país deberá colaborar definiendo y asumiendo sus respectivas responsabilidades.

El *país exportador* deberá proceder a una evaluación de los recursos necesarios y disponibles para establecer y mantener una *zona* o un *compartimento* a efectos de *comercio internacional*. Se evaluarán, en particular, los recursos humanos y económicos y la competencia técnica de la *Autoridad Competente* (y de la industria considerada, en el caso de un *compartimento*), incluida la competencia en materia de *vigilancia* de *enfermedades* y *diagnóstico*.

Artículo 4.1.3.

Principios para la definición de una zona o de un compartimento, incluidas las zonas de protección

Junto con las consideraciones que preceden y las definiciones de *zona* y *compartimento*, los Miembros de la OIE deberán aplicar los siguientes principios cuando definan una *zona* o un *compartimento*:

1. La extensión de una *zona* será determinada por la *Autoridad Competente* basándose en la definición vigente de *zona* y será publicada por vía oficial.
2. Podrá establecerse una zona de protección para proteger el estatus sanitario de los animales acuáticos de un país o una zona libre de una enfermedad frente a los animales acuáticos de un país o una zona con un estatus sanitario distinto. La aplicación de medidas deberá basarse en la epidemiología de la enfermedad considerada y deberán estar destinadas a impedir la introducción del agente patógeno. Estas medidas podrán incluir la intensificación del control de los desplazamientos y de la vigilancia, así como la vacunación, una identificación especial, una mayor sensibilización u otras medidas.

Estas medidas podrán aplicarse en toda la zona libre o en área delimitada dentro o fuera de la zona libre.

23. Los factores que definen un *compartimento* serán determinados por la *Autoridad Competente* basándose en criterios pertinentes, como los métodos de gestión y explotación relacionados con la bioseguridad, y serán publicados por vía oficial.

34. Los *animales acuáticos* pertenecientes a una *subpoblación* deberán ser reconocibles a través de una separación epidemiológica ostensible de los demás *animales acuáticos* y de todo aquello que represente un *riesgo* de *enfermedad*.
45. La *Autoridad Competente* deberá documentar detalladamente las medidas adoptadas en la *zona* o el *compartimento* para la identificación de la *subpoblación*, mediante el registro, por ejemplo, de todos los *establecimientos de acuicultura* situados en dicha *zona* o dicho *compartimento*, y para el establecimiento y mantenimiento de su *estatus zoonosanitario* mediante un *plan de bioseguridad*. Las medidas empleadas para establecer y mantener la diferencia de *estatus zoonosanitario* de una *zona* o un *compartimento* deberán ser las apropiadas a las circunstancias particulares de dicha *zona* o dicho *compartimento* y dependerán de la epidemiología de la *enfermedad*, de los factores medioambientales, del *estatus zoonosanitario* de los territorios limítrofes, de las medidas de bioseguridad aplicables (incluidos el control de movimientos, la utilización de fronteras naturales y artificiales, la separación espacial de los *animales acuáticos*, la gestión comercial y los métodos de explotación) y de la *vigilancia*.
56. El *plan de bioseguridad* de un *compartimento* deberá describir la colaboración entre la industria o empresa pertinente y la *Autoridad Competente*, así como sus responsabilidades respectivas y los procedimientos para la supervisión del funcionamiento del *compartimento* por la *Autoridad Competente*.
67. El *plan de bioseguridad* de un *compartimento* deberá describir también las pautas habituales de funcionamiento, para demostrar claramente que la *vigilancia* ejercida y los métodos de gestión empleados son adecuados y se ajustan a la definición de *compartimento*. Además de la información relativa a los movimientos de *animales acuáticos*, el *plan de bioseguridad* incluirá registros de la producción y las existencias, los proveedores de alimentos para los *animales acuáticos*, la rastreabilidad, los resultados de la *vigilancia*, un libro de visitas, el historial de morbilidad, mortalidad, medicaciones y vacunas, documentación sobre la formación y cualquier otro criterio necesario para evaluar la reducción del *riesgo*. La información requerida podrá variar según la especie de *animales acuáticos* y la(s) *enfermedad(es)* considerada(s). El *plan de bioseguridad* describirá asimismo los controles a los que son sometidos las medidas para asegurar la reevaluación periódica de los *riesgos* y el consiguiente ajuste de las medidas.
78. Una vez definidas, las *zonas* y los *compartimentos* constituirán las *subpoblaciones* adecuadas para la aplicación de las recomendaciones que figuran en el Título 8. al Título 11. del presente *Código*.

Artículo 4.1.4.

Etapas para establecer una zona o un compartimento y para obtener su reconocimiento a efectos de comercio internacional

La serie de etapas que comprende el establecimiento de una *zona* o de un *compartimento* puede variar. Las etapas que las *Autoridades Competentes* del *país importador* y del *país exportador* determinen seguir dependerán generalmente de las circunstancias que prevalezcan en el *territorio* y las fronteras del país, así como de sus antecedentes comerciales. Las etapas recomendadas son:

1. Para la zonificación
 - a) El *país exportador* identifica un sector geográfico de su *territorio* que considera que contiene una *subpoblación* de *animales acuáticos* con un estatus zoonosanitario distinto respecto de una *enfermedad* determinada o de varias *enfermedades* determinadas, basándose en los resultados de la *vigilancia*.
 - b) El *país exportador* describe en el *plan de bioseguridad* de la *zona* las medidas que se aplican o se aplicarán para distinguir epidemiológicamente al sector identificado de las demás partes de su *territorio*, de conformidad con las recomendaciones del presente *Código*.
 - c) El *país exportador* suministra la información precitada al *país importador*, explicándole la razón por la que se puede considerar que el sector es una *zona* separada epidemiológicamente a efectos de *comercio internacional*.

Anexo XII (cont.)

- d) El *país importador* decide aceptar o no que el sector sea una *zona* de la que se pueden importar *animales acuáticos y productos de animales acuáticos*, teniendo en cuenta:
- i) una evaluación de la *Autoridad Competente* del *país exportador*;
 - ii) el resultado de una *evaluación del riesgo* basada en la información suministrada por el *país exportador* y en sus propias investigaciones;
 - iii) su propia situación sanitaria respecto de la *enfermedad* o las *enfermedades* de los *animales acuáticos* considerada(s), y
 - iv) otras normas pertinentes de la OIE.
- e) El *país importador* notifica al *país exportador*, en un plazo de tiempo razonable, su decisión y las razones que la justifican, a saber:
- i) reconocimiento de la *zona*;
 - ii) petición de información complementaria, o
 - iii) rechazo de la solicitud de reconocimiento de la *zona* a efectos de *comercio internacional*.
- f) Cualquier diferencia que pueda surgir sobre el reconocimiento de la *zona* en el curso o al término del proceso tratará de resolverse mediante un procedimiento de conciliación aceptado por ambas partes (procedimiento de solución de diferencias de la OIE, por ejemplo).
- g) El *país importador* y el *país exportador* firman un acuerdo oficial sobre el reconocimiento de la *zona*.

2. Para la compartimentación

Véase el Capítulo 4.X.

- a) ~~Basándose en conversaciones con la industria o empresa pertinente, el *país exportador* identifica un *compartimento*, compuesto por uno o más *establecimientos de acuicultura* u otro tipo de instalaciones que funcionan con los mismos métodos de gestión de la bioseguridad y que contiene una *subpoblación* de *animales acuáticos* identificable, con un estatus sanitario distinto respecto de una *enfermedad* determinada o de varias *enfermedades* determinadas; el *país exportador* también describe las modalidades de colaboración entre la industria o empresa pertinente y la *Autoridad Competente* del *país exportador* que permite conservar ese estatus sanitario.~~
- b) ~~El *país exportador* examina el *plan de bioseguridad* del *compartimento* y confirma, tras una inspección, que:~~
- ~~i) el *compartimento* está cerrado epidemiológicamente en todas sus operaciones habituales de funcionamiento, debido a una aplicación rigurosa del *plan de bioseguridad*, y~~
 - ~~ii) el programa de *vigilancia* establecido permite verificar el estatus sanitario del *establecimiento* o de los *establecimientos de acuicultura* respecto de una *enfermedad* determinada o de varias *enfermedades* determinadas.~~
- e) ~~El *país exportador* describe el *compartimento*, de conformidad con las recomendaciones del presente *Código*.~~
- d) ~~El *país exportador* suministra la información precitada al *país importador*, explicándole la razón por la que se puede considerar que la empresa es un *compartimento* separado epidemiológicamente a efectos de *comercio internacional*.~~

Anexo XII (cont.)

- e) ~~El país importador decide aceptar o no que la empresa sea un compartimento del que se pueden importar animales acuáticos y productos de animales acuáticos, teniendo en cuenta:~~
- ~~i) una evaluación de la *Autoridad Competente* del país exportador;~~
 - ~~ii) el resultado de una *evaluación del riesgo* basada en la información suministrada por el país exportador y en sus propias investigaciones;~~
 - ~~iii) su propia situación sanitaria respecto de la *enfermedad* o las *enfermedades* de los *animales acuáticos* considerada(s), y~~
 - ~~iv) otras normas pertinentes de la OIE.~~
- e) ~~El país importador notifica al país exportador, en un plazo de tiempo razonable, su decisión y las razones que la justifican, a saber:~~
- ~~i) reconocimiento del *compartimento*;~~
 - ~~ii) petición de información complementaria, o~~
 - ~~iii) rechazo de la solicitud de reconocimiento del *compartimento* a efectos de *comercio internacional*.~~
- f) ~~Cualquier diferencia que pueda surgir sobre el reconocimiento del *compartimento* en el curso o al término del proceso tratará de resolverse mediante un procedimiento de conciliación aceptado por ambas partes (procedimiento de solución de diferencias de la OIE, por ejemplo).~~
- g) ~~El país importador y el país exportador firman un acuerdo oficial sobre el reconocimiento del *compartimento*.~~

 — texto suprimido

CAPÍTULO 4.5.

CONTROL DE PELIGROS ASOCIADOS A LOS ALIMENTOS PARA LA ACUICULTURA QUE CONSTITUYEN UNA AMENAZA PARA LA SALUD DE LAS PERSONAS Y DE LOS ANIMALES ACUÁTICOS

Artículo 4.5.1.

Introducción

Uno de los objetivos fundamentales del presente *Código* es ayudar a los Miembros de la OIE a garantizar la seguridad del comercio de *animales acuáticos* y de *productos de animales acuáticos* estableciendo las *medidas sanitarias* pertinentes. Las presentes recomendaciones abordan los peligros que puede entrañar para la salud de los *animales acuáticos* su alimentación. Uno de los objetivos esenciales es prevenir la propagación de las *enfermedades* de un país, una *zona* o un *compartimento* infectados, a través de los *alimentos para animales*, a otro *país libre*, otra *zona libre* o otro *compartimento libre*.

~~Estas recomendaciones no abordan en detalle los aspectos relacionados con la seguridad sanitaria de los alimentos destinados al consumo humano porque es un tema que no forma parte del mandato del presente Código.~~

Se recomienda combinar la lectura de las presentes recomendaciones con la de las recomendaciones del *Código Sanitario* de la OIE *para los Animales Terrestres* ~~(en estudio en la materia)~~. La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) ha publicado recomendaciones relativas a la alimentación de los animales terrestres y acuáticos (Orientaciones técnicas para la pesca responsable – Desarrollo de la acuicultura: 1. Procedimientos idóneos en la fabricación de alimentos para la acuicultura. FAO 2001; Proyecto de buenas prácticas para la industria de piensos – aplicación del Código de Prácticas del Codex Alimentarius sobre Buena Alimentación Animal, IFIF/FAO [en preparación]) y la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) ha elaborado una norma al respecto (Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal [CAC/RCP 54-2004]). Se recomienda a los Miembros de la OIE consultar estas publicaciones.

Los elementos esenciales que deben tenerse en cuenta en la alimentación de los *animales acuáticos* son los siguientes:

1. La concentración de *establecimientos de acuicultura* aumenta el *riesgo* de transmisión de *enfermedades*, sea por *agentes patógenos* introducidos en el sistema de cultivo por los *alimentos para animales*, sea por otros canales.
2. La depredación (incluido el canibalismo) es el modo natural de alimentación de numerosas especies de *animales acuáticos*.
3. La principal fuente de proteínas animales utilizadas en la alimentación de los *animales acuáticos* ha sido siempre el medio marino, por las necesidades alimenticias de estos animales y por razones económicas. Esta costumbre aumenta el *riesgo* de transmisión de *enfermedades*, especialmente cuando se les alimenta con otros *animales acuáticos* vivos o enteros de su misma especie o de una especie cercana a la suya. Existen numerosos ejemplos de este sistema de alimentación: crustáceos en fase inicial de desarrollo alimentados con *Artemia* y atún de cultivo alimentado con pescado entero capturado en el medio natural.
4. Los niveles de *riesgo* asociados a los *alimentos* húmedos (con una tasa de humedad igual o superior al 70%), semi-húmedos (humedad comprendida entre el 15 y el 70%) y secos (humedad igual o inferior al 15%) dependen del método empleado para su elaboración.
5. Con el número creciente de especies cultivadas (especialmente especies marinas de peces de aletas) el consumo de *alimentos* vivos y húmedos se ha incrementado. Es probable que las industrias elaboren en el futuro *alimentos* según determinadas fórmulas a medida que se establezcan las tecnologías adecuadas.

Anexo XIII (cont.)

6. Los peligros asociados a los *alimentos* pueden ser transmitidos por éstos a los *animales acuáticos* directa o indirectamente. La transmisión directa se produce cuando la especie cultivada consume *alimentos* que contienen un *agente patógeno* (por ejemplo, larvas de camarones que consuman rotíferos ~~infectados por~~ contaminados con el virus del síndrome de las manchas blancas), mientras que la transmisión indirecta está ligada a patógenos contenidos en los *alimentos* que penetran en el medio acuático o infectan a especies a las que no se destinan los *alimentos*, a través de los cuales se establece un mecanismo de *infección* indirecta de las especies destinadas al comercio. Los *agentes patógenos* que no tienen especies huéspedes específicas (virus del síndrome de las manchas blancas y especies del género vibrio, por ejemplo) representan mayor *riesgo* de transmisión indirecta por su capacidad de establecer reservorios de *infección* en numerosas especies.
7. A medida que se cultivan más especies van apareciendo más *agentes patógenos* asociados a las mismas. El cultivo intensivo de las especies y las condiciones nuevas en que se cultivan pueden favorecer la aparición de *enfermedades*. Es necesario, por consiguiente, realizar investigaciones para elaborar *alimentos para animales* (e *ingredientes de alimentos*) que convengan a las especies y los sistemas de cultivo. Dado que el número de especies animales acuáticos cultivadas es cada día mayor, resulta difícil formular recomendaciones para todas las combinaciones de *agentes patógenos* y especies hospedadoras.

Artículo 4.5.2.

Ámbito de aplicación

Las presentes recomendaciones documentan medidas de reducción de *riesgos*, incluidas la rastreabilidad (o trazabilidad) y la certificación, para controlar los riesgos asociados al comercio de *alimentos* e *ingredientes de alimentos*. El objetivo es permitir el control de los peligros gracias a la aplicación de los procedimientos recomendados durante las fases de producción (captura, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución) y de utilización de los *alimentos* e *ingredientes de alimentos* para la *acuicultura*, tanto producidos industrialmente como en los *establecimientos de acuicultura*. Los peligros incluyen los patógenos causantes de *enfermedades de la lista de la OIE* y otros agentes capaces de ocasionar efectos adversos en la salud animal y en la salud pública. Aunque son recomendaciones destinadas esencialmente a los *animales acuáticos* criados para la obtención de alimentos destinados al consumo humano, también se aplican a los *alimentos para animales acuáticos* utilizados para otros fines.

Artículo 4.5.3.

Definición

~~El término 'peligro' designa un agente biológico, químico o físico presente en un alimento o ingrediente de alimento para animales que puede tener un efecto adverso en la salud de las personas o la sanidad de los animales.~~

Artículo 4.5.4.

Principios generales1. Funciones y responsabilidades

La *Autoridad Competente* está habilitada legalmente para establecer y poner en vigor los requisitos reglamentarios aplicables a la alimentación animal y tiene la responsabilidad final de verificar el cumplimiento de dichos requisitos. La *Autoridad Competente* puede establecer requisitos reglamentarios aplicables a las partes interesadas, incluido el suministro de información y asistencia. Véase el Capítulo 3.1. del Código Acuático.

Incumbe a la *Autoridad Competente* establecer y hacer cumplir los requisitos reglamentarios relativos a la utilización de medicamentos de uso veterinario, la lucha contra las enfermedades de los animales acuáticos y los aspectos de la seguridad sanitaria de los *alimentos* relacionados con la cría de *animales acuáticos* en los *establecimientos de acuicultura*.

Quienes intervienen en la producción y utilización de *alimentos e ingredientes de alimentos para animales* tienen la responsabilidad de velar por que estos productos cumplan los requisitos reglamentarios. Todo el personal que interviene en la captura, la fabricación, el almacenamiento y la manipulación de *alimentos e ingredientes de alimentos para animales* debe estar debidamente capacitado y ser consciente de su función y su responsabilidad en la prevención de la difusión de peligros. Se deben preparar *planes de emergencia* apropiados en caso de *brote de enfermedad* transmitida por los *alimentos*. El material para la producción, el almacenamiento y el transporte de los alimentos debe mantenerse limpio y en buen estado de funcionamiento.

Los veterinarios y demás profesionales del sector privado (laboratorios, por ejemplo) que presten servicios especializados a los productores y fabricantes de alimentos deberán cumplir los requisitos reglamentarios exigidos a dichos servicios (declaración de enfermedades, normas de calidad, transparencia, por ejemplo).

2. Normas reglamentarias de inocuidad de los alimentos para animales

Todos los *alimentos e ingredientes de alimentos para animales* deben ajustarse a las normas reglamentarias de inocuidad de la alimentación animal. Al definir los límites y umbrales de tolerancia de peligros deben tenerse en cuenta pruebas científicas, incluidas las de sensibilidad de los métodos de análisis y de caracterización de los riesgos.

3. Análisis de riesgos

Al establecer y poner en vigor el marco reglamentario se deben aplicar los principios y procedimientos internacionalmente reconocidos del *análisis de riesgos* (véase el Título 2. del presente *Código* y los textos pertinentes del Codex).

La aplicación de un marco general de *análisis de riesgos* debe permitir la instauración de un proceso sistemático y coherente para la gestión de los peligros.

4. Buenas prácticas

Siempre que existan recomendaciones nacionales a tales efectos, deberán respetarse las buenas prácticas de *acuicultura* y las buenas prácticas de fabricación (así como las buenas prácticas de higiene). Se insta a los países en los que esas recomendaciones no existen a establecerlas cuanto antes.

Se aplicarán, siempre que proceda, los principios del Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC, de acuerdo con la definición del Anexo al Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos [CAC/RCP 1-1969]) para controlar los peligros que puedan estar presentes en los *alimentos para animales*.

5. Relación entre priones y especies de animales acuáticos

Los conocimientos científicos acerca de la relación entre los priones y las especies animales acuáticas son insuficientes. No existen pruebas que indiquen que la utilización de subproductos de animales terrestres como *ingredientes de alimentos* para la *acuicultura* entrañe *riesgo* de transmisión de enfermedad priónica. Se requiere información científica complementaria para permitir que la *acuicultura* utilice más subproductos de animales terrestres y dependa menos de fuentes acuáticas de proteínas y lípidos.

6. Bioacumulación

Los metales pesados, dioxinas y bifenilos policlorados persisten en los tejidos grasos y tienden a acumularse a lo largo de la cadena alimentaria.

Anexo XIII (cont.)7. Factores geográficos y medioambientales que deben tenerse en cuenta

Las zonas acuáticas y terrestres de cosecha de *alimentos para animales* no deben estar situadas a proximidad de fuentes de peligros para la salud de los animales o la inocuidad de los *alimentos*. Si no se puede evitar que lo estén, deben tomarse medidas preventivas de control de riesgos. Estas mismas recomendaciones se aplican a la elaboración de *alimentos para animales* y el emplazamiento de *establecimientos de acuicultura*.

Los factores que deben tenerse en cuenta para proteger la salud de los *animales acuáticos* son, principalmente, la situación sanitaria, el emplazamiento de las instalaciones de *cuarentena*, la presencia de establecimientos de transformación sin medidas apropiadas de bioseguridad y la existencia de *zonas* o *compartimentos* de determinado estatus sanitario.

Los factores que deben tenerse en cuenta para proteger la salud pública son, principalmente, las operaciones industriales y los establecimientos de tratamiento de despojos que generan contaminantes y otros productos peligrosos. Debe tenerse en cuenta asimismo la posible acumulación de contaminantes en la cadena alimentaria debida a los *alimentos para animales*.

8. Zonificación y compartimentación

Los *alimentos para animales* son componentes importantes de la bioseguridad y deben tenerse en cuenta a la hora de definir un *compartimento* o una *zona*, conforme a lo estipulado en el Capítulo 4.1. del presente *Código*.

9. Muestreo y análisis

Los protocolos de muestreo y análisis de los *alimentos para animales* deben ajustarse a los principios y procedimientos científicos y a las normas de la OIE, siempre que proceda.

10. Etiquetado

El etiquetado debe ser claro e ilustrativo del modo en que se deben manipular, almacenar y utilizar los *alimentos* e *ingredientes de alimentos para animales*, debe ajustarse a los requisitos reglamentarios y debe permitir el rastreo de los productos.

Véase la Sección 4.2. del Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal del Codex (CAC/RCP 54-2004).

11. Concepción y gestión de los programas de inspección

Las *Autoridades Competentes* contribuyen a la consecución de los objetivos de sanidad animal y salud pública fijados por la legislación o exigidos por los *países importadores* llevando a cabo ellas mismas algunas actividades o inspeccionando las actividades relacionadas con la salud pública y la sanidad animal que llevan a cabo otros organismos o el sector privado.

Los fabricantes de alimentos e ingredientes de alimentos para animales, así como las demás partes interesadas del sector, deberán adoptar procedimientos de autorregulación para asegurarse del cumplimiento de las normas prescritas para la captura, manipulación, almacenamiento, elaboración, distribución y utilización de dichos *alimentos* e *ingredientes*. La principal responsabilidad de los operadores de este sector será la aplicación de sistemas para el control de los procesos. Allí donde se apliquen dichos sistemas, la *Autoridad Competente* deberá verificar que cumplen todos los requisitos reglamentarios.

12. Garantía y certificación

Las *Autoridades Competentes* tienen la responsabilidad de garantizar a su país y a sus socios comerciales el cumplimiento de los requisitos reglamentarios.

13. Peligros asociados a la alimentación de los animales acuáticos

a) Peligros biológicos

Los peligros biológicos que pueden estar presentes en los *alimentos e ingredientes de alimentos para animales* son, fundamentalmente, *agentes patógenos* (bacterias, virus, hongos y parásitos). Las presentes recomendaciones son aplicables a las *enfermedades* de los *animales acuáticos* inscritas en la lista de la OIE y a otros *agentes patógenos* que tienen un efecto nocivo sobre la sanidad animal o pública.

b) Peligros químicos

Los peligros químicos que pueden estar presentes en los *alimentos e ingredientes de alimentos para animales* son, fundamentalmente, sustancias químicas naturales (micotoxinas, gossipol y radicales libres, por ejemplo), contaminantes industriales y medioambientales (metales pesados, dioxinas y bifenilos policlorados, por ejemplo), residuos de medicamentos de uso veterinario y de pesticidas y también radionucleidos.

c) Peligros físicos

Los peligros físicos que pueden estar presentes en los *alimentos e ingredientes de alimentos para animales* son, fundamentalmente, objetos extraños (fragmentos de cristal, de metal, de plástico o de madera, por ejemplo).

14. Contaminación cruzada

~~Es importante impedir contaminaciones cruzadas durante la fabricación, el almacenamiento, la distribución (transporte incluido) y la utilización de alimentos e ingredientes de alimentos para animales, y la reglamentación deberá incluir disposiciones a tales efectos. Las disposiciones reglamentarias deberán basarse en pruebas científicas, incluidas pruebas de sensibilidad de los métodos de análisis y de caracterización de los riesgos.~~

Es necesario que la prevención de la contaminación cruzada durante la fabricación, el almacenamiento, la distribución (transporte incluido) y la utilización de *alimentos* y de *ingredientes de alimentos*, así como las correspondientes disposiciones en la materia se incluyan en regulaciones y normas actuales. La elaboración de este marco deberá basarse en pruebas científica, incluidas las pruebas de sensibilidad de los métodos de análisis y la caracterización de riesgos.

Se emplearán procedimientos como el lavado, la secuenciación y la limpieza en vacío para ~~impedir contaminaciones cruzadas~~ reducir la probabilidad de contaminación cruzada entre lotes de *alimentos* o de *ingredientes de alimentos*. Se respetará la reglamentación nacional para evitar el empleo de *ingredientes* prohibidos que puedan provocar contaminaciones cruzadas.

15. Resistencia a los antimicrobianos

En lo relativo a la utilización de antimicrobianos en la alimentación animal véase el Título X.X. del presente Código (en estudio).

16. Gestión de la información

La *Autoridad Competente* debe establecer requisitos claros para el suministro de información por el sector privado, de acuerdo con el marco reglamentario.

Anexo XIII (cont.)

El sector privado debe llevar registros de la producción, distribución, importación y utilización de los alimentos e ingredientes de alimentos para animales que sean fáciles de consultar. Estos registros son indispensables para seguir prontamente el rastro de los productos hasta su fuente de procedencia inmediata y sus destinatarios ulteriores y tratar los problemas de salud pública y/o de sanidad de los animales acuáticos identificados. El sector privado deberá suministrar información a la Autoridad Competente conforme al marco reglamentario.

La identificación (por grupos, en el caso de los animales acuáticos) y la rastreabilidad (o trazabilidad) de los animales son herramientas que permiten la gestión de los riesgos zoonosarios (incluidas las zoonosis) y alimentarios asociados a la alimentación animal (véase el Título 3.5. los Capítulos 4.1. y 4.2. del *Código Sanitario* de la OIE *para los Animales Terrestre* y la Sección 4.3. del documento CAC/RCP 54-2004).

Artículo 4.5.5.

~~Agentes patógenos presentes en los alimentos para animales~~

- ~~1. Los *agentes patógenos* pueden introducirse en la alimentación animal en las siguientes formas:~~
 - ~~a) a través de la captura de *animales acuáticos* infectados;~~
 - ~~b) durante el almacenamiento, la elaboración y el transporte, como consecuencia de medidas de higiene deficientes, o de la presencia de plagas o por residuos de lotes anteriores de *alimentos* presentes en las líneas de producción, los *contenedores* o los *vehículos* de transporte.~~
- ~~2. La exposición de los *animales acuáticos* a los *agentes patógenos* presentes en los *alimentos para animales* puede producirse por:~~

- ~~a) Exposición directa~~

~~La utilización de *alimentos* sin elaborar derivados de *animales acuáticos* para alimentar a *animales acuáticos* implica una vía directa de exposición, en particular cuando se utilizan *animales acuáticos* enteros y productos de los mismos sin elaborar para alimentar a individuos de la misma especie. La alimentación de salmónidos con despojos de salmónidos, o de crustáceos con rotíferos o quistes de Artemia, por ejemplo, conlleva un mayor *riesgo* de transmisión de la *enfermedad*.~~

- ~~b) Exposición indirecta~~

~~Los *agentes patógenos* presentes en los *alimentos para animales* pueden ser transmitidos a los *animales acuáticos* cultivados (o silvestres) por contaminación del medio acuático, o por *infección* de especies a las que no se destinan los *alimentos*.~~

Artículo 4.5.6.

~~Agentes químicos en los alimentos para animales~~

~~{en estudio}~~

Artículo 4.5.7.

~~Agentes físicos en los alimentos para animales~~

~~{en estudio}~~

Artículo 4.5.8.

Medidas recomendadas de reducción de riesgos

1. Mercancías

a) Mercancías inocuas

Las siguientes *mercancías* están sujetas a procesos de transformación extensiva tales como tratamiento térmico, acidificación, extrusión y extracción. Existe un *riesgo* insignificante de que los *agentes patógenos* sobrevivan en dichos productos si su elaboración sigue las prácticas comerciales normales:

- i) aceite de pescado;
- ii) aceite de crustáceos;
- iii) concentrado soluble de pescado (un subproducto del sistema de producción de aceite de pescado, compuesto por el producto restante una vez evaporada el agua en la fase acuosa residual);
- iv) *harina* de pescado;
- v) *harina* de crustáceos;
- vi) *harina* de calamar y *harina* de hígado de calamar;
- vii) *harina* de bivalvos;
- viii) *alimentos* acabados (*alimentos* en migas, granulados y extruidos para animales, por ejemplo).

Cuando se importe cualquiera de estas *mercancías*, las *Autoridades Competentes* no exigirán ningún tipo de condición relacionada con *enfermedades* de los *animales acuáticos*, independientemente de la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación.

b) Otras mercancías

Las *Autoridades Competentes* deben tener presentes las siguientes medidas de reducción de *riesgos*:

- i) utilizar *alimentos e ingredientes de alimentos para animales* que provengan de un *país libre*, una zona libre o compartimento libre de enfermedad, o
- ii) comprobar que la mercancía no contiene agentes patógenos (sometiéndola a pruebas de detección, por ejemplo), o
- iii) someter la mercancía a tratamiento (tratamiento térmico o ácido, por ejemplo) usando un método aprobado por la Autoridad Competente para inactivar los agentes patógenos, o
- iv) utilizar alimentos para animales únicamente en poblaciones que no sean sensibles a los agentes patógenos en cuestión y allí donde los animales acuáticos que son susceptible al patógeno o patógenos en cuestión no entrarán en contacto con los *alimentos* o sus residuos.

Además deberán considerarse los *riesgos* asociados a la eliminación de efluentes y despojos de las plantas de elaboración de *alimentos para animales* y de los *establecimientos de acuicultura*.

Anexo XIII (cont.)

c) Pescado entero (fresco o congelado)

La práctica de comercio de pescado entero fresco o congelado para su utilización en los *alimentos para animales* presenta un *riesgo* de introducción de *enfermedades* en las poblaciones. Para reducir el *riesgo* se utilizarán únicamente peces provenientes de poblaciones en las que no hay pruebas de *infección* por ninguna de las *enfermedades de la lista de la OIE* o de tratamientos que inactivan los *agentes patógenos* de los *animales acuáticos*.

2. Producción de alimentos para animales

Para impedir la contaminación por *agentes patógenos* durante la producción, el almacenamiento y el transporte de *alimentos* y de *ingredientes de alimentos para animales*:

- a) se debe proceder con la debida frecuencia entre los lotes al lavado, la secuenciación o la limpieza en vacío de las líneas de producción y las instalaciones de almacenamiento;
- b) los edificios y el material para la fabricación y el transporte de alimentos e ingredientes de alimentos para animales deben estar contruidos de manera que facilite su funcionamiento en condiciones higiénicas, mantenimiento y limpieza e impida la contaminación;
- c) en particular, las fábricas de alimentos para animales deben estar diseñadas y funcionar de forma que impida contaminaciones cruzadas entre lotes de alimentos;
- d) los alimentos e ingredientes de alimentos elaborados deben mantenerse separados de los ingredientes de alimentos sin elaborar y ser almacenados de manera adecuada;
- e) los alimentos e ingredientes de alimentos, las instalaciones en que éstos se elaboran y almacenan y las zonas circundantes deben mantenerse limpios, y deben aplicarse programas de control de plagas;
- f) deben emplearse, cuando proceda, procedimientos de control de agentes patógenos, como el tratamiento térmico o la adición de sustancias químicas autorizadas. Estos procedimientos deberán ser objeto de controles en las fases pertinentes del proceso de fabricación;
- g) el etiquetado debe permitir la identificación del lote y del lugar y fecha de producción de los alimentos e ingredientes de alimentos para animales. Deberá ayudar a seguir el rastro de alimentos e *ingredientes de alimentos* en caso de *enfermedad* animal permitiendo identificarlos por su lote y su lugar y fecha de producción.

3. Países importadores

Las *Autoridades Competentes* deben considerar las siguientes medidas de reducción de *riesgos*:

- a) los *alimentos* e *ingredientes de alimentos* deben ser entregados a las fábricas de *alimentos para animales* para ser elaborados y utilizados según condiciones aprobadas por la Autoridad Competente;
- b) los efluentes y despojos de las fábricas de alimentos para animales y las instalaciones acuícolas deben eliminarse según procedimientos aprobados por la Autoridad Competente y, si es preciso, ser sometidos a un tratamiento antes de ser vertidos en el medio acuático;
- c) los alimentos para animales que se sepa que contienen agentes patógenos sólo deberán ser utilizados en una zona o un compartimento que no contenga especies susceptibles a las enfermedades que éstos provocan;

- d) se evitará, en lo posible, la importación alimentos crudos sin elaborar o derivados de *animales acuáticos* para alimentar especies animales acuáticas.

Artículo 4.5.9.

Procedimientos de certificación de alimentos e ingredientes de alimentos derivados de animales acuáticos

Cuando se importen *alimentos e ingredientes de alimentos* derivados de *animales acuáticos* para la alimentación animal aparte de los mencionados en el punto 1a) del Artículo 4.5.8., la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá exigir el envío adjunto de un *certificado sanitario internacional aplicable a los animales acuáticos* extendido por la *Autoridad Competente* del *país exportador* (o por un *certificador oficial* aprobado por el *país importador*).

El certificado deberá acreditar:

1. que los alimentos e ingredientes de alimentos derivados de animales acuáticos fueron obtenidos de un país libre, una zona libre o un compartimento libre de enfermedades importantes de los animales acuáticos, o
2. que los alimentos e ingredientes de alimentos derivados de animales acuáticos fueron sometidos a pruebas para la detección de enfermedades importantes de los animales acuáticos y quedó demostrado que están libres de ellas, o
3. que los alimentos e ingredientes de alimentos derivados de animales acuáticos fueron elaborados de modo que garantice que están libres de enfermedades importantes de los animales acuáticos.

En los capítulos pertinentes del presente *Código*, se encontrarán las disposiciones específicas para las *enfermedades de la lista de la OIE*.

Artículo 4.5.10.

Diagrama del Vías de riesgo de para la transmisión de agentes patógenos y de contaminación mediante la captura, la fabricación y la utilización de alimentos para la acuicultura

1. Los patógenos pueden introducirse en los *alimentos* por las siguientes vías:
 - a) por la captura de *animales acuáticos* infectados,
 - b) durante el almacenamiento, el tratamiento o el transporte, debido a medidas de higiene insuficientes, por la presencia de plagas, o de residuos de anteriores lotes de *alimentos* en las líneas de tratamiento, los *contenedores* o los *vehículos* de transporte.
2. Los *animales acuáticos* pueden verse expuestos a patógenos en los *alimentos* por las siguientes vías:
 - a) Exposición directa

La utilización de *alimentos* no tratados derivados de *animales acuáticos* para alimentar a *animales acuáticos* representa una posible vía de exposición directa. Por ejemplo, alimentar a salmónidos con despojos de salmónido multiplica el *riesgo* de transmisión de *enfermedades* porque se está alimentando a una *especie susceptible* con tejidos de una *especie susceptible*.
 - b) Exposición indirecta

Los patógenos de *alimentos* pueden transmitirse a los *animales acuáticos*, tanto cultivados como salvajes, por contaminación ambiental o por *infección* de especies no consideradas específicamente.

Anexo XIII (cont.)

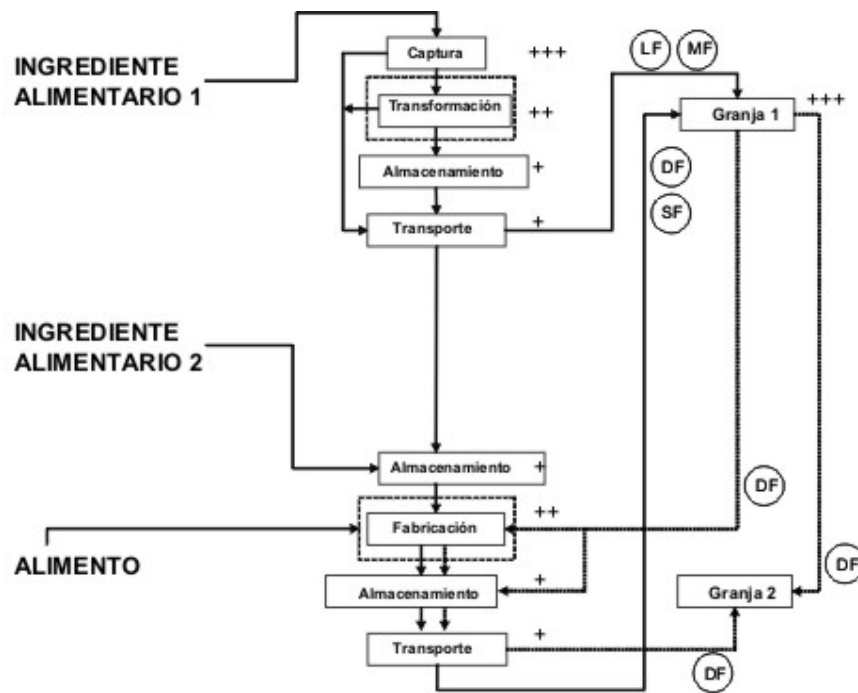
La figura 1 ilustra las posibles vías de transmisión de *agentes patógenos* en el proceso de producción y uso de *alimentos para animales*.

Los ingredientes de origen acuático utilizados en *acuicultura*, pueden ser fuentes de contaminación patógena (virus, bacterias y parásitos) para las especies animales acuáticas cultivadas. En los *establecimientos de acuicultura*, los patógenos de los *alimentos* pueden infectar a los animales directamente (por consumo) o indirectamente por medio de fuentes ambientales. Hay más probabilidades de que los *alimentos vivos* y los *alimentos húmedos* contengan *agentes patógenos*, porque sus *ingredientes* están crudos o han sido sometidos a un tratamiento mínimo.

Los *alimentos e ingredientes de alimentos para animales* capturados en países, *zonas o compartimentos* infectados pueden conllevar una alta carga patógena. Por tanto, deben ser transformados (usando tratamientos térmicos o químicos, por ejemplo) para reducir o eliminar la carga patógena. Tras la transformación, se debe procurar evitar una contaminación ulterior durante el almacenamiento y transporte de estas *mercancías*. Por ejemplo, cuando se manipulan, almacenan y/o transportan dos o más lotes de *ingredientes* de distinto estatus sanitario sin haber tomado medidas de bioseguridad adecuadas, existe un *riesgo* de contaminación cruzada de los *alimentos*.

Una instalación acuícola puede ser también una fuente de patógenos para los *alimentos para animales*. Esta contaminación puede producirse, por ejemplo, debido a prácticas de higiene deficientes en un *establecimiento de acuicultura* infectado. Si los *alimentos* del *establecimiento de acuicultura* se redistribuyen a la instalación de fabricación para reciclado, o se distribuyen a otra explotación, puede haber transferencia de patógenos a los demás *establecimientos de acuicultura*.

Figura 1: Diagrama del riesgo de transmisión de agentes patógenos y de contaminación mediante la captura, la fabricación y la utilización de alimentos para la acuicultura



LF	Alimentos vivos	—> Posibilidad de reducción del riesgo
MF	Alimentos húmedos	
SF	Alimentos semi-húmedos	
DF	Alimentos secos	
+++	Alto riesgo de presencia patógena Redistribución/reciclado de alimentos acabados
++	Riesgo moderado de presencia patógena	
+	Bajo riesgo de presencia patógena	

— texto suprimido

CAPÍTULO 5.1.

OBLIGACIONES GENERALES
EN MATERIA DE CERTIFICACIÓN

Artículo 5.1.1.

Se debe tomar en cuenta un conjunto de factores para facilitar el *comercio internacional* de *animales acuáticos* y *productos de animales acuáticos*, sin que ello implique *riesgos* inaceptables para la salud pública y para la salud de los *animales acuáticos*.

Dada la diferencia de situaciones zoonositarias entre países, el *Código Acuático* propone diversas opciones. Antes de determinar las condiciones para el comercio, se debe considerar la situación zoonositaria del *país exportador*, del o de los *países de tránsito* y del *país importador*. Para armonizar en la mayor medida posible los aspectos del *comercio internacional* relativos a la salud de los *animales acuáticos*, las *Autoridades Competentes* de los Miembros de la OIE deben basar sus condiciones para la importación en las normas de la OIE.

Dichas condiciones deben figurar en certificados redactados según los modelos de *certificados sanitarios internacionales aplicables a los animales acuáticos* que figuran en el Capítulo 5.10. del *Código Acuático*.

Las condiciones estipuladas deberán ser precisas y concisas y expresar claramente las condiciones del *país importador*. Para ello será necesaria una concertación previa entre las *Autoridades Competentes* de los *países importadores* y *exportadores*.

Los requisitos de certificación no deberán incluir condiciones de enfermedades que no se transmitan por el producto en cuestión. Sólo deberá haber un veterinario firmante por certificado.

Si los representantes de una *Autoridad Competente* desean visitar otro país por motivos profesionales que interesan a la *Autoridad Competente* de ese otro país, esta última deberá ser informada de la visita. Conviene prever de antemano la visita según el acuerdo suscrito entre las *Autoridades Competentes* interesadas.

Artículo 5.1.2.

Responsabilidades del país importador

1. Las condiciones de importación que figuran en el *certificado sanitario internacional aplicable a los animales acuáticos* deben garantizar que las *mercancías* introducidas en el *país importador* cumplen las normas de la OIE. Los *países importadores* deberán limitar sus requisitos a aquellos que son necesarios para alcanzar un nivel de protección nacional adecuado. En el caso de que éstas sean más estrictas que las normas de la OIE, deberán basarse en un *análisis del riesgo* asociado a la importación.
2. Entre los requisitos exigidos en el *certificado sanitario internacional aplicable a los animales acuáticos* no deberá figurar el de ausencia de *agentes patógenos* o *enfermedades* de los *animales acuáticos* que estén presentes en el *territorio* del *país importador* y no sean objeto de un programa oficial de control, salvo cuando la patogenicidad de la cepa en el *país exportador* es muy superior o si su gama de hospedadores es muy amplia, o en ambos casos. Las medidas impuestas a las importaciones para la gestión de los *riesgos* asociados a determinado *agente patógeno* o a determinada *enfermedad* no deben exigir un nivel de protección superior al que confieren las medidas del programa oficial de control que se aplica en el *país importador*.
3. El *certificado sanitario internacional aplicable a los animales acuáticos* no incluirá medidas contra *agentes patógenos* o *enfermedades* que no figuren en la lista de la OIE, a no ser que el *país importador* haya demostrado que el *agente patógeno* o la *enfermedad* entraña un *riesgo* significativo para este país, tras realizar un *análisis de riesgos* de las importaciones, de conformidad con el Título

Anexo XIV (cont.)

4. La transmisión por parte de la *Autoridad Competente* de certificados, o la comunicación de las condiciones exigidas en materia de importación a personas que no sean la *Autoridad Competente* de otro país, exigirá que se envíen también copias de los referidos documentos a la *Autoridad Competente*. Con esta importante norma se evitarán los retrasos y dificultades que pueden surgir entre los negociantes y las *Autoridades Competentes* cuando no está establecida la autenticidad de los certificados o de las licencias.

La responsabilidad de esta información suele incumbir a las *Autoridades Competentes* del *país exportador*; podrá, sin embargo, incumbir a *veterinarios* del sector privado de los lugares de origen de las *mercancías*, siempre y cuando se haya obtenido la aprobación y autenticación de las *Autoridades Competentes*.

5. Puede ocurrir que cambie el destinatario, la identificación del medio de transporte o el *puesto fronterizo* después de haber expedido el certificado. Por ser cambios que no modifican el estado sanitario de la remesa, ninguno de ellos deberá impedir que se acepte el certificado.

Artículo 5.1.3.

Responsabilidades del país exportador

1. Cualquier *país exportador* deberá estar dispuesto a facilitar al *país importador*, siempre que éste lo solicite, datos sobre:
 - a) su situación zoonosanitaria y sus sistemas nacionales de información sobre *enfermedades* de los *animales acuáticos*, con el fin de determinar si está libre o dispone de *zonas libres* o *compartimentos libres* de las *enfermedades de la lista de la OIE*, y sobre el método seguido para lograr la ausencia de enfermedad, esto es, ausencia de especies susceptibles o de vigilancia específica, así como sobre la regulación y los procedimientos vigentes para mantener esa situación;
 - b) la aparición de *enfermedades de la lista de la OIE*, que deberá comunicar con regularidad y rapidez;
 - c) su capacidad para aplicar medidas de prevención y control de las *enfermedades de la lista de la OIE*;
 - d) la estructura de la *Autoridad Competente* y los poderes de que ésta dispone;
 - e) las técnicas que utiliza, y en particular sobre las pruebas biológicas y las vacunas utilizadas en la totalidad o parte de su *territorio*.
2. Las *Autoridades Competentes* de los *países exportadores* deberán:
 - a) disponer de procedimientos oficiales de autorización de los certificadores oficiales que definan sus funciones y deberes, así como las condiciones de supervisión y responsabilización, incluida la posibilidad de en que pueden ser privados temporal o definitivamente de sus funciones autorización;
 - b) asegurarse de que los certificadores oficiales reciben las instrucciones y la formación necesarias;
 - c) vigilar la actividad de los *certificadores oficiales* para comprobar su integridad y su imparcialidad.
3. La *Autoridad Competente* del *país exportador* es responsable en última instancia del certificado utilizado en una operación de *comercio internacional*.

Artículo 5.1.4.

Responsabilidades en caso de incidente relacionado con una importación

Anexo XIV (cont.)

1. El *comercio internacional* implica una responsabilidad ética permanente. Por consiguiente, si dentro de un periodo razonable con posterioridad a una exportación, la *Autoridad Competente* tiene conocimiento de que ha aparecido o reaparecido una *enfermedad* expresamente mencionada en el *certificado sanitario internacional aplicable a los animales acuáticos*, o cualquier otra *enfermedad* que revista importancia epidemiológica para el *país importador*, dicha *Autoridad Competente* tendrá la obligación de notificar el caso al *país importador*, para que las *mercancías* importadas puedan ser inspeccionados o sometidos a pruebas y se adopten las medidas pertinentes para limitar la propagación de la *enfermedad* si ha sido introducida inadvertidamente.
2. En caso de aparición de una *enfermedad* en *animales acuáticos* importados, dentro de un período razonable posterior a la importación, la *Autoridad Competente* del *país exportador* deberá ser informada para *que pueda realizar una investigación, ya que puede tratarse de la primera información disponible sobre la presencia de la enfermedad en una población de animales acuáticos anteriormente libre de ella. La Autoridad Competente del país importador deberá ser informada del resultado de la investigación, pues puede que el origen de la infección no esté en el país exportador.*
3. En caso de sospecha, razonablemente fundada, de que un certificado oficial sea fraudulento, las *Autoridades Competentes* del *país importador* y del *país exportador* deberán proceder a una investigación. Deberán considerar también la necesidad de notificar el hecho a terceros países que puedan verse afectados. Todos los lotes asociados a la sospecha deberán mantenerse bajo control oficial, en espera del resultado de la investigación. Las *Autoridades Competentes* de todos los países interesados deberán cooperar plenamente con la investigación. Si se demuestra que el certificado es fraudulento, se hará todo lo posible por identificar a los responsables y tomar las medidas apropiadas en virtud de la legislación pertinente.
3. En caso de que se tengan motivos para sospechar la falsificación de un *certificado sanitario internacional aplicable a los animales acuáticos*, las *Autoridades Veterinarias* del *país importador* y del *país exportador* procederán a una investigación. También se notificará la sospecha a cualquier tercer país concernido. Todas las remesas relacionadas con el certificado deberán permanecer bajo control oficial hasta que se conozca el resultado de la investigación. Las *Autoridades Veterinarias* de todos los países concernidos deberán colaborar en la investigación. Si el *certificado sanitario internacional aplicable a los animales acuáticos* resulta ser falso, se hará todo lo posible por identificar a los responsables y tomar las medidas previstas por la legislación pertinente.

 — texto suprimido

CAPÍTULO 5.2.

PROCEDIMIENTOS DE CERTIFICACIÓN

Artículo 5.2.1.

Protección de la integridad profesional de los certificadores oficiales

La certificación deberá basarse en normas éticas rigurosas, la principal de las cuales será el respeto y amparo de la integridad profesional del *certificador oficial*.

Es fundamental que entre las condiciones estipuladas ~~no~~ figuren únicamente requisitos específicos relativos a hechos particulares que ~~no~~ puedan ser reconocidos con precisión y plena conciencia por un *certificador oficial*. No se deberá exigir, por ejemplo, que se certifique que una zona está libre de *enfermedades* que no son de declaración obligatoria en el *país importador* o de cuya existencia el *certificador oficial* firmante no está necesariamente informado. ~~Asimismo,~~ será inaceptable exigir que se certifiquen hechos que tendrán lugar después de la firma del documento y que, por lo tanto, no están bajo el control ni la inspección directa del *certificador oficial* firmante.

Artículo 5.2.2.

Certificadores oficiales

Los *certificadores oficiales* deberán:

1. estar autorizados por la *Autoridad Competente* del *país exportador* para firmar los *certificados sanitarios internacionales aplicables a los animales acuáticos*;
2. certificar exclusivamente hechos de los que tengan conocimiento en el momento de firmar el certificado o de los que haya dado testimonio otra persona competente autorizada por la *Autoridad Competente*;
3. firmar solamente en el momento oportuno certificados que estén correcta y completamente cumplimentados; cuando los *certificadores oficiales* firmen un certificado a partir de otros justificantes, deberán haber comprobado o poseer los justificantes antes de firmar el certificado;
4. no tener ningún conflicto de intereses con los aspectos comerciales vinculados a los *animales acuáticos* o *productos de animales acuáticos* objeto del certificado y ser independientes de las partes comerciales interesadas.

Artículo 5.2.3.

Preparación de los certificados sanitarios internacionales aplicables a los animales acuáticos

Los certificados se establecerán de conformidad con los principios siguientes:

1. Los certificados se diseñarán de forma que reduzca al mínimo la posibilidad de falsificarlos, lo que implica dotarlos de un número de identificación exclusivo y utilizar otros medios de seguridad apropiados. Los certificados impresos en papel deberán llevar la firma del veterinario certificador y el sello oficial de identificación de la *Autoridad Competente* que los expide. En el caso de certificados de varias páginas, cada página deberá llevar el número exclusivo del certificado y el número de página correspondiente. Los procedimientos de certificación electrónica deberán incluir garantías equivalentes.

Anexo XV (cont.)

2. Los certificados ~~Deberán estar redactados~~ se utilizando en términos ~~lo más~~ sencillos, claros y lo más comprensibles posible, sin por ello alterar su fuerza legal.
3. Los certificados ~~Deberán~~ estar escritos en el idioma del país importador, si éste lo solicita. En ese caso deberán estar escritos también en un idioma que comprenda el certificador oficial.
4. Los certificados ~~Deberán~~ prever la mención de una identificación apropiada de los animales acuáticos y productos de animales acuáticos, salvo si esa operación es irrealizable (huevos embrionados, por ejemplo).
5. Los certificados ~~No~~ deberán prever la certificación de hechos que un certificador oficial desconozca o no pueda comprobar y confirmar.
6. Los certificados ~~Deberán~~ ser entregados al certificador oficial acompañados, si procede, de notas de instrucciones sobre las investigaciones, los exámenes y las pruebas que es preciso realizar antes de firmar el certificado.
7. ~~Se~~ El texto de un certificado no deberá ser enmendado, excepto por tachaduras, las cuales deberán ser selladas y firmadas por el certificador oficial.
8. La firma y el sello deberán ser de un color distinto del utilizado para imprimir el certificado. El sello puede ser en relieve en lugar de tener un color diferente.
9. Sólo se aceptarán los certificados originales por el país importador.
10. La Autoridad Competente podrá expedir certificados de sustitución para reemplazar certificados que se hayan perdido, deteriorado, contengan errores o en los que figuren datos que ya no sean correctos, por ejemplo. Estos certificados deberán llevar una marca que indique claramente que son certificados de sustitución. En ellos deberá figurar el número y la fecha de expedición del certificado original. El certificado original se anulará y, si fuere posible, se devolverá a la autoridad que lo ha expedido.

Artículo 5.2.4.

Certificación electrónica

1. Los certificados pueden presentarse en forma de documentos electrónicos enviados directamente por la *Autoridad Competente* del *país exportador* a la del *país importador*. Habitualmente, los sistemas utilizados poseen una interfaz con las empresas que comercializan las mercancías para que esas empresas suministren información a la autoridad encargada de la certificación. El certificador oficial deberá tener acceso a toda la información que juzgue necesaria, como los resultados de laboratorio y los datos de identificación de los animales acuáticos.
2. Los certificados electrónicos deben contener la misma información que los certificados convencionales.
3. La *Autoridad Competente* debe establecer sistemas de seguridad que impidan el acceso de personas u organizaciones no autorizadas a los certificados electrónicos.
4. El certificador oficial deberá asumir oficialmente la responsabilidad de proteger su firma electrónica.

 — texto suprimido

CAPÍTULO 5.10.

**MODELOS DE CERTIFICADOS SANITARIOS
PARA EL COMERCIO INTERNACIONAL
DE ANIMALES ACUÁTICOS VIVOS
Y PRODUCTOS DE ANIMALES ACUÁTICOS**

Artículo 5.10.1.

Notas de explicación de los certificados sanitarios para el comercio internacional de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos

1. Observaciones generales

El certificado en papel debe cumplimentarse con letras mayúsculas. Para confirmar una opción debe rellenarse la casilla con una cruz (X). Es importante asegurarse de que no queden en el certificado espacios en blanco que permitan modificarlo. Debe tacharse lo que no proceda.

2. Parte I. Detalles de la remesa enviada

País:	Nombre del país que expide el certificado.
Recuadro I.1.	Nombre y dirección completa de la persona natural o jurídica que envía la remesa. Se recomienda indicar el número de teléfono y el número de facsímil o la dirección electrónica.
Recuadro I.2.	El número de referencia del certificado es el número utilizado por la Autoridad Competente del país para identificar el certificado.
Recuadro I.3.	Nombre de la Autoridad Competente.
Recuadro I.4.	Nombre y dirección completa de la persona natural o jurídica a la que se envía la remesa en el momento en que se expide el certificado.
Recuadro I.5.	Nombre del país del que se exportan los animales acuáticos vivos o gametos . Para los productos de animales acuáticos, nombre del país o los países en que se han producido, fabricado o envasado los productos acabados.
	El "código ISO" se refiere al código internacional normalizado de dos letras (Código ISO 3166-1 Alfa 2) para identificar a los países, establecido por la Organización Internacional de Normalización (ISO).
Recuadro I.6.	Nombre de la zona o compartimento de origen, si procede, en la parte II del certificado.
Recuadro I.7.	Nombre del país de destino.
	El "código ISO" se refiere al código internacional normalizado de dos letras (Código ISO 3166-1 Alfa 2) para identificar a los países, establecido por la Organización Internacional de Normalización (ISO).
Recuadro I.8.	Nombre de la zona o compartimento de destino, si procede, en la parte II del certificado.
Recuadro I.9.	Nombre y dirección completa del lugar o los lugares de que se exportan los animales acuáticos, los gametos o los productos de animales acuáticos, y número de aprobación o registro oficial si es necesario.
	Para los animales acuáticos vivos y gametos : explotación(es) o lugar de captura.
	Para los productos de origen animal: establecimiento del que se envían los productos.

Anexo XVI (cont.)

Recuadro I.10.	Nombre del lugar del que se envían los animales acuáticos vivos, los gametos o los productos de animales acuáticos (tierra, mar o aeropuerto)
Recuadro I.11.	Fecha de salida. Para los animales acuáticos vivos incluye la hora de salida prevista.
Recuadro I.12	Detalles sobre el medio de transporte.
	Identificación del medio de transporte en el momento en que se expide el certificado: para transporte aéreo, número de vuelo; para transporte marítimo, nombre del buque; para transporte por ferrocarril, número del tren y del vagón; y para transporte por carretera, número de matrícula del vehículo y número del remolque si procede.
Recuadro I.13.	Nombre del puesto fronterizo previsto y, si es posible, su código UN/LOCODE (véase el Código para las Localizaciones del Comercio y del Transporte de las Naciones Unidas).
Recuadro I.14.	Número(s) de autorización CITES si la mercancía pertenece a una especie que figura en la lista de la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestre.
Recuadro I.15.	Describir la mercancía o utilizar los títulos que figuran en el Sistema Armonizado de la Organización Mundial de Aduanas.
Recuadro I.16.	Título o código del Sistema Armonizado de la Organización Mundial de Aduanas.
Recuadro I.17.	Cantidad o peso total de mercancías.
	Para los animales acuáticos vivos o gametos, indicar la cantidad total de animales o gametos o el peso.
	Para los productos de animales acuáticos, indicar el peso bruto y el peso neto, en kilos, de toda la remesa.
Recuadro I.18.	Temperatura de transporte y almacenamiento de los productos.
Recuadro I.19.	Para los animales acuáticos vivos o gametos, indicar el número total de contenedores utilizados para el transporte. Para los productos de animales acuáticos, indicar el número total de paquetes.
Recuadro I.20.	Identificar los números de contenedores/sello si es necesario.
Recuadro I.21.	Identificar el tipo de envase de los productos de animales acuáticos tal como se define en la Recomendación nº 21 – Código de Pasajeros, Tipo de Carga, Material de Envase y Embalaje, del UN/CEFACT (Centro de Naciones Unidas para el Fomento del Comercio y el Comercio Electrónico).
Recuadro I.22.	Utilización prevista de los animales acuáticos vivos o los productos de animales acuáticos importados.
	Reproducción: se aplica a los gametos y a la población de reproductores.
	Cría: se aplica a los animales acuáticos vivos, a los huevos y a las larvas de animales acuáticos cuyo desarrollo es lento.
	Sacrificio: se aplica a los animales acuáticos destinados al sacrificio.
	Repoblación: se aplica a los animales acuáticos vivos destinados a la repoblación.
	Ornamental: se aplica a los animales acuáticos vivos de compañía o de recreo.
	Concurso/exhibición: se aplica a los animales acuáticos vivos utilizados en concursos o exhibiciones.
	Consumo humano: se aplica a los animales acuáticos vivos (no destinados a la acuicultura) o a sus productos destinados al consumo humano.

Anexo XVI (cont.)

Recuadro I.22. (cont.)	Alimento para animales acuáticos: significa cualquier producto derivado de un animal o de varios animales, ya sea elaborado, semielaborado o crudo, destinado a alimentar a los animales acuáticos.
	Reelaboración: se aplica a los productos de animales acuáticos que tienen que ser sometidos a elaboración ulterior para ser aptos para su uso final.
	Otros usos técnicos: se aplica a los productos de animales acuáticos no destinados al consumo humano ni a la alimentación de los animales acuáticos. Incluye los productos destinados a ser utilizados en la industria farmacéutica, médica, cosmética u otra, y que pueden ser sometidos a una elaboración ulterior extensa.
	Uso técnico en animales acuáticos vivos: se aplica a los productos de animales acuáticos utilizados en animales acuáticos vivos, por ejemplo, para estimular la ovulación.
Recuadro I.23.	Rellenar la casilla si procede.
Recuadro I.24.	Detalles sobre la naturaleza de la mercancía que permitan su identificación.
	Para los animales acuáticos vivos o gametos : categoría (es decir, anfibio, crustáceo, pez o molusco); poblaciones silvestres o poblaciones cultivadas; especie (nombre científico); cantidad o peso , y si es necesario, sistema de identificación; número de lote u otros detalles de identificación; edad; sexo.
	Para los productos de animales acuáticos: categoría (es decir, anfibio, crustáceo, molusco o pez), poblaciones silvestres o poblaciones cultivadas, especie (nombre científico), número de aprobación del o de los establecimientos (planta de transformación o almacén frigorífico), código de identificación del lote/fecha, número de paquetes.

3. Parte II. Datos zoosanitarios

Recuadro II.	Esta parte debe cumplimentarse teniendo en cuenta los requisitos convenidos por las Autoridades Competentes del país importador y del país exportador, conforme a lo recomendado en el Código Acuático.
Recuadro II.a.	Número de referencia: véase el recuadro I.2.
Veterinario oficial	Nombre, dirección, cargo oficial, fecha de firma y sello oficial de la Autoridad Competente.

CAPÍTULO 7.2.

BIENESTAR DE LOS PECES DE CULTIVO
DURANTE EL TRANSPORTE

Preámbulo: El transporte es causa de estrés en los peces. El presente capítulo, que contiene información útil para reducir al mínimo los efectos del transporte sobre el bienestar de los peces de cultivo (en adelante, los peces), se aplica a su transporte por vía aérea, marítima o terrestre, tanto dentro de un país como entre países, considerando únicamente las cuestiones relativas a su bienestar. Las medidas recomendadas para controlar los riesgos que para la salud de los *animales acuáticos* se derivan del transporte de peces están recogidas en el Capítulo 5.4. titulado “Recomendaciones para la seguridad en el transporte de *animales acuáticos* y productos de animales acuáticos”.

Artículo 7.2.1.

Responsabilidades

Todas las personas que manipulan peces durante el proceso de transporte tienen la responsabilidad de asegurarse de que se tiene en cuenta la posible influencia del proceso en el bienestar de los peces.

A continuación se define el cometido de las diversas figuras que intervienen:

1. Por lo que respecta a las jurisdicciones de importación y exportación, la *Autoridad Competente* tiene las siguientes responsabilidades:
 - a) establecer normas mínimas de bienestar de los peces durante el transporte, que prevean, entre otras cosas, su inspección antes, durante y después del transporte, así como los oportunos certificados y un registro del proceso;
 - b) velar por la información y formación del personal que interviene en el transporte;
 - c) velar por la aplicación de las normas, comprendida la posible homologación de las empresas de transporte.
2. Los propietarios y administradores de la remesa de peces al inicio y el final del viaje son responsables de:
 - a) asegurarse de que los peces estén en buen estado general de salud y en condiciones de viajar al inicio del trayecto, y velar por su bienestar general durante el transporte, con independencia de que puedan subcontratar esas tareas a terceros;
 - b) asegurarse de que las operaciones que discurran en sus instalaciones sean supervisadas por personal competente, de forma que la carga y descarga de los peces ocasionen a éstos el mínimo posible de estrés y lesiones;
 - c) disponer de un *plan de emergencia* que permita proceder al sacrificio compasivo de los peces al inicio y el final del viaje, y también durante el mismo, de ser necesario;
 - d) velar por que en el punto de destino los peces sean introducidos en un medio adecuado que garantice su bienestar.
3. Las empresas de transporte, en colaboración con el propietario o administrador de la piscifactoría, son responsables de planificar el transporte de manera que en su transcurso se cumplan las normas de sanidad y bienestar de los peces, lo que supone:

Anexo XVII (cont.)

- a) utilizar un *vehículo* en buen estado de funcionamiento y adaptado a la especie transportada;
 - b) asegurarse de disponer de personal competente para las operaciones de carga y descarga y poder sacrificar rápidamente y sin sufrimiento a los peces en caso necesario;
 - c) disponer de planes para afrontar situaciones de emergencia y reducir al mínimo el estrés de los animales durante el transporte;
 - d) seleccionar el material adecuado para cargar y descargar el *vehículo*.
4. a persona encargada de supervisar el transporte es responsable de toda la documentación conexas y también de la aplicación práctica de las recomendaciones para el bienestar de los peces durante el transporte.

Artículo 7.2.2.

Competencia

Todas las partes que supervisen las actividades de transporte, incluidas la carga y descarga, deberán poseer el conocimiento y entendimiento requeridos para garantizar el bienestar de los peces durante todo el proceso. Esta competencia podrá adquirirse con una formación oficial o gracias a la experiencia práctica.

1. Toda persona que manipule peces vivos o de un modo u otro sea responsable de ellos durante el transporte deberá tener la competencia que exigen sus atribuciones, especificadas en el Artículo 7.2.1.
2. La *Autoridad Competente*, los propietarios o administradores de piscifactorías y las empresas de transporte tienen la responsabilidad de proporcionar formación a su personal.
3. En toda formación que se necesite se impartirán conocimientos referidos a las características de las distintas especies, con la posibilidad de integrar labores prácticas en los siguientes ámbitos:
 - a) comportamiento y fisiología de los peces, signos generales de *enfermedad* y de condiciones precarias de bienestar;
 - b) funcionamiento y mantenimiento del equipo necesario para la salud y el bienestar de los peces;
 - c) calidad del agua y procedimientos adecuados para el cambio de agua;
 - d) métodos de manipulación de peces vivos durante las operaciones de transporte, carga y descarga (con inclusión, cuando convenga, de aspectos referidos a las características de las distintas especies);
 - e) métodos de inspección de los peces y gestión de episodios frecuentes durante el transporte, como la alteración de los parámetros de calidad del agua, las inclemencias meteorológicas o las situaciones de emergencia;
 - f) métodos para el sacrificio compasivo de peces según lo dispuesto en el Capítulo X.X. titulado: “Matanza compasiva de peces con fines profilácticos” (en preparación);
 - g) mantenimiento de diarios de viaje y libros de registro.

Artículo 7.2.3.

Planificación del transporte1. Consideraciones generales

La planificación adecuada es un factor clave para el bienestar de los peces durante el transporte. Los preparativos, la duración y el itinerario vendrán determinados por la finalidad del transporte, por ejemplo consideraciones de seguridad biológica, repoblación de piscifactorías, mejora de los recursos, sacrificio para el consumo o con fines profilácticos, etc. Antes de iniciar el transporte se elaborarán planes respecto a lo siguiente:

- a) tipo de *vehículo* y material de transporte necesarios;
- b) itinerario, integrando factores como la distancia y las condiciones meteorológicas y/o marítimas previstas;
- c) índole y duración del transporte;
- d) cuidado de los peces durante el transporte;
- e) procedimientos de respuesta a situaciones de emergencia, en relación con el bienestar de los peces;
- f) evaluación del nivel necesario de seguridad biológica, por ejemplo métodos de limpieza y *desinfección*, lugares seguros para el cambio de agua o tratamiento del agua de transporte (véase el Capítulo 5.4).

2. Diseño y mantenimiento de vehículos

- a) Los *vehículos* y *contenedores* utilizados para transportar peces deberán ser apropiados para la especie de que se trate y el tamaño, peso y número de peces transportados.
- b) Los *vehículos* y *contenedores* deberán ser mantenidos en buen estado mecánico y estructural para que el *vehículo* no sufra daños previsibles y evitables que puedan influir, directa o indirectamente, en el bienestar de los peces transportados.
- c) Los *vehículos* (cuando convenga) y *contenedores* estarán dotados de los dispositivos de circulación y oxigenación del agua que sean necesarios para responder a la eventual alteración de las condiciones durante el viaje y a las necesidades de los animales transportados, lo que incluye la posibilidad de cerrar las válvulas en los barcos vivero (o “wellboats”) por razones de seguridad biológica.
- d) Deberá ser posible acceder a los peces durante el viaje para inspeccionarlos y poder evaluar sus condiciones de bienestar en caso necesario.
- e) La documentación relativa al bienestar de los peces, que por ende viajará en el *vehículo*, comprenderá un libro de registro de transporte de las poblaciones recibidas, así como señas de contacto y los oportunos registros de mortalidad y eliminación/conservación.

3. Agua

- a) La calidad del agua (por ejemplo niveles de O₂, CO₂ y NH₃, pH, temperatura y salinidad) deberá ser apropiada para la especie que viaja y el método de transporte.
- b) Dependiendo de la duración del transporte se podrá necesitar material para controlar y mantener la calidad del agua.

Anexo XVII (cont.)4. Preparación de los peces para el transporte

- a) Antes del transporte se privará de alimento a los peces, teniendo en cuenta la especie de que se trate y la etapa de desarrollo de los ejemplares que vayan a viajar.
- b) Se deberá evaluar la capacidad de los peces para soportar el estrés del transporte, atendiendo a su estado sanitario y a las manipulaciones previas y operaciones de transporte recientes de que hayan sido objeto. Por lo general, sólo deberán cargarse los peces aptos para el transporte. ~~Salvo~~ El transporte para fines de control sanitario (en estudio); deberá adecuarse al Capítulo X.X relativo a la matanza de peces en condiciones decentes con fines profilácticos (en preparación); (en curso de estudio)]. Sólo deberán cargarse los peces aptos para el transporte.
- c) Los peces serán considerados inaptos para el transporte en los siguientes casos:
 - i) cuando muestren signos clínicos de *enfermedad*;
 - ii) cuando sufran lesiones físicas importantes o exhiban un comportamiento anormal, como rápida ventilación o movimientos natatorios inusuales;
 - iii) en caso de exposición reciente a factores de estrés que influyan negativamente en su comportamiento o estado fisiológico, por ejemplo temperaturas extremas o productos químicos.

5. Recomendaciones específicas en función de la especie

Al definir los procedimientos de transporte se tendrán en cuenta las características de comportamiento y necesidades concretas de la especie de que se trate. Los procedimientos de manipulación apropiados para una especie pueden resultar ineficaces o peligrosos para otra.

En el caso de ciertas especies, o de los ejemplares en cierta etapa de desarrollo, puede ser necesario preparar fisiológicamente a los peces antes de introducirlos en un nuevo medio, por ejemplo privándolos de alimento o previendo una fase de adaptación osmótica.

6. Planes de emergencia

Deberá existir un *plan de emergencia* en el que estén previstos los incidentes de importancia que puedan producirse durante el transporte e influir negativamente en el bienestar de los peces, así como los procedimientos de gestión y las medidas que habrán de aplicarse en cada caso. Para cada tipo de incidente el plan detallará las medidas que conviene adoptar y las responsabilidades de todas las partes, lo que incluye la comunicación y el registro de los hechos.

Artículo 7.2.4.

Documentación

1. No se procederá a la carga de los peces mientras no se disponga de toda la documentación exigida.
2. La documentación que acompañe la remesa (el libro de registro de transporte) deberá comprender:
 - a) una descripción de la remesa (donde figuren por ejemplo la fecha, hora y lugar de la carga, las especies transportadas y la carga de biomasa);
 - b) una descripción del plan de transporte (donde se consignen por ejemplo el itinerario, los cambios de agua, la fecha, hora y lugar de llegada y de descarga previstos y las señas de contacto del receptor).
3. El libro de registro de transporte se pondrá a disposición del expedidor y el receptor de la remesa, así como de la *Autoridad Competente*, cuando lo soliciten. Los libros de registro de viajes anteriores deberán ser conservados durante el tiempo que especifique la *Autoridad Competente*.

Artículo 7.2.5.

Carga de los peces

1. Para no causar estrés o lesiones a los peces de modo innecesario se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:
 - a) el procedimiento de agrupación en un estanque piscícola, tanque, red o jaula antes de la carga;
 - b) eventuales deficiencias en la construcción del material (redes, bombas, tuberías y accesorios), con presencia por ejemplo de ángulos cortantes o protuberancias, o en su utilización, por ejemplo sobrecargando el sistema con peces de tamaño o en número excesivos (por unidad de tiempo) atendiendo a la capacidad del material;
 - c) calidad del agua: algunas especies de peces deberán pasar por una fase de aclimatación cuando haya probabilidades de que la temperatura (o algún otro parámetro) de las aguas de transporte vaya a diferir sensiblemente.
2. La densidad de los peces en un *vehículo* y/o *contenedor* deberá ser congruente con los datos científicos al respecto, cuando los haya, y no exceder el límite generalmente aceptado para determinada especie en determinada situación.
3. A fin de garantizar el bienestar de los peces durante las operaciones de carga, éstas serán realizadas o supervisadas por técnicos experimentados y conocedores de la conducta y demás características de la especie de que se trate.

Artículo 7.2.6.

Transporte de los peces

1. Consideraciones generales
 - a) Durante el transporte se realizarán inspecciones periódicas para comprobar que se mantengan condiciones de bienestar aceptables.
 - b) Se hará lo necesario para controlar la calidad del agua e introducir los ajustes oportunos para evitar condiciones extremas.
 - c) El viaje deberá discurrir de tal manera que se reduzcan al mínimo los movimientos descontrolados de los peces.
2. Peces enfermos o lesionados
 - a) En caso de emergencia sanitaria de los peces durante el transporte, el técnico a cargo del *vehículo* pondrá en marcha el procedimiento de aplicación del *plan de emergencia* (véase el punto 6 del Artículo 7.2.3.).
 - b) Si durante el transporte se impone sacrificar a los peces, la persona responsable se cerciorará de que la matanza discurra de forma compasiva, según lo dispuesto en el Capítulo X.X. titulado: “Matanza compasiva de peces con fines profilácticos” (en preparación) y de conformidad con la legislación pertinente.

Artículo 7.2.7.

Descarga de los peces

1. Los principios de manipulación correcta de los peces durante la carga se aplican igualmente a las operaciones de descarga.

Anexo XVII (cont.)

2. Tras la llegada de los peces a su destino se procederá a descargarlos lo antes posible, reservando el tiempo necesario para comprobar que el procedimiento de descarga no les resulte dañino. Algunas especies deberán pasar por una fase de aclimatación cuando haya probabilidades de que la descarga se realice en aguas de calidad (temperatura, salinidad o pH, por ejemplo) sensiblemente distinta.
3. Los peces moribundos o gravemente heridos deberán ser retirados y sacrificados de forma compasiva, según lo dispuesto en el Capítulo X.X. titulado “Matanza compasiva de peces con fines profilácticos” (en preparación).

Artículo 7.2.8.

Actividades después del transporte

1. La persona encargada de recibir los peces deberá mantenerlos bajo atenta observación durante un tiempo después del viaje y consignar debidamente sus observaciones.
2. Los peces que muestren signos clínicos anormales serán sacrificados de forma compasiva, según lo dispuesto en el Capítulo X.X. titulado “Matanza compasiva de peces con fines profilácticos” (en preparación), o serán aislados y examinados por un *veterinario* u otra persona cualificada, que podrá recomendar un tratamiento.
3. Se deberá evaluar todo problema importante asociado al transporte para evitar que vuelva a repetirse.

— texto suprimido

ARTÍCULO REVISADO X.X.8.

EJEMPLO (ENFERMEDAD X) QUE SE APLICARÁ A TODOS
LOS CAPÍTULOS TÍTULOS 8, 9, 10 Y 11

[...]

Artículo 10.1.8.

Importación, para la acuicultura, de animales acuáticos vivos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de la enfermedad X

[...]

2. Si el objetivo de la importación es la creación de una población nueva, deberá respetarse lo dispuesto en el Código de Prácticas para la Introducción y Traslado de Organismos Marinos del Consejo Internacional para la Exploración del Mar (ICES).
3. A efectos del presente *Código Acuático*, las pautas que establece el Código del ICES (versión íntegra en: <http://www.ices.dk/indexfla.asp>) son, ~~esencialmente~~, las siguientes:
 - a) identificar las poblaciones que interesan (de cultivo o naturales) allí donde se encuentran;
 - b) evaluar el historial sanitario de las poblaciones;
 - c) tomar y examinar muestras para detectar la presencia del virus de la enfermedad X y de parásitos y para determinar el estado general de salud de la población;
 - d) importar y mantener en *cuarentena*, en instalaciones seguras, una población fundadora (F-0);
 - e) producir una generación F-1 con la población F-0 mantenida en *cuarentena*;
 - f) criar la población F-1 y tomar y examinar muestras de la misma en los momentos críticos de su desarrollo (ciclo de vida) para detectar la presencia del virus de la enfermedad X y de parásitos y para determinar su estado general de salud;
 - g) si no se detecta la presencia del virus de la enfermedad X ni de parásitos y si se considera que el estado general de salud de la población reúne las *condiciones elementales de bioseguridad* requeridas por el país, la *zona* o el *compartimento* de importación, la población F-1 podrá ser reconocida libre del virus de la enfermedad X o del *agente patógeno* específico de esta *enfermedad*;
 - h) liberar de la *cuarentena* la población F-1 libre del *agente patógeno* específico e introducirla en el país, la *zona* o el *compartimento* para fines de *acuicultura* o de repoblación.
4. Con respecto al punto 3e), las condiciones de cuarentena deben ser propicias a la multiplicación del patógeno y, en última instancia, a la expresión clínica. Si las condiciones de cuarentena no son adecuadas para la multiplicación y desarrollo del patógeno, el enfoque de diagnóstico recomendado podría no ser lo suficientemente sensible como para detectar un nivel de infección bajo.

Anexo XVIII (cont.)

Este artículo no se aplica a las *mercancías* mencionadas en el punto 1 del Artículo 11.X.3.

— texto suprimido

CAPÍTULO 11.X.
**PARAHERPESVIROSIS—INFECCIÓN POR VIRUS AFÍN
 AL HERPES DEL ABALÓN**

Artículo 11.X.1.

A efectos del *Código Acuático*, ~~la para~~ herpesviro ~~del abalón~~ la infección por virus afín al herpes del abalón ~~designa una manifestación en el abalón asociada a un virus afín al herpes~~ cualquier forma del complejo de mortalidad viral del abalón (MVA) causada por un virus afín al herpes.

Los métodos de ~~vigilancia~~ y diagnóstico de la *enfermedad* se describen en el *Manual Acuático*.

Artículo 11.X.2.

Ámbito de aplicación

Las recomendaciones de este capítulo se aplican a *Haliotis diversicolor* (subespecies *aquatilis* y *supertexta*) y a *Haliotis laevegata*, *H. rubra* y híbridos de *H. laevegata* x *H. rubra*. Estas recomendaciones se aplican también a todas las demás *especies susceptibles* mencionadas en el *Manual Acuático* que sean objeto de comercio internacional.

Artículo 11.X.3.

Mercancías

1. Independientemente de la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto de ~~la para~~ herpesviro ~~la infección por virus afín al herpes del abalón~~, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *enfermedad* cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de las siguientes *mercancías*:
 - a) Los siguientes productos de las especies mencionadas en el Artículo 11.X.2., cualquiera que sea el uso al que se destinan para cualquier uso:
 - i) *productos* cuya elaboración haya inactivado el *agente patógeno* (productos enlatados o pasteurizados);
 - ii) ~~muestras biológicas conservadas para aplicaciones de diagnóstico de manera que haya inactivado el agente patógeno;~~
 - b) Los siguientes productos de las especies mencionadas en el Artículo 11.X.2. destinados al consumo humano y elaborados y envasados para la venta directa al por menor:
 - i) moluscos sin concha (refrigerados o congelados);

En lo que se refiere a las *mercancías* mencionadas en el punto 1b), los Miembros de la OIE podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas ~~para impedir que se utilicen para fines que no sean el consumo humano para afrontar los riesgos asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano~~ (en estudio)]

2. Las *Autoridades Competentes* deberán exigir las condiciones prescritas en los Artículos 11.X.7. a 11.X.11. que correspondan a la situación sanitaria del *país*, la *zona* o el *compartimento de exportación* respecto de ~~la para~~ herpesviro ~~la infección por virus afín al herpes del abalón~~ cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de cualquier *mercancía* relacionada con las especies mencionadas en el Artículo 11.X.2. ~~que no sea una de las enumeradas en el punto 1 del Artículo 11.X.3.~~

Anexo XIX (cont.)

3. Las *Autoridades Competentes* deberán proceder a un *análisis del riesgo* acorde con las recomendaciones del presente *Código Acuático* cuando contemplen la importación o el tránsito por su *territorio* de una *mercancía* de cualquier especie de moluscos no mencionada en el Artículo 11.X.2. ni en el punto 1b) del Artículo 11.X.3. pero considerada posible vector mecánico del pseudoherpesvirus del abalón y el país, la *zona* o el *compartimento* de exportación no esté declarado(a) libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón. El *país exportador* será informado del resultado de la evaluación.
3. Las *Autoridades Competentes* deberán proceder a un *análisis del riesgo* acorde con las recomendaciones del presente *Código Acuático* cuando contemplen la importación o el tránsito por su *territorio* de una *mercancía* de cualquier especie no mencionada en el Artículo 11.X.2. pero considerada posible vector mecánico del pseudoherpesvirus del abalón y el país, la *zona* o el *compartimento de exportación* no esté declarado(a) libre de la *enfermedad*. El *país exportador* deberá ser informado del resultado de la evaluación.

Artículo 11.X.4.

País libre de ~~paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón

Un país podrá declararse libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón si reúne las condiciones descritas en los puntos 1, 2, 3 o 4 siguientes.

Si el país comparte una *zona* con otro u otros países, no podrá declararse libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón más que a condición que todos los perímetros de aguas compartidas hayan sido declarados países o *zonas* libres de la *enfermedad* (véase el Artículo 11.X.5.).

1. Un país en el que no esté presente ninguna de las *especies susceptibles* mencionadas en el Artículo 11.X.2. podrá declararse libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón si ha reunido las *condiciones elementales de bioseguridad* ininterrumpidamente durante, por lo menos, los 2 últimos años.

O
2. Un país en el que estén presentes las *especies susceptibles* mencionadas en el Artículo 11.X.2. pero no se haya observado la presencia de la *enfermedad* durante, por lo menos, los 10 últimos años a pesar de condiciones propicias para su manifestación clínica, de acuerdo con lo indicado en el Capítulo 2.2.9. del *Manual Acuático*, podrá declararse libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón si ha reunido las *condiciones elementales de bioseguridad* ininterrumpidamente durante, por lo menos, los 2 últimos años y no se tiene conocimiento de la presencia de la *enfermedad* en las poblaciones silvestres.

O
3. Un país en el que el último caso de la *enfermedad* se haya observado en el transcurso de los 10 últimos años o cuya situación sanitaria respecto de la *infección* se desconocía antes de que se ejerciera una *vigilancia específica* (debido, por ejemplo, a la ausencia de condiciones propicias para su manifestación clínica de acuerdo con lo indicado en el capítulo correspondiente 2.2.9. del *Manual Acuático*), podrá declararse libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón si:
 - a) ha reunido las *condiciones elementales de bioseguridad* ininterrumpidamente durante, por lo menos, los 2 últimos años, y
 - b) se ha ejercido una *vigilancia específica*, de conformidad con lo indicado en ~~los~~ los Capítulos ~~3.3.4. 1.4.~~ 1.4. del *Código Acuático* ~~y 2.2.9. del Manual Acuático~~, durante, por lo menos, los 2 últimos años y no se ha detectado la presencia del pseudoherpesvirus del abalón.

O
4. Un país que se haya declarado libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón pero en el que se haya detectado posteriormente la *enfermedad* podrá volver a declararse libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón si reúne las siguientes condiciones:
 - a) nada más haberse detectado la *enfermedad*, el perímetro afectado ha sido declarado *zona infectada* y se ha establecido una *zona tapón*, y

Anexo XIX (cont.)

- b) las poblaciones infectadas han sido destruidas o desplazadas de la *zona infectada* con medios que reducen al mínimo el *riesgo* de propagación de la *enfermedad*, y se han aplicado procedimientos de *desinfección* apropiados (véase el *Manual Acuático*), y
- c) se ha ejercido una *vigilancia específica*, de conformidad con lo indicado en ~~los~~ Capítulos ~~3.3.4. 1.4.~~ del presente *Código Acuático* ~~y 2.2.9. del Manual Acuático~~, durante, por lo menos, los 2 últimos años no se ha detectado la presencia del pseudoherpesvirus del abalón, y
- d) las *condiciones elementales de bioseguridad* vigentes anteriormente han sido debidamente revisadas y modificadas y se han reunido ininterrumpidamente durante, por lo menos, los 2 últimos años.

Mientras tanto, una parte del perímetro no afectado podrá ser declarada *zona* libre de la *enfermedad* si reúne las condiciones descritas en el punto 3 del Artículo 11.X.5.

Artículo 11.X.5.

Zona o compartimento libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón

Una *zona* o un *compartimento* establecida(o) en el *territorio* de un país o de un conjunto de países no declarado(s) libre(s) de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón podrá ser declarada(o) libre de la *enfermedad* por las *Autoridades Competentes* de dicho país o conjunto de países si reúne las condiciones descritas en los puntos 1, 2, 3 o 4 siguientes.

Si la *zona* o el *compartimento* se extiende más allá de las fronteras de un país, no podrá ser declarada(o) libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón más que a condición que las *Autoridades Competentes* de todos los territorios que abarca confirmen que reúne las condiciones exigidas para serlo.

1. Una *zona* o un *compartimento* en que no esté presente ninguna de las *especies susceptibles* mencionadas en el Artículo 11.X.2. podrá ser declarada(o) libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón si ha reunido las *condiciones elementales de bioseguridad* ininterrumpidamente durante, por lo menos, los 2 últimos años.

O

2. Una *zona* o un *compartimento* en que estén presentes las *especies susceptibles* mencionadas en el Artículo 11.X.2. pero no se haya observado la presencia de la *enfermedad* durante, por lo menos, los 10 últimos años a pesar de condiciones propicias para su manifestación clínica, de acuerdo con lo indicado en el capítulo ~~correspondiente X.X.X.~~ del *Manual Acuático*, podrá ser declarada(o) libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón si ha reunido las *condiciones elementales de bioseguridad* ininterrumpidamente durante, por lo menos, los 2 últimos años y no se tiene concimiento de la presencia de la *enfermedad* en las poblaciones silvestres.

O

3. Una *zona* o un *compartimento* en que el último caso de la *enfermedad* se haya observado en el transcurso de los 10 últimos años o cuya situación sanitaria respecto de la *infección* se desconocía antes de que se ejerciera una *vigilancia específica* (debido, por ejemplo, a la ausencia de condiciones propicias para su manifestación clínica de acuerdo con lo indicado en el capítulo ~~correspondiente 2.2.9.~~ del *Manual Acuático*), podrá ser declarada(o) libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón si:

- a) ha reunido las *condiciones elementales de bioseguridad* ininterrumpidamente durante, por lo menos, los 2 últimos años, y
- b) se ha ejercido una *vigilancia específica*, de conformidad con lo indicado en ~~los~~ Capítulos ~~3.3.4. 1.4.~~ del presente *Código Acuático* ~~y 2.2.9. del Manual Acuático~~, durante, por lo menos, los 2 últimos años y no se ha detectado la presencia del pseudoherpesvirus del abalón.

Anexo XIX (cont.)

O

4. Una *zona* declarada libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón pero en la que se haya detectado posteriormente la *enfermedad* podrá volver a ser declarada libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón si reúne las siguientes condiciones:
- nada más haberse detectado la *enfermedad*, el perímetro afectado ha sido declarado *zona infectada* y se ha establecido una *zona tapón*, y
 - las poblaciones infectadas han sido destruidas o desplazadas de la *zona infectada* con medios que reducen al mínimo el *riesgo* de propagación de la *enfermedad* y se han aplicado procedimientos de *desinfección* apropiados (véase el *Manual Acuático*), y
 - se ha ejercido una *vigilancia específica*, de conformidad con lo indicado en ~~los~~ Capítulos ~~3.3.4.~~ 1.4. del *Código Acuático* y ~~2.2.9.~~ del *Manual Acuático*, durante, por lo menos, los 2 últimos años y no se ha detectado la presencia del pseudoherpesvirus del abalón, y
 - las *condiciones elementales de bioseguridad* vigentes anteriormente han sido debidamente revisadas y modificadas y se han reunido ininterrumpidamente durante, por lo menos, los 2 últimos años.

Artículo 11.X.6.

Conservación del estatus de país, zona o compartimento libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón

Un país, una *zona* o un *compartimento* declarado(a) libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón de conformidad con lo dispuesto en los puntos 1 o 2 de los Artículos 11.X.4. o 11.X.5. (según proceda), podrá conservar el estatus de país, *zona* o *compartimento* libre de la *enfermedad* si mantiene ininterrumpidamente las condiciones *elementales de bioseguridad*.

Un país, una *zona* o un *compartimento* declarado(a) libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón de conformidad con lo dispuesto en el punto 3 de los Artículos 11.X.4. o 11.X.5. (según proceda) podrá interrumpir la *vigilancia específica* y conservar el estatus de país, *zona* o *compartimento* libre de la *enfermedad* si reúne condiciones propicias para su manifestación clínica, de acuerdo con lo indicado en el Capítulo 2.2.9. del *Manual Acuático*, y mantiene ininterrumpidamente las *condiciones elementales de bioseguridad*.

Sin embargo, en las *zonas* o los *compartimentos* declarados libres de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón y situados en países infectados, así como en todos los casos en que no se reúnan condiciones propicias para la manifestación clínica de la *enfermedad*, se deberá mantener un nivel de *vigilancia específica* que determinará la *Autoridad Competente* en función de la probabilidad de *infección*.

Artículo 11.X.7.

Importación de animales acuáticos vivos de un país, una zona o un compartimento declarado(a) libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón

Cuando se importen *animales acuáticos* vivos de las especies mencionadas en el Artículo 11.X.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* declarado(a) libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá exigir la presentación de un *certificado sanitario internacional aplicable a los animales acuáticos*, extendido por la *Autoridad Competente* del *país exportador* o por un *certificador oficial* aprobado por el *país importador*, que acredite, según los procedimientos descritos en los Artículos 11.X.4. o 11.X.5. (según proceda), que el lugar de producción de los *animales acuáticos* es un país, una *zona* o un *compartimento* declarado(a) libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón.

El *certificado* deberá ser conforme al modelo de certificado que figura en el ~~Anexo 4.1.3.~~ Capítulo 5.10.

Este artículo no se aplica a las *mercancías* mencionadas en el punto 1 del Artículo 11.X.3.

Artículo 11.X.8.

Importación, para la acuicultura, de animales acuáticos vivos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón

1. Cuando se importen, para la *acuicultura*, *animales acuáticos* vivos de las especies mencionadas en el Artículo 11.X.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el *riesgo* y aplicar, si se justifican, las siguientes medidas para reducirlo:
 - a) entrega directa de la remesa a instalaciones biológicamente seguras donde permanezca el resto de su vida continuamente aislada del medio local, y
 - b) tratamiento de todos los efluentes y despojos de modo que garantice la inactivación del pseudoherpesvirus del abalón.
2. Si el objetivo de la importación es la creación de una población nueva, deberá respetarse lo dispuesto en el Código de Prácticas para la Introducción y Traslado de Organismos Marinos del Consejo Internacional para la Exploración del Mar (ICES).
3. A efectos del presente *Código Acuático*, las pautas que establece el Código del ICES (versión íntegra en: <http://www.ices.dk/indexfla.asp>) son, ~~esencialmente~~, las siguientes:
 - a) identificar las poblaciones que interesan (de cultivo o naturales) allí donde se encuentran;
 - b) evaluar el historial sanitario de las poblaciones;
 - c) tomar y examinar muestras para detectar la presencia del pseudoherpesvirus del abalón y de parásitos y para determinar el estado general de salud de la población;
 - d) importar y mantener en *cuarentena*, en instalaciones seguras, una población fundadora (F-0);
 - e) producir una generación F-1 con la población F-0 mantenida en *cuarentena*;
 - f) criar la población F-1 y tomar y examinar muestras de la misma en los momentos críticos de su desarrollo (ciclo de vida) para detectar la presencia del pseudoherpesvirus del abalón y de parásitos y para determinar su estado general de salud;
 - g) si no se detecta la presencia del pseudoherpesvirus del abalón ni de parásitos y si se considera que el estado general de salud de la población reúne las *condiciones elementales de bioseguridad* requeridas por el país, la *zona* o el *compartimento* de importación, la población F-1 podrá ser reconocida libre de paraherpesvirosis del abalón o del *agente patógeno* específico de esta *enfermedad*;
 - h) liberar de la *cuarentena* la población F-1 libre del *agente patógeno* específico e introducirla en el país, la *zona* o el *compartimento* para fines de *acuicultura* o de repoblación.
4. Con respecto al punto 3e), las condiciones de cuarentena deben ser propicias a la multiplicación del patógeno y, en última instancia, a la expresión clínica. Si las condiciones de cuarentena no son adecuadas para la multiplicación y desarrollo del patógeno, el enfoque de diagnóstico recomendado podría no ser lo suficientemente sensible como para detectar un nivel de infección bajo.

Este artículo no se aplica a las *mercancías* mencionadas en el punto 1 del Artículo 11.X.3.

Anexo XIX (cont.)

Artículo 11.X.9.

Importación, para el consumo humano, de animales acuáticos vivos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón

Cuando se importen, para el consumo humano, *animales acuáticos* vivos de las especies mencionadas en el Artículo 11.X.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el *riesgo* y exigir, si se justifica, que:

1. la remesa sea entregada directamente a centros de *cuarentena* en los que permanezca aislada hasta ser *transformada* o consumida, y
2. todos los efluentes, *animales acuáticos* muertos y despojos resultantes de la *transformación* sean sometidos a un tratamiento que garantice la inactivación del pseudoherpesvirus del abalón.

Los Miembros de la OIE podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para impedir que las *mercancías* se utilicen para fines que no sean el consumo humano.

Este artículo no se aplica a las *mercancías* mencionadas en el punto 1 del Artículo 11.X.3.

Artículo 11.X.10.

Importación de productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento declarado(a) libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón

Cuando se importen *productos de animales acuáticos* de las especies mencionadas en el Artículo 11.X.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* declarado(a) libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá exigir la presentación de un *certificado sanitario internacional aplicable a los animales acuáticos*, extendido por la *Autoridad Competente* del *país exportador* o por un *certificador oficial* aprobado por el *país importador*, que acredite, según los procedimientos descritos en los Artículos 11.X.4. o 11.X.5. (según proceda), que el lugar de producción de la remesa es un país, una *zona* o un *compartimento* declarado(a) libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón.

El *certificado* deberá ser conforme al modelo de certificado que figura en el ~~Anexo 4.2.2.~~ Capítulo 5.10.

Este artículo no se aplica a las *mercancías* mencionadas en el punto 1 del Artículo 11.X.3.

Artículo 11.X.11.

Importación de productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón

Cuando se importen *productos de animales acuáticos* de las especies mencionadas en el Artículo 11.X.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de ~~la paraherpesvirosis~~ la infección por virus afín al herpes del abalón, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el *riesgo* y aplicar medidas apropiadas para reducirlo.

Este artículo no se aplica a las *mercancías* mencionadas en el punto 1 del Artículo 11.X.3.

— texto suprimido

CAPÍTULO 9.X.

HEPATOPANCREATITIS NECROTIZANTE

Artículo 9.X.1.

A efectos del presente *Código Acuático*, la hepatopancreatitis necrotizante es la *infección* debida a la bacteria de la hepatopancreatitis necrotizante. Esta bacteria intracelular obligada pertenece al orden de las Protobacterias.

Los métodos de diagnóstico de la *enfermedad* se describen en el *Manual Acuático* (en preparación).

Artículo 9.X.2.

Ámbito de aplicación

Las recomendaciones de este capítulo se aplican a las siguientes especies: camarón blanco del Pacífico (*Penaeus vannamei*), camarón azul (*P. stylirostris*), camarón blanco del norte (*P. setiferus*) y camarón pardo del norte (*P. aztecus*). Estas recomendaciones se aplican también a todas las demás *especies susceptibles* mencionadas en el *Manual Acuático* que sean objeto de comercio internacional.

A efectos del presente capítulo, los términos “camarón” y “langostino” se emplean indistintamente.

Artículo 9.X.3.

Mercancías

1. Independientemente de la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto de la hepatopancreatitis necrotizante, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *enfermedad* cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de las siguientes *mercancías*:
 - a) Los siguientes productos de las especies mencionadas en el Artículo 9.X.2., cualquiera que sea el uso al que se destinan para cualquier uso:
 - i) productos cocinados;
 - ii) productos enlatados;
 - iii) aceite de crustáceos;
 - iv) *harina* de crustáceos, et
 - v) quitina extraída por medios químicos.] (en estudio).
 - b) [Los siguientes productos de las especies mencionadas en el Artículo 9.X.2. destinados al consumo humano y elaborados y envasados para la venta directa al pormenor:

En lo que se refiere a las *mercancías* mencionadas en el punto 1b), los Miembros de la OIE podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los *riesgos* asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano. (en estudio)]

Anexo XX (cont.)

2. Las *Autoridades Competentes* deberán exigir las condiciones prescritas en los Artículos 9.X.7. a 9.X.11. que correspondan a la situación sanitaria del *país*, la *zona* o el *compartimento de exportación* respecto de la hepatopancreatitis necrotizante cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de cualquier *mercancía* relacionada con las especies mencionadas en el Artículo 9.X.2. que no sea una de las enumeradas en el punto 1 del Artículo 9.X.3.
3. Las *Autoridades Competentes* deberán proceder a un *análisis del riesgo* acorde con las recomendaciones del presente *Código Acuático* cuando contemplen la importación o el tránsito por su *territorio* de una *mercancía* de cualquier especie no mencionada en el Artículo 9.X.2. pero considerada posible vector mecánico de la hepatopancreatitis necrotizante y el *país*, la *zona* o el *compartimento de exportación* no esté declarado(a) libre de la *enfermedad*. El *país exportador* deberá ser informado del resultado de la evaluación.

Artículo 9.X.4.

País libre de hepatopancreatitis necrotizante

Un país podrá declararse libre de hepatopancreatitis necrotizante si reúne las condiciones descritas en los puntos 1, 2, 3 o 4 siguientes.

Si el país comparte una *zona* con otro u otros países, no podrá declararse libre de hepatopancreatitis necrotizante más que a condición que todos los perímetros de aguas compartidas hayan sido declarados países o *zonas* libres de hepatopancreatitis necrotizante (véase el Artículo 9.X.5.).

1. Un país en el que no esté presente ninguna de las *especies susceptibles* mencionadas en el Artículo 9.X.2. podrá declararse libre de hepatopancreatitis necrotizante si ha reunido las *condiciones elementales de bioseguridad* ininterrumpidamente durante, por lo menos, los 2 últimos años.

○
2. Un país en el que estén presentes las *especies susceptibles* mencionadas en el Artículo 9.X.2. pero no se haya observado la presencia de la *enfermedad* durante, por lo menos, los 10 últimos años a pesar de condiciones propicias para su manifestación clínica, de acuerdo con lo indicado en el capítulo correspondiente del *Manual Acuático*, podrá declararse libre de hepatopancreatitis necrotizante si ha reunido las *condiciones elementales de bioseguridad* ininterrumpidamente durante, por lo menos, los 2 últimos años.

○
3. Un país en el que el último caso de la *enfermedad* se haya observado en el transcurso de los 10 últimos años o cuya situación sanitaria respecto de la *infección* se desconocía antes de que se ejerciera una *vigilancia específica* (debido, por ejemplo, a la ausencia de condiciones propicias para su manifestación clínica de acuerdo con lo indicado en el capítulo correspondiente del *Manual Acuático*), podrá declararse libre de hepatopancreatitis necrotizante si:
 - a) ha reunido las *condiciones elementales de bioseguridad* ininterrumpidamente durante, por lo menos, los 2 últimos años, y
 - b) se ha ejercido una *vigilancia específica*, de conformidad con lo indicado en el Capítulo 1.4. del *Código Acuático*, durante, por lo menos, los 2 últimos años y no se ha detectado la presencia del agente de la hepatopancreatitis necrotizante.

○
4. Un país que se haya declarado libre de hepatopancreatitis necrotizante pero en el que se haya detectado posteriormente la *enfermedad* podrá volver a declararse libre de hepatopancreatitis necrotizante si reúne las siguientes condiciones:
 - a) nada más haberse detectado la *enfermedad*, el perímetro afectado ha sido declarado *zona infectada* y se ha establecido una *zona tapón*, y

- b) las poblaciones infectadas han sido destruidas o desplazadas de la *zona infectada* con medios que reducen al mínimo el *riesgo* de propagación de la *enfermedad*, y se han aplicado procedimientos de *desinfección* apropiados (véase el *Manual Acuático*), y
- c) se ha ejercido una *vigilancia específica*, de conformidad con lo indicado en el Capítulo 1.4. del presente *Código Acuático*, durante, por lo menos, los 2 últimos años y no se ha detectado la presencia del agente de la hepatopancreatitis necrotizante, y
- d) las *condiciones elementales de bioseguridad* vigentes anteriormente han sido debidamente revisadas y modificadas y se han reunido ininterrumpidamente durante, por lo menos, los 2 últimos años.

Mientras tanto, una parte del perímetro no afectado podrá ser declarada *zona* libre de la *enfermedad* si reúne las condiciones descritas en el punto 3 del Artículo 9.X.5.

Artículo 9.X.5.

Zona o compartimento libre de hepatopancreatitis necrotizante

Una *zona* o un *compartimento* establecida(o) en el *territorio* de un país o de un conjunto de países no declarado(s) libre(s) de hepatopancreatitis necrotizante podrá ser declarada(o) libre de la enfermedad por las *Autoridades Competentes* de dicho país o conjunto de países si reúne las condiciones descritas en los puntos 1, 2, 3 o 4 siguientes.

Si la *zona* o el *compartimento* se extiende más allá de las fronteras de un país, no podrá ser declarada(o) libre de hepatopancreatitis necrotizante más que a condición que las *Autoridades Competentes* de todos los territorios que abarca confirmen que reúne las condiciones exigidas para serlo.

1. Una *zona* o un *compartimento* en que no esté presente ninguna de las *especies susceptibles* mencionadas en el Artículo 9.X.2. podrá ser declarada(o) libre de hepatopancreatitis necrotizante si ha reunido las *condiciones elementales de bioseguridad* ininterrumpidamente durante, por lo menos, los 2 últimos años.

O

2. Una *zona* o un *compartimento* en que estén presentes las *especies susceptibles* mencionadas en el Artículo 9.X.2. pero no se haya observado la presencia de la *enfermedad* durante, por lo menos, los 10 últimos años a pesar de condiciones propicias para su manifestación clínica, de acuerdo con lo indicado en el capítulo correspondiente del *Manual Acuático*, podrá ser declarada(o) libre de hepatopancreatitis necrotizante si ha reunido las *condiciones elementales de bioseguridad* ininterrumpidamente durante, por lo menos, los 2 últimos años.

O

3. Una *zona* o un *compartimento* en que el último caso de la *enfermedad* se haya observado en el transcurso de los 10 últimos años o cuya situación sanitaria respecto de la *infección* se desconocía antes de que se ejerciera una *vigilancia específica* (debido, por ejemplo, a la ausencia de condiciones propicias para su manifestación clínica de acuerdo con lo indicado en el capítulo correspondiente del *Manual Acuático*), podrá ser declarada(o) libre de hepatopancreatitis necrotizante si:

- a) ha reunido las *condiciones elementales de bioseguridad* ininterrumpidamente durante, por lo menos, los 2 últimos años, y
- b) se ha ejercido una *vigilancia específica*, de conformidad con lo indicado en el Capítulo 1.4. del presente *Código Acuático*, durante, por lo menos, los 2 últimos años y no se ha detectado la presencia del agente de la hepatopancreatitis necrotizante.

O

4. Una *zona* declarada libre de hepatopancreatitis necrotizante pero en la que se haya detectado posteriormente la *enfermedad* podrá volver a ser declarada libre de hepatopancreatitis necrotizante si reúne las siguientes condiciones:

Anexo XX (cont.)

- a) nada más haberse detectado la *enfermedad*, el perímetro afectado ha sido declarado *zona infectada* y se ha establecido una *zona tapón*, y
- b) las poblaciones infectadas han sido destruidas o desplazadas de la *zona infectada* con medios que reducen al mínimo el *riesgo* de propagación de la *enfermedad* y se han aplicado procedimientos de *desinfección* apropiados (véase el *Manual Acuático*), y
- c) se ha ejercido una *vigilancia específica*, de conformidad con lo indicado en el Capítulo 1.4. del *Código Acuático*, durante, por lo menos, los 2 últimos años y no se ha detectado la presencia del agente de la hepatopancreatitis necrotizante, y
- d) las *condiciones elementales de bioseguridad* vigentes anteriormente han sido debidamente revisadas y modificadas y se han reunido ininterrumpidamente durante, por lo menos, los 2 últimos años.

Artículo 9.X.6.

Conservación del estatus de país, zona o compartimento libre de hepatopancreatitis necrotizante

Un país, una *zona* o un *compartimento* declarado(a) libre de hepatopancreatitis necrotizante de conformidad con lo dispuesto en los puntos 1 o 2 de los Artículos 9.X.4. o 9.X.5. (según proceda), podrá conservar el estatus de país, *zona* o *compartimento* libre de la *enfermedad* si mantiene ininterrumpidamente las condiciones *elementales de bioseguridad*.

Un país, una *zona* o un *compartimento* declarado(a) libre de hepatopancreatitis necrotizante de conformidad con lo dispuesto en el punto 3 de los Artículos 9.X.4. o 9.X.5. (según proceda) podrá interrumpir la *vigilancia específica* y conservar el estatus de país, *zona* o *compartimento* libre de la *enfermedad* si reúne condiciones propicias para su manifestación clínica, de acuerdo con lo indicado en el capítulo correspondiente del *Manual Acuático*, y mantiene ininterrumpidamente las *condiciones elementales de bioseguridad*.

Sin embargo, en las *zonas* o los *compartimentos* declarados libres de hepatopancreatitis necrotizante y situados en países infectados, así como en todos los casos en que no se reúnan condiciones propicias para la manifestación clínica de la *enfermedad*, se deberá mantener un nivel de *vigilancia específica* que determinará la *Autoridad Competente* en función de la probabilidad de *infección*.

Artículo 9.X.7.

Importación de animales acuáticos vivos de un país, una zona o un compartimento declarado(a) libre de hepatopancreatitis necrotizante

Cuando se importen *animales acuáticos* vivos de las especies mencionadas en el Artículo 9.X.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* declarado(a) libre de hepatopancreatitis necrotizante, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá exigir la presentación de un *certificado sanitario internacional aplicable a los animales acuáticos*, extendido por la *Autoridad Competente* del *país exportador* o por un *certificador oficial* aprobado por el *país importador*, que acredite, según los procedimientos descritos en los Artículos 9.X.4. o 9.X.5. (según proceda), que el lugar de producción de los *animales acuáticos* es un país, una *zona* o un *compartimento* declarado(a) libre de hepatopancreatitis necrotizante.

El *certificado* deberá ser conforme al modelo de certificado que figura en el Capítulo 5.10.

Este artículo no se aplica a las *mercancías* mencionadas en el punto 1 del Artículo 9.X.3.

Artículo 9.X.8.

Importación, para la acuicultura, de animales acuáticos vivos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de hepatopancreatitis necrotizante

Anexo XX (cont.)

1. Cuando se importen, para la *acuicultura*, *animales acuáticos* vivos de las especies mencionadas en el Artículo 9.X.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de hepatopancreatitis necrotizante, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el *riesgo* y aplicar, si se justifican, las siguientes medidas para reducirlo:
 - a) entrega directa de la remesa a instalaciones biológicamente seguras donde permanezca el resto de su vida continuamente aislada del medio local, y
 - b) tratamiento de todos los efluentes y despojos de modo que garantice la inactivación del agente de la hepatopancreatitis necrotizante.
2. Si el objetivo de la importación es la creación de una población nueva, deberá respetarse lo dispuesto en el Código de Prácticas para la Introducción y Traslado de Organismos Marinos del Consejo Internacional para la Exploración del Mar (ICES).
3. A efectos del presente *Código Acuático*, las pautas que establece el Código del ICES (versión íntegra en: <http://www.ices.dk/indexfla.asp>) son, ~~esencialmente~~, las siguientes:
 - a) identificar las poblaciones que interesan (de cultivo o naturales) allí donde se encuentran;
 - b) evaluar el historial sanitario de las poblaciones;
 - c) tomar y examinar muestras para detectar la presencia del agente de la hepatopancreatitis necrotizante y de parásitos y para determinar el estado general de salud de la población;
 - d) importar y mantener en *cuarentena*, en instalaciones seguras, una población fundadora (F-0);
 - e) producir una generación F-1 con la población F-0 mantenida en *cuarentena*;
 - f) criar la población F-1 y tomar y examinar muestras de la misma en los momentos críticos de su desarrollo (ciclo de vida) para detectar la presencia del agente de la hepatopancreatitis necrotizante y de parásitos y para determinar su estado general de salud;
 - g) si no se detecta la presencia del agente de la hepatopancreatitis necrotizante ni de parásitos y si se considera que el estado general de salud de la población reúne las *condiciones elementales de bioseguridad* requeridas por el país, la *zona* o el *compartimento* de importación, la población F-1 podrá ser reconocida libre de hepatopancreatitis necrotizante o del *agente patógeno* específico de esta *enfermedad*;
 - h) liberar de la *cuarentena* la población F-1 libre del *agente patógeno* específico e introducirla en el país, la *zona* o el *compartimento* para fines de *acuicultura* o de repoblación.
4. Con respecto al punto 3e), las condiciones de *cuarentena* deben ser propicias a la multiplicación del patógeno y, en última instancia, a la expresión clínica. Si las condiciones de *cuarentena* no son adecuadas para la multiplicación y desarrollo del patógeno, el enfoque de diagnóstico recomendado podría no ser lo suficientemente sensible como para detectar un nivel de infección bajo.

Este artículo no se aplica a las *mercancías* mencionadas en el punto 1 del Artículo 9.X.3.

Artículo 9.X.9.

Importación, para el consumo humano, de animales acuáticos vivos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de hepatopancreatitis necrotizante

Cuando se importen, para el consumo humano, *animales acuáticos* vivos de las especies mencionadas en el Artículo 9.X.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de hepatopancreatitis necrotizante, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el *riesgo* y exigir, si se justifica, que:

Anexo XX (cont.)

1. la remesa sea entregada directamente a centros de *cuarentena* en los que permanezca aislada hasta ser *transformada* o consumida, y
2. todos los efluentes, *animales acuáticos* muertos y despojos resultantes de la *transformación* sean sometidos a un tratamiento que garantice la inactivación del agente de la hepatopancreatitis necrotizante.

Los Miembros de la OIE podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para impedir que las *mercancías* se utilicen para fines que no sean el consumo humano.

Este artículo no se aplica a las *mercancías* mencionadas en el punto 1 del Artículo 9.X.3.

Artículo 9.X.10.

Importación de productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento declarado(a) libre de hepatopancreatitis necrotizante

Cuando se importen *productos de animales acuáticos* de las especies mencionadas en el Artículo 9.X.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* declarado(a) libre de hepatopancreatitis necrotizante, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá exigir la presentación de un *certificado sanitario internacional aplicable a los animales acuáticos*, extendido por la *Autoridad Competente* del *país exportador* o por un *certificador oficial* aprobado por el *país importador*, que acredite, según los procedimientos descritos en los Artículos 9.X.4. o 9.X.5. (según proceda), que el lugar de producción de la remesa es un país, una *zona* o un *compartimento* declarado(a) libre de hepatopancreatitis necrotizante.

El *certificado* deberá ser conforme al modelo de certificado que figura en el Capítulo 5.10.

Este artículo no se aplica a las *mercancías* mencionadas en el punto 1 del Artículo 9.X.3.

Artículo 9.X.11.

Importación de productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de hepatopancreatitis necrotizante

Cuando se importen *productos de animales acuáticos* de las especies mencionadas en el Artículo 9.X.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de hepatopancreatitis necrotizante, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el riesgo y aplicar medidas apropiadas para reducirlo.

Este artículo no se aplica a las *mercancías* mencionadas en el punto 1 del Artículo 9.X.3.

Huevos desinfectados – Nuevo artículo

Artículo 10.4.X.

Importación, para la acuicultura, de huevos desinfectados de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de necrosis hematopoyética infecciosa

1. Cuando se importen, para la acuicultura, huevos desinfectados de las especies mencionadas en el Artículo 10.5.2 de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de necrosis hematopoyética infecciosa, la Autoridad Competente del país importador deberá evaluar el riesgo asociado al menos:
 - a) al estado de contaminación con el virus de la necrosis hematopoyética infecciosa del agua utilizada durante la desinfección de los huevos;
 - b) al nivel de infección con el virus de la necrosis hematopoyética infecciosa en la reserva de genitores (líquido ovárico y lechaza); y
 - c) a la temperatura y pH del agua utilizada para la desinfección.
2. Si la importación se justifica, la Autoridad Competente del país importador deberá aplicar las siguientes medidas para reducir el riesgo:
 - a) los huevos deberán ser desinfectados antes de la importación, según los métodos descritos en el Capítulo 1.1.3. del Manual Acuático o los que especifique la Autoridad Competente del país importador; y
 - b) entre la desinfección y la importación, los huevos deberán conservarse en agua libre del patógeno específico.
3. Cuando se importen, para la acuicultura, huevos desinfectados de las especies mencionadas en el Artículo 10.4.2 de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de necrosis hematopoyética infecciosa, la Autoridad Competente del país importador deberá exigir la presentación de un certificado sanitario internacional aplicable a los animales acuáticos, extendido por la Autoridad Competente del país exportador o por un certificador oficial aprobado por el país importador, que acredite el cumplimiento de los procedimientos descritos en el punto 2 del Artículo 10.4.X.

Artículo 10.5.X.

Importación, para la acuicultura, de huevos desinfectados de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de anemia infecciosa del salmón

1. Cuando se importen, para la acuicultura, huevos desinfectados de las especies mencionadas en el Artículo 10.5.2 de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de anemia infecciosa del salmón, la Autoridad Competente del país importador deberá evaluar el riesgo asociado al menos:
 - a) al estado de contaminación con el virus de la anemia infecciosa del salmón del agua utilizada durante la desinfección de los huevos;
 - b) al nivel de infección con el virus de la anemia infecciosa del salmón en la reserva de genitores (líquido ovárico y lechaza); y
 - c) a la temperatura y pH del agua utilizada para la desinfección.

Anexo XXI (cont.)

2. Si la importación se justifica, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá aplicar las siguientes medidas para reducir el *riesgo*:
- a) los *huevos* deberán ser desinfectados antes de la importación, según los métodos descritos en el Capítulo 1.1.3. del *Manual Acuático* o los que especifique la *Autoridad Competente* del *país importador*; y
 - b) entre la desinfección y la importación, los *huevos* deberán conservarse en agua libre del patógeno específico.
3. Cuando se importen, para la *acuicultura*, *huevos* desinfectados de las especies mencionadas en el Artículo 10.5.2 de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de necrosis hematopoyética infecciosa, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá exigir la presentación de un *certificado sanitario internacional aplicable a los animales acuáticos*, extendido por la *Autoridad Competente* del *país exportador* o por un *certificador oficial* aprobado por el *país importador*, que acredite el cumplimiento de los procedimientos descritos en el punto 2 del Artículo 10.5.X.

 Artículo 10.9.X.

Importación, para la *acuicultura*, de huevos desinfectados de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de septicemia hemorrágica viral

1. Cuando se importen, para la *acuicultura*, *huevos* desinfectados de las especies mencionadas en el Artículo 10.9.2 de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de septicemia hemorrágica viral, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el *riesgo* asociado al menos:
- a) al estado de contaminación con el virus de la septicemia hemorrágica viral del agua utilizada durante la desinfección de los *huevos*;
 - b) al nivel de *infección* con el virus de la septicemia hemorrágica viral en la reserva de genitores (líquido ovárico y lechaza); y
 - c) a la temperatura y pH del agua utilizada para la *desinfección*.
2. Si la importación se justifica, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá aplicar las siguientes medidas para reducir el *riesgo*:
- a) los *huevos* deberán ser desinfectados antes de la importación, según los métodos descritos en el Capítulo 1.1.3. del *Manual Acuático* o los que especifique la *Autoridad Competente* del *país importador*; y
 - b) entre la desinfección y la importación, los *huevos* deberán conservarse en agua libre del patógeno específico.
3. Cuando se importen, para la *acuicultura*, *huevos* desinfectados de las especies mencionadas en el Artículo 10.9.2 de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de septicemia hemorrágica viral, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá exigir la presentación de un *certificado sanitario internacional aplicable a los animales acuáticos*, extendido por la *Autoridad Competente* del *país exportador* o por un *certificador oficial* aprobado por el *país importador*, que acredite el cumplimiento de los procedimientos descritos en el punto 2 del Artículo 10.9.X.

CAPÍTULO 7.3.

**SACRIFICIO DE PECES DE CULTIVO
PARA CONSUMO HUMANO**

Artículo 7.3.1.

Ámbito de aplicación

Las presentes recomendaciones se aplican al sacrificio de las especies de peces de cultivo destinados al consumo humano.

Estas recomendaciones atienden a la necesidad de garantizar el bienestar de los peces de cultivo destinados al consumo humano durante las operaciones que preceden al sacrificio y durante el sacrificio mismo hasta su muerte.

Este capítulo describe los principios generales que deben observarse para asegurarse del bienestar de los peces para el sacrificio y se aplica también a los peces muertos con fines profilácticos y destinados al consumo humano. Las medidas específicas aplicables a la matanza en situación de emergencia con fines de control sanitario y no para el consumo humano se abordan en el Capítulo 7.4. Matanza compasiva de peces con fines profilácticos (en elaboración).

Como principio general, se deberá aturdir a los peces antes de darles muerte, y el método de aturdimiento deberá garantizar la pérdida de conciencia inmediata e irreversible. Si el aturdimiento no es irreversible, los peces deben ser eliminados antes de que recobren conciencia.

Artículo 7.3.2.

Personal

Las personas encargadas de la manipulación, aturdimiento y sacrificio de los peces desempeñan un papel importante en el bienestar de los mismos. El personal que cuida de los peces para el sacrificio deberá tener experiencia y competencia en su manipulación, comprender las pautas de comportamiento de los peces, así como los principios básicos necesarios para desempeñar su labor. Algunos métodos de aturdimiento y de matanza pueden plantear ciertos riesgos, por tanto la formación del personal deberá abarcar las implicaciones para la salud ocupacional y la seguridad de los métodos utilizados.

Artículo 7.3.3.

Transporte de peces para el sacrificio

Si los peces tienen que ser transportados para su sacrificio, se procederá conforme a las recomendaciones de la OIE sobre el bienestar de los peces de cultivo durante el transporte (véase el Capítulo 7.2).

Artículo 7.3.4.

Diseño de instalaciones de estabulación de los peces antes del sacrificio

1. El diseño y construcción de las instalaciones de estabulación deberá ser específico para dar cabida a una determinada especie o un grupo de especies de peces.
2. Las instalaciones de estabulación deberán ser de un tamaño que permita estabular un cierto número de peces para la transformación en un plazo dado sin que se comprometa su bienestar.
3. Las operaciones se efectuarán de modo que se ocasione un mínimo de heridas y estrés a los peces.

Anexo XXII (cont.)

4. Las siguientes recomendaciones podrán ser de utilidad para alcanzar este fin:
 - a) Las redes y tanques deberán estar diseñados de modo adecuado para reducir el riesgo de heridas físicas;
 - b) La calidad del agua deberá ser adecuada para la especie de peces y la densidad de carga;
 - c) El equipo para el traslado de los peces, bombas y conductos incluidos, deberá ser apropiado para reducir el riesgo de heridas.

Artículo 7.3.5.

Operaciones de descarga, traslado y carga de los peces previas al sacrificio

1. Las operaciones de descarga, traslado y carga de los peces deberán efectuarse en condiciones tales que se reduzca el riesgo de heridas y estrés de los peces.
2. Se tomarán en consideración los siguientes puntos:
 - a) La calidad del agua se evaluará a la llegada de los peces, antes de su descarga para el sacrificio, y se tomará la medida correctiva apropiada;
 - b) Si es posible, se separarán los peces heridos o moribundos y se les dará muerte de manera compasiva;
 - c) El periodo de hacinamiento de los peces previo al sacrificio será lo más breve posible y con la menor frecuencia posible;
 - d) Se reducirá la manipulación de los peces durante el traslado;
 - e) Si es viable y aplicable, se dispondrán las instalaciones de modo que los peces puedan nadar directamente hacia el dispositivo de aturdimiento sin necesidad de manipulación a fin de evitar el estrés concomitante.
 - f) El diseño, fabricación y operación de los equipos utilizados para la manipulación de los peces, como por ejemplo, redes y salabardos, dispositivos de bombeo y de salabre, deberá reducir el riesgo de heridas físicas.
 - g) Se contará con un plan de emergencia que permita reducir el riesgo de estrés de los peces durante las operaciones de descarga, traslado y carga previas a su sacrificio.

Artículo 7.3.6.

Métodos de aturdimiento y matanza

1. Consideraciones generales
 - a) La *Autoridad Competente* deberá aprobar los métodos de aturdimiento y matanza para el sacrificio de los peces. En la elección del método de sacrificio se tendrá en cuenta la información disponible relativa a cada especie concreta.
 - b) Los equipos deberán mantenerse y operarse de modo apropiado, y se probarán con regularidad para asegurarse de que funcionen adecuadamente.
 - c) La eficacia del aturdimiento deberá verificarse por la pérdida de conciencia.
 - d) Es necesario un sistema de aturdimiento de reserva. Si el aturdimiento falla, se repetirá la operación sin dilación.
 - e) En caso de retraso probable en la matanza de modo que el pez pueda recuperarse o recobrar el sentido parcialmente, no se procederá al aturdimiento.

- f) Mientras que puede ser difícil reconocer el estado de inconsciencia, los signos de que el aturdimiento es correcto son: i) pérdida del movimiento respiratorio (pérdida de actividad opercular); ii) pérdida de respuestas visuales evocadas (REV); iii) pérdida de reflejo vestibulo-ocular (RVO, ojos tornados al exterior).

2. Métodos mecánicos de aturdimiento y sacrificio

- a) El aturdimiento por percusión se consigue mediante un golpe de intensidad suficiente en la cabeza aplicado encima del cerebro o en la parte inmediatamente adyacente para dañarlo. Se procede manualmente o con un equipo especialmente diseñado.
- b) La clavija perforadora o *Ike-jime* son métodos irreversibles de aturdimiento y sacrificio de los peces mediante daño físico al cerebro insertando una clavija, o aguja cautiva, en el cerebro.
- c) El disparo con bala libre puede aplicarse a peces grandes, como el atún. Los peces pueden agruparse en una red y se les dispara en la cabeza desde la superficie, o se pueden matar individuos disparándoles en la cabeza bajo el agua (método conocido como lupara).
- d) El aturdimiento mecánico es generalmente irreversible si se aplica correctamente.

3. Métodos eléctricos de aturdimiento y sacrificio

- a) El aturdimiento eléctrico implica la aplicación de una corriente eléctrica de suficiente intensidad, frecuencia y duración para causar pérdida inmediata de conciencia e insensibilidad en los peces. En agua dulce, la conductividad del agua es esencial para definir los parámetros adecuados de corriente y asegurarse de que el aturdimiento sea adecuado.
- b) El dispositivo de aturdimiento eléctrico deberá fabricarse y utilizarse para la especie concreta de peces y su entorno.
- c) El aturdimiento eléctrico puede ser reversible, en cuyo caso se dará muerte a los peces antes de que recobren el sentido.
- d) Los peces deberán estar confinados bajo la superficie del agua, y se procederá a una distribución uniforme de la corriente eléctrica en el tanque o cámara de aturdimiento.
- f) En los sistemas de aturdimiento eléctrico en condiciones semisecas, los peces entrarán en el dispositivo por la cabeza a fin de asegurar un aturdimiento rápido, indoloro y eficaz.

4. Otros métodos de aturdimiento y matanza

Otros métodos conocidos empleados son los siguientes: dióxido de carbono (CO₂) en el tanque de agua; enfriamiento con hielo y CO₂ en el tanque de agua; baños de sal o amoníaco; asfixia al ser retirados del agua; sangrado sin aturdimiento. Sin embargo, se ha demostrado que producen un bienestar precario de los peces. Es preferible utilizar los métodos descritos en los puntos 2., 3. y 4. del presente Artículo, según sea conveniente para la especie de peces.

Artículo 7.3.7.

Aplicación de algunos métodos de aturdimiento para grupos de peces

Los siguientes métodos de aturdimiento permiten la matanza compasiva de los siguientes grupos de peces:

- a) Aturdimiento por percusión: carpa, bagre, salmónidos, fletán;
- b) Clavija perforadora: salmónidos, atún;
- c) Bala libre: atún;
- d) Aturdimiento eléctrico: carpa, bagre, anguila, salmónidos, tilapia.

Anexo XXII (cont.)

Artículo 7.3.8.

Resumen de algunos métodos de aturdimiento de peces y sus respectivas cuestiones de bienestar

Se podrá utilizar una combinación de los métodos descritos en el siguiente cuadro.

Método de aturdimiento /matanza	Método específico	Preocupaciones/requisitos clave de bienestar de los peces	Ventajas	Desventajas
	Aturdimiento por percusión	El golpe debe ser lo suficientemente fuerte encima del cerebro o en la zona adyacente para conseguir una pérdida de conocimiento inmediata. Los peces son retirados del agua rápidamente, se les sujeta y se les da un golpe rápido en la cabeza, sea manualmente, sea con un bate, o mediante percusión automática. Deberá verificarse la efectividad del aturdimiento, y si es necesario, se volverá a aturdir a los peces. El método puede utilizarse para aturdir o matar.	Pérdida de conocimiento inmediata. Adecuado para peces de tamaño mediano a grande.	Un movimiento incontrolado de los peces puede dificultar la operación manual del equipo. Si el golpe es muy débil, el aturdimiento puede fallar. Puede ocasionar heridas. El aturdimiento por percusión manual se puede utilizar solo para matar un número limitado de peces.
Mecánico	Clavija perforadora	La clavija debe apuntar a la cabeza del pez en posición de penetrar el cerebro y el impacto debe causar pérdida de conciencia inmediata. Los peces son retirados del agua rápidamente, se les sujeta e inmediatamente se les inserta la clavija en el cerebro. El método puede utilizarse para aturdir o matar.	Pérdida de conciencia inmediata. Conviene para peces de tamaño mediano a grande. Para el atún pequeño, la perforación bajo el agua evita su exposición al aire. La ventana pineal del atún facilita la perforación de esta especie.	Una aplicación imprecisa puede causar heridas. Es difícil de aplicar si los peces están agitados. Se puede utilizar solo para dar muerte a un número limitado de peces.
	Bala	Debe apuntarse cuidadosamente al cerebro. El pez debe estar en la posición correcta, y la distancia de tiro debe ser lo más corta posible. El método puede utilizarse para aturdir o matar.	Pérdida inmediata de conocimiento. Conviene para peces de gran tamaño (por ejemplo, atún grande).	Hay que adaptar la distancia de tiro y el calibre necesario. Un hacinamiento excesivo y el ruido de las armas pueden causar una reacción de estrés. La contaminación del área de trabajo debido a la liberación de fluidos corporales puede plantear un riesgo de bioseguridad. Puede ser peligroso para los operarios.
Eléctrico	Aturdimiento eléctrico	Implica la aplicación de una corriente eléctrica de suficiente intensidad, frecuencia y duración para causar la pérdida de conciencia inmediatamente. El método puede utilizarse para aturdir o matar. El equipo deberá estar diseñado para este fin y ser mantenido correctamente.	Pérdida de conciencia inmediata. Conviene a peces de tamaño pequeño a mediano. Adecuado para un gran número de peces, sin necesidad de sacarlos del agua.	Difícil de estandarizar para todas las especies. Se desconocen los parámetros de control óptimos para algunas especies. Puede constituir un riesgo para los operarios.
	Aturdimiento eléctrico en condiciones semisecas	La cabeza de los peces deberá entrar primero en el sistema para que la electricidad se aplique primero al cerebro. Implica la aplicación de una corriente eléctrica de suficiente intensidad, frecuencia y duración para causar la pérdida de conciencia inmediatamente. El equipo deberá estar diseñado para este fin y ser mantenido correctamente.	Buen control visual del aturdimiento y la habilidad para aturdir de nuevo al individuo.	Una mala posición del pez puede ocasionar un aturdimiento inadecuado. Se desconocen los parámetros de control óptimos para algunas especies. No es adecuado para grupos de peces de tallas diferentes.

CAPÍTULO 6.1.

**INTRODUCCIÓN A LAS RECOMENDACIONES
PARA CONTROLAR LA RESISTENCIA
A LOS ANTIMICROBIANOS**

Artículo 6.1.

Objetivo

El propósito de los siguientes capítulos (Capítulos 6.2 a 6.4, en estudio) es facilitar metodologías que permitan a los Miembros de la OIE tomar las medidas adecuadas ante la aparición o difusión de bacterias resistentes, debido a la utilización de productos antimicrobianos en *animales acuáticos*, y contener la resistencia a los antimicrobianos controlando su utilización.

Los antimicrobianos son medicamentos esenciales para la salud y el bienestar del hombre y de los animales. La OIE reconoce la necesidad de que la medicina veterinaria tenga acceso a los antimicrobianos: estos productos son esenciales para el tratamiento, control y prevención de las *enfermedades* infecciosas de los *animales acuáticos*. La OIE considera, por tanto, que garantizar un acceso continuo a productos antimicrobianos eficaces es una prioridad.

La OIE reconoce que la resistencia a los antimicrobianos es un tema de interés mundial, ya que la utilización de estos productos en el hombre y en los *animales acuáticos*, entre otros, tiene repercusiones sobre la salud pública y la sanidad de los *animales acuáticos*. Quienes trabajan en el sector humano, animal o vegetal comparten la responsabilidad de prevenir o reducir las presiones para la selección de factores de resistencia a los antimicrobianos en el hombre y en los *animales acuáticos*. En virtud de su mandato de protección de la sanidad animal y de seguridad sanitaria de los alimentos, la OIE ha elaborado estos capítulos a fin de proporcionar pautas a los Miembros respecto a los riesgos en el sector animal.

La aplicación de medidas de *gestión de riesgos* ha de basarse en normas internacionales de *análisis de riesgos* microbiológicos y ser apoyada por datos e información fiables si los hay. Las metodologías contempladas en estos capítulos se consultarán en el marco de un enfoque estándar para prevenir y reducir la resistencia a los antimicrobianos.

DIRECTRICES PARA LA CONSIDERACIÓN DE ESPECIES COMO SUSCEPTIBLES A ENFERMEDADES

Una especie susceptible, tal y como se halla definida en el *Código Acuático*, designa una especie de *animales acuáticos* en la que una *infección* ha sido demostrada por casos naturales o por una exposición experimental al *agente patógeno* que imita las vías naturales de la *infección*. En cada capítulo del *Código Acuático* y del *Manual Acuático* relativo a una *enfermedad*, figura la lista de las *especies susceptibles* que se conocen actualmente. El objetivo de estas directrices consiste en proporcionar los criterios necesarios para determinar qué especies deben figurar en esa lista.

La susceptibilidad deberá evaluarse en función de:

1. La identificación del agente causal

La identificación del agente causal con arreglo a los métodos descritos en el *Manual Acuático* constituye un requisito previo.

Y

2. Las vías naturales de infección

Las pruebas deberán clasificarse en aparición natural, procedimiento experimental no invasivo, y procedimiento experimental invasivo.

La aparición natural y los datos de los procedimientos experimentales, tanto no invasivos como invasivos, que imiten las vías naturales de infección (por ejemplo, escarificación cutánea para la transmisión del síndrome ulcerante epizootico) deberán considerarse como evidencias de susceptibilidad.

Y

3. Los criterios de infección

Con el fin de evaluar la infección de las especies huéspedes, se utilizará una combinación de los siguientes criterios:

- i) presencia de un organismo infeccioso o viable en o sobre el animal acuático vivo;
- ii) evidencia de la multiplicación u otro tipo de desarrollo del organismo;
- iii) cambios clinicopatológicos asociados con la infección;
- iv) ubicación específica del patógeno.

El tipo de información científica que avale cada criterio dependerá del agente causal considerado en cada caso.

Los ejemplos de aparición de agentes causales en especies no susceptibles deberán apoyarse en resultados positivos de la prueba PCR para un agente causal en una especie atípica, por ejemplo, herpesvirosis de la carpa koi en piel de esturión; o en especies filtradoras, por ejemplo, virus del síndrome de las manchas blancas en rotíferos, *Artemia* o bivalvos, o virus de la anemia infecciosa del salmón en mejillones.

Los resultados de la evaluación podrán ser definitivos, posibles o improbables. La decisión de catalogar a una especie como susceptible deberá basarse en la conclusión de que la evidencia empírica es definitiva.

Anexo XXIV (cont.)**Referencias**

Opinión científica de la Comisión Técnica de Salud y Bienestar de los Animales a petición de la Comisión Europea en relación con las especies de animales acuáticos susceptibles a enfermedades que figuran en la lista de la Directiva 2006/88/CE del Consejo. Revista de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (2008) 808, 1-145.



Original: inglés
Agosto de 2009

REUNIÓN DEL GRUPO *AD HOC* DE LA OIE ENCARGADO DE LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE ANIMALES ACUÁTICOS

París, 24-26 de agosto de 2009

La Dra. Sarah Kahn, Jefa del Departamento de Comercio Internacional, dio la bienvenida a los participantes, en nombre del Director General de la OIE, y les agradeció por su constante apoyo a la labor de la OIE. La cuestión de las mercancías inocuas es de particular importancia para la OIE, pues ofrece una vía para que los países participen en el comercio internacional sin estar obligados a erradicar a corto plazo enfermedades significativas, tarea que puede resultar especialmente difícil para los países en desarrollo. El Dr. Franck Berthe presidió la reunión.

El temario aprobado se incluye en el [Anexo I](#) y la lista de miembros del Grupo *ad hoc* de la OIE en el [Anexo II](#).

En el cuadro siguiente se indica un resumen de todos los [Anexos](#) presentados en este informe:

Anexo número	Contenido
I	Temario aprobado
II	Miembros del Grupo <i>ad hoc</i>
III (A) / III (B)	Enfermedad X: Ejemplo de artículos X.X.3, X.X.9 y X.X.11/12
IV	Texto enmendado del Artículo 1.5.6. Medidas relativas al transporte internacional de agentes patógenos de animales acuáticos y de material patológico
V	Virus de la necrosis hematopoyética epizootica: Artículos enmendados 10.1.3, 10.1.9 y 10.1.12 / evaluación de mercancías
VI	Virus del síndrome de Taura: Artículos enmendados 9.4.3, 9.4.9 y 9.4.11 / evaluaciones de mercancías
VII	Infección por <i>B. ostreae</i> : Artículos enmendados 11.2.3, 11.2.9 y 11.1.11 / evaluaciones de mercancías
VIII	Artículos enmendados 5.3.1. y 5.3.2.
IX	Nuevos proyectos de Artículos 10.4.X., 10.5.X. y 10.9.X. sobre la importación de huevos de salmónidos desinfectados

1. Ejemplo de artículos X.X.3, X.X.9, y X.X.12

Se recibieron comentarios de Australia, Taipei Chino, la Unión Europea, Tailandia y los Estados Unidos de América. El Grupo *ad hoc* examinó estos comentarios y enmendó el texto en consecuencia. Además, efectuó otras enmiendas en los tres Artículos (X.X.3, X.X.9 y X.X.12) para aclarar el propósito de cada uno.

Anexo XXV (cont.)

El Artículo X.X.3 trata de la importación de productos de animales acuáticos considerados inocuos para cualquier uso independientemente de la situación sanitaria del país, la zona o el compartimento de exportación.

El Artículo X.X.9 trata de la importación, para transformación, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos procedentes de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre.

El Artículo X.X.12 trata de la importación, para la venta directa al por menor para el consumo humano, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos procedentes de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre.

El Grupo *ad hoc* señaló que los ejemplos de artículo X.X.3, X.X.9 y X.X.12, basados en el capítulo sobre la viremia primaveral de la carpa, se indicaban para ilustrar los cambios propuestos para todos los capítulos sobre las enfermedades. De modo que recomendó su redacción en términos de una “enfermedad X” genérica a fin de que quede claro que este ejemplo se aplicará en general a todos los capítulos sobre las enfermedades.

En los ejemplos de artículo X.X.3 y X.X.12, la lista de mercancías teóricas (por ejemplo, mercancías A, B y C) figura “en estudio”. El Grupo *ad hoc* recomendó que las listas de mercancías de todos los capítulos relativos a las enfermedades figuren “en estudio” hasta que haya completado su evaluación según los criterios contemplados en los Artículos 5.3.1 y 5.3.2. (aprobados en la Sesión General de mayo de 2009).

El Grupo *ad hoc* inició una evaluación de las mercancías indicadas en los puntos 1a) y 1b) del Artículo X.X.3, para una enfermedad de los peces (necrosis hematopoyética epizoótica), una enfermedad de los crustáceos (síndrome de Taura) y una enfermedad de los moluscos (infección por *B. ostreae*) (véase el punto 3 abajo).

El Grupo *ad hoc* recomendó que la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Acuáticos considere los Artículos revisados X.X.3, X.X.9 y X.X.12 para su eventual aprobación en mayo de 2010 en todos los capítulos sobre enfermedades en el *Código Acuático*.

Como se realizó un gran número de modificaciones, el texto enmendado en el Anexo III (A) se incluye también en limpio en el Anexo III (B) para facilitar a los Miembros su lectura y comprensión.

2. **Medidas relativas al transporte internacional de agentes patógenos de animales acuáticos y de material patológico (Artículo 1.5.6.1)**

Se recibieron comentarios de la Unión Europea y de los Estados Unidos de América. El Grupo *ad hoc* examinó estos comentarios y enmendó el texto en consecuencia.

El texto enmendado se incluye en el Anexo IV.

3. **Evaluación de mercancías mencionadas en los puntos 1a) y 1b) del actual Artículo X.X.3 para la necrosis hematopoyética epizoótica, el síndrome de Taura y la infección por *B. ostreae* según los criterios de los Artículos 5.3.1. y 5.3.2**

3.1. **Evaluaciones de ejemplo**

El Grupo *ad hoc* emprendió una evaluación de las mercancías mencionadas para una enfermedad de los peces (necrosis hematopoyética epizoótica), una enfermedad de los crustáceos (síndrome de Taura) y una enfermedad de los moluscos (infección por *B. ostreae*). Las mercancías actualmente mencionadas en el punto 1a) del Artículo X.X.3 fueron evaluadas según los criterios del Artículo 5.3.1, y las mencionadas en el punto 1b) del Artículo X.X.3, según los criterios del Artículo 5.3.2 para estas tres enfermedades.

Las evaluaciones para la necrosis hematopoyética epizoótica, el síndrome de Taura y la infección por *B. ostreae* se presentan en los Anexos V, VI y VII, respectivamente, para informar a los Miembros sobre el contexto de estas evaluaciones.

3.2. Enmiendas a los Artículos 5.3.1 y 5.3.2

Durante la realización de estas evaluaciones, el Grupo *ad hoc* enmendó el texto del Artículo 5.3.1 y el texto y criterios del Artículo 5.3.2.

Las enmiendas al texto del Artículo 5.3.1 eran de índole editorial, para reflejar las enmiendas propuestas en el Artículo X.X.3.

El Artículo 5.3.2 se enmendó para aclarar la finalidad del Artículo X.X.12 (en los capítulos sobre los peces) / Artículo X.X.11 (en los capítulos sobre los crustáceos y moluscos), es decir, indicar la lista de mercancías basándose en su forma y presentación, el volumen previsto de residuos de tejido generados por el consumidor y la probabilidad de agentes patógenos viables en los residuos. En el Artículo 5.3.2 se suprimió el texto sobre las “consideraciones para el tratamiento” (punto 3b i-iii) de las mercancías previamente a la importación, porque este aspecto es evaluado junto con la viabilidad del agente patógeno en los residuos de tejido (punto 3). El tratamiento como criterio para evaluar la inocuidad de una mercancía ya está incluido en el Artículo 5.3.1.

Los Artículos enmendados 5.3.1 y 5.3.2 se incluyen en el Anexo VIII para que los Miembros lo comenten.

3.3. Artículos 10.1.3, 10.1.9 y 10.1.12 sobre la necrosis hematopoyética epizoótica; Artículos 9.4.3, 9.4.9 y 9.4.11 sobre el síndrome de Taura; y Artículos 11.2.3, 11.2.9 y 11.2.11 sobre la infección por *B. ostreae*

Como resultado de las evaluaciones de ejemplo (véase el punto 3.1. arriba), el Grupo *ad hoc* propuso enmiendas a las mercancías mencionadas en los Artículos X.X.3 (actualmente mencionadas en el Artículo X.X.3 1a) y X.X.11 / X.X.12 (actualmente mencionadas en el Artículo X.X.3 1b). En consonancia con los cambios propuestos en los Artículos X.X.3, X.X.9 y X.X.11 / X.X.12 (véase el punto 1), los artículos enmendados para estas tres enfermedades se incluyen en el Anexo V (necrosis hematopoyética epizoótica), Anexo VI (síndrome de Taura) y Anexo VII (infección por *B. ostreae*), respectivamente.

4. Examen del comercio de mercancías de animales acuáticos

El Dr. Lahsen Ababouch presentó un panorama del comercio mundial de mercancías de animales acuáticos, que fue complementado con descripciones de las importaciones en la Unión Europea y la situación de las exportaciones de Vietnam por el Dr. P. Rosado y la Dra. Phan Thi Van respectivamente.

El Grupo *ad hoc* observó que las mercancías mencionadas en los capítulos relativos a las enfermedades (actualmente en los puntos 1a) y 1b) del Artículo X.X.3) no siempre reflejan la realidad del comercio internacional de mercancías acuáticas. Se harán esfuerzos para emplear en las futuras evaluaciones los nombres de mercancías comúnmente aceptados en el comercio. El Grupo *ad hoc* evaluará únicamente las mercancías comercializadas internacionalmente.

5. Medidas comerciales para los huevos de salmónidos desinfectados

El Grupo *ad hoc* redactó un nuevo artículo sobre las medidas comerciales aplicables a los huevos de salmónidos desinfectados para los capítulos de tres enfermedades: septicemia hemorrágica viral, anemia infecciosa del salmón y necrosis hematopoyética infecciosa. Estos proyectos de artículos hacen referencia al Capítulo 1.1.3 del *Manual Acuático*.

El Grupo *ad hoc* observó que se necesitaba información fiable sobre la transmisión vertical del virus de la necrosis hematopoyética epizoótica antes de poder incluir este Artículo en el capítulo correspondiente a la enfermedad en el *Código Acuático*.

Asimismo, se necesitan los protocolos para la desinfección de huevos de no salmónidos antes de poder desarrollar un artículo sobre su importación.

Anexo XXV (cont.)

El proyecto de texto para un nuevo artículo sobre las medidas comerciales para los huevos de salmónidos desinfectados, que se incluirá en los capítulos de enfermedades, sobre la septicemia hemorrágica viral, la anemia infecciosa del salmón y la necrosis hematopoyética infecciosa, se incluye en el Anexo IX para que los Miembros lo comenten.

6. Referencias a especies no susceptibles en los capítulos de los moluscos

El Grupo *ad hoc* recomendó que la referencia a las especies no susceptibles en el punto 1c) del Artículo X.X.3 de los capítulos del *Código Acuático* sobre la infección por *B. ostreae*, *M. refringens* y *B. exitiosa* se traslade a los capítulos pertinentes del *Manual*.

7. Trabajo futuro

El Grupo *ad hoc* se puso de acuerdo sobre el trabajo a realizar antes de una próxima reunión.

.../Anexos

**REUNIÓN DEL GRUPO AD HOC DE LA OIE ENCARGADO DE
LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE ANIMALES ACUÁTICOS**

París, 24-26 de agosto de 2009

Temario aprobado

Bienvenida del Director General

Aprobación del temario

1. Código Sanitario para los Animales Acuáticos: comentarios de los Miembros

1.1. Ejemplo de artículos X.X.X.3, X.X.X.9 y X.X.X.12

1.2. Medidas relativas al transporte internacional de agentes patógenos de animales acuáticos y de material patológico (Artículo 1.5.6.1. – nuevo texto)

2. Evaluaciones de las mercancías enumeradas en los puntos 1a) y 1b) del Artículo X.X.X.3 utilizando los Artículos 5.3.1 y 5.3.2 (Capítulo 5.3. Criterios para evaluar la inocuidad de las mercancías de animales acuáticos) para:

2.1. Ejemplo de enfermedad de los peces: necrosis hematopoyética epizoótica

2.2. Ejemplo de enfermedad de los moluscos: infección por *Bonamia ostreae*

2.3. Ejemplo de enfermedad de los crustáceos: síndrome de Taura

3. Desinfección de los huevos de salmónidos: elaborar un nuevo artículo para los capítulos de las enfermedades pertinentes

4. Referencias a las especies no susceptibles

5. Examen del comercio de mercancías de los animales acuáticos

6. Otros asuntos

**REUNIÓN DEL GRUPO AD HOC DE LA OIE ENCARGADO DE
LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE ANIMALES ACUÁTICOS**

París, 24-26 de agosto de 2009

Lista de participantes

MIEMBROS DEL GRUPO AD HOC

Dr. Franck Berthe (*Presidente*)
Senior Scientific Officer
European Food Safety Authority -
EFSA
Animal Health and Animal Welfare unit
Largo N. Palli 5/A, 43100 Parma
Italia
Tel.: + 39 0521 036 870
Fax: + 39 0521 036 0870
Franck.Berthe@efsa.europa.eu

Dr. Colin Johnston
Principal Adviser, Aquatic Animal
Diseases
Investigation & Diagnostic Centres,
Ministry of Agriculture & Forestry
Biosecurity New Zealand
PO Box 40742
Wallaceville, Upper Hutt 5140
Nueva Zelanda
Tel.: +64 4 894 5628
Fax: +64 4 891 0234
Colin.Johnston@maf.govt.nz

Dr. Kim C. Klotins
Veterinary Epidemiologist
Risk Assessment
Aquatic Animal Health Division
Canadian Food Inspection Agency
8 Colonnade Rd.
Ottawa, ON,
Canadá K1A 0Y9
Tel.: 613-221-1398
Fax: 613-221-3173
Kim.klotins@inspection.gc.ca

Dra. Birgit Oidtmann
Dr Med Vet, Habilitation, MRCVS
Epidemiologist
Cefas Weymouth Laboratory
Barrack Road, The Nothe
Weymouth, Dorset DT4 8UB
Reino Unido
Tel.: 0044/1305/206661
Fax: 0044/1305/206601
birgit.oidtmann@cefes.co.uk

Dr. Pedro Rosado Martin
European Commission
DG SANCO-D1
Rue Froissart 101, F101 B-03/76
1040 Brussels
Bélgica
Tel.: +32-2-2958916
pedro.rosado-martin@ec.europa.eu

Phan Thi Van
Directora
Centre for Environment and
Disease Monitoring in Aquaculture
(CEDMA)
Research Institute for Aquaculture
No.1 (RIA1)
Dinh Bang - Tu Son - Bac ninh -
Vietnam
Tel./fax: +84 (0)913236939
phanthivan_vn@yahoo.com;
phanvan@ria1.org

Dr. Lahsen Ababouch
Chief
Fish Utilization and Marketing Service
Fish Products and Industry Divison
Fisheries and Aquaculture Department
Viale delle terme di Caracalla
00153 Rome
Italia
Fax: +39 06 57055188
Tel.: + 39 06 57054157
E-mail: Lahsen.Ababouch@fao.org

Anexo XXV (cont.)

Anexo II (cont.)

SEDE DE LA OIE

Dr. Bernard Vallat

Director General
OIE
12, rue de Prony
75017 Paris
FRANCIA
Tel.: 33 - (0)1 44 15 18 88
Fax: 33 - (0)1 42 67 09 87
E-mail: oe@oie.int

Dra. Sarah Kahn

Jefa
Departamento de Comercio
Internacional
OIE
E-mail: s.kahn@oie.int

Dra. Gillian Mylrea

Comisionada
Departamento de Comercio
Internacional
OIE
E-mail: g.mylrea@oie.int

**ARTÍCULOS REVISADOS ~~2.X.X.3.~~, ~~2.X.X.9.~~
Y ~~2.X.X.12.~~**

**~~TOMANDO LOS ARTÍCULOS DEL CAPÍTULO SOBRE LA VIREMIA
PRIMAVERAL DE LA CARPA COMO EJEMPLO~~**

**EJEMPLO (ENFERMEDAD X) QUE SE APLICARÁ A TODOS
LOS CAPÍTULOS SOBRE ENFERMEDADES**

Artículo ~~X.X.32.1.4.3.~~

Mercancías Importación o tránsito de productos de animales acuáticos cualquiera que sea el uso al que se destinan independientemente de la situación sanitaria del país, la zona, o el compartimento respecto de la Enfermedad X

1. Independientemente de la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto de la *viremia primaveral de la carpa Enfermedad X*, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *enfermedad* cuando autoricen la importación o el tránsito de las siguientes *mercancías* ~~a)~~ para las especies mencionadas en el Artículo ~~X.X.2.2.1.4.2.~~, cualquiera que sea el uso al que se destinan cualquier uso y siempre que reúnan las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.1.:
 - ~~i) productos cuya elaboración haya inactivado el agente patógeno (cueros elaborados con piel de pescado producto de animal acuático A~~
 - ~~ii) o pasteurizados producto de animal acuático B~~
 - ~~iii) y algunos platos precocinados, producto de animal acuático C~~
~~o aceite y harina de peces para la alimentación animal, por ejemplo);] (en estudio)~~
 - ~~ii) muestras biológicas conservadas para aplicaciones de diagnóstico de manera que haya inactivado el agente patógeno;~~
- b) los siguientes productos, elaborados a partir de las especies mencionadas en el Artículo 10.8.2., destinados al consumo humano y elaborados y envasados para la venta directa al por menor:
 - i) ~~pescado eviscerado (refrigerado o congelado);~~
 - ii) ~~filetes o rodajas (refrigerados o congelados);~~
 - iii) ~~pescado eviscerado y secado (tanto secado al aire, como al fuego o al sol).~~

En lo que se refiere a las *mercancías* mencionadas en el punto 1b), los Miembros de la OIE podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los *riesgos* asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano.

2. Las *Autoridades Competentes* deberán exigir las condiciones prescritas en los Artículos ~~X.X.7.2.1.4.7.~~ a ~~X.X.12.1.4.12.~~ que correspondan a la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto de la *viremia primaveral de la carpa Enfermedad X* cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de cualquier *mercancía* relacionada con las especies mencionadas en el Artículo ~~X.X.2.2.1.4.12.~~ que no sea una de las enumeradas en el punto 1 del Artículo ~~X.X.32.1.4.3.~~

Anexo XXV (cont.)Anexo III (A) (cont.)

3. Las *Autoridades Competentes* deberán proceder a un *análisis del riesgo* acorde con las recomendaciones del presente *Código* cuando contemplen la importación o el tránsito por su *territorio* de una *mercancía viva* de cualquier especie no mencionada en el Artículo ~~X.X.2.2.1.4.2.~~ pero ~~considerada que se considere que plantea un riesgo de transmisión posible vector mecánico~~ de la Enfermedad X ~~viremia primaveral de la carpa~~ y el país, la *zona* o el *compartimento* de exportación no esté declarado(a) libre de la *enfermedad*. El *país exportador* deberá ser informado del resultado de la evaluación.

[...]

Artículo ~~X.X.2.1.4.9.~~

Importación, para transformación para el consumo humano, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de viremia primaveral de la carpa la Enfermedad X

Cuando se importen, para transformación para el consumo humano, *animales acuáticos vivos* y productos de animales acuáticos de las especies mencionadas en el Artículo ~~X.X.2.1.4.2.~~ de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de Enfermedad X ~~viremia primaveral de la carpa~~, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el *riesgo* y aplicar, si se justifican, las siguientes medidas para reducirlo:

1. entrega directa de los animales a centros de cuarentena o contención para su ~~sacrificio~~ y transformación en uno de los productos enumerados en el punto 1 del Artículo ~~X.X.3.2.1.4.3.~~, o en productos descritos en el punto 1 2 del Artículo X.X.12.2.1.4.12., o en otros productos autorizados por la *Autoridad Competente*, y
2. tratamiento de todos los efluentes y despojos resultantes de la transformación de modo que garantice la inactivación del agente de la Enfermedad X, ~~virus de la viremia primaveral de la carpa~~ o eliminación de modo que impida el contacto de los residuos con especies susceptibles.

En lo que se refiere a estas *mercancías*, los Miembros de la OIE podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los riesgos asociados a la utilización de cualquiera de ellas ~~impedir que las mercancías se utilicen para fines que no sean el consumo humano.~~

Este artículo no se aplica a las *mercancías* enumeradas en el punto 1 del Artículo 2.1.4.12.

[...]

Artículo ~~X.X.12.2.1.4.12.~~ (capítulos sobre los peces) / Artículo ~~X.X.11.~~ (capítulos sobre los moluscos y crustáceos)

Importación, para venta directa al por menor para el consumo humano, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de Enfermedad X ~~viremia primaveral de la carpa~~

1. Cuando autoricen la importación o el tránsito por su territorio de las siguientes mercancías que han sido preparadas y envasadas para la venta directa al por menor, Independientemente de la situación sanitaria del país, la zona o el compartimento de exportación respecto de la Enfermedad X, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *enfermedad* ~~viremia primaveral de la carpa~~, cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de las siguientes *mercancías* que han sido elaboradas y envasadas para la venta directa al por menor y reúnen las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.2.: El riesgo que plantean los siguientes productos de las especies mencionadas en el Artículo 2.1.4.2., destinados al consumo humano y elaborados y envasados para la venta directa al por menor es considerado insignificante:

Anexo XXV (cont.)

Anexo III (A) (cont.)

- ~~i) pescado eviscerado (refrigerado o congelado); mercancía 1~~
- ~~ii) filetes o rodajas (refrigerados o congelados); mercancía 2~~
- ~~iii) pescado eviscerado y secado (tanto secado al aire, como al fuego o al sol); mercancía 3 | (en estudio)~~

En lo que se refiere a estas *mercancías*, los Miembros podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los *riesgos* asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano.

2. Cuando se importen *animales acuáticos vivos o productos de animales acuáticos*, aparte de los enumerados en el punto 1 arriba, de las especies mencionadas en el Artículo ~~X.X.2. 2.1.4.2.~~ de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de Enfermedad X viremia primaveral de la carpa, la *Autoridad Competente* del país importador deberá evaluar el *riesgo* y aplicar medidas apropiadas para reducirlo.

3. En el caso del pescado, *eviscerado* o no, tales medidas para reducir el *riesgo* pueden consistir en que:

1. a) los animales sean entregados directamente a centros de *cuarentena* o de bioseguridad y mantenidos en los mismos para ser transformados en uno de los productos enumerados en el punto 1 del Artículo ~~10.8.3.2.1.4.3.~~, o productos descritos en el punto 1.2 de este Artículo, o en otros productos autorizados por la *Autoridad Competente*;

2. b) todos los efluentes y despojos sean sometidos a un tratamiento que garantice la inactivación del virus de la viremia primaveral de la carpa o desechados de manera que se impida el contacto de los despojos con especies susceptibles.

Este artículo no se aplica a las *mercancías* enumeradas en el punto 1 del Artículo 2.1.4.3. ni a los productos descritos en el punto 1.2 del Artículo 2.1.4.12.

— texto suprimido

**ARTÍCULOS REVISADOS X.X.3., X.X.9.
Y X.X.12.**

**EJEMPLO (ENFERMEDAD X) QUE SE APLICARÁ A TODOS
LOS CAPÍTULOS**

Artículo X.X.3.

Importación o tránsito por el territorio de productos de animales acuáticos cualquiera que sea el uso al que se destinan cualquier uso e independientemente de la situación sanitaria del país, la zona, o el compartimento respecto de la Enfermedad X

1. Independientemente de la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto de la Enfermedad X, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *enfermedad* cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de las siguientes *mercancías* para las especies mencionadas en el Artículo X.X.2. cualquiera que sea el uso al que se destinan cualquier uso y siempre que reúnan las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.1.:
 - [i) producto de animal acuático A
 - ii) producto de animal acuático B
 - iii) producto de animal acuático C](en estudio)
2. Las *Autoridades Competentes* deberán exigir las condiciones prescritas en los Artículos X.X.7. a X.X.12 que correspondan a la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto de la Enfermedad X cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de cualquier *mercancía* relacionada con las especies mencionadas en el Artículo X.X.2. que no sea una de las enumeradas en el punto 1 del Artículo X.X.3.
3. Las *Autoridades Competentes* deberán proceder a un *análisis del riesgo* acorde con las recomendaciones del presente *Código* cuando contemplen la importación o el tránsito por su *territorio* de una *mercancía* de cualquier especie no mencionada en el Artículo X.X.2. pero que se considere que plantea un riesgo de transmisión de la Enfermedad X, y el país, la *zona* o el *compartimento* de exportación no esté declarado(a) libre de la *enfermedad*. El *país exportador* deberá ser informado del resultado de la evaluación.

[...]

Artículo X.X.9.

Importación, para transformación para el consumo humano, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de Enfermedad X

Cuando se importen, para transformación para el consumo humano, *animales acuáticos* vivos y *productos de animales acuáticos* de las especies mencionadas en el Artículo X.X.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de Enfermedad X, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el *riesgo* y aplicar, si se justifican, las siguientes medidas para reducirlo:

1. entrega directa de los animales a centros de *cuarentena* o contención para su transformación en uno de los productos enumerados en el punto 1 del Artículo X.X.3., o en productos descritos en el punto 1 del Artículo X.X.12., o en otros productos autorizados por la *Autoridad Competente*, y
2. tratamiento de todos los efluentes y despojos resultantes de la transformación de modo que garantice la inactivación del agente de la Enfermedad X, o eliminación de modo que impida el contacto de los residuos con especies susceptibles.

Anexo XXV (cont.)Anexo III (B) (cont.)

En lo que se refiere a estas *mercancías*, los Miembros podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los *riesgos* asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano.

[...]

Artículo X.X.12. (capítulos sobre los peces) /Artículo X.X.11. (capítulos sobre los moluscos y crustáceos)**Importación, para venta directa al por menor para el consumo humano, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de Enfermedad X**

1. Independientemente de la situación sanitaria del *país, la zona o el compartimento de exportación* respecto de la Enfermedad X, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *enfermedad*, cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de las siguientes *mercancías* que han sido elaboradas y envasadas para la venta directa al por menor y reúnen las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.2.:

[i) mercancía 1

ii) mercancía 2

iii) mercancía 3] (en estudio)

En lo que se refiere a estas *mercancías*, los Miembros podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los *riesgos* asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano.

2. Cuando se importen *animales acuáticos vivos o productos de animales acuáticos*, aparte de los enumerados en el punto 1 arriba, de las especies mencionadas en el Artículo X.X.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de Enfermedad X, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el *riesgo* y aplicar medidas apropiadas para reducirlo.

CAPÍTULO 1.5.6.

MEDIDAS RELATIVAS AL TRANSPORTE INTERNACIONAL
DE AGENTES PATÓGENOS DE ANIMALES ACUÁTICOS Y
DE MATERIAL PATOLÓGICO

Artículo 1.5.6.1.

Introducción

Existe el *riesgo* de que una *enfermedad* aparezca como consecuencia de la liberación accidental de *agentes patógenos* durante el transporte internacional de material embalado. Estos *agentes patógenos* pueden existir ya en el país o haber sido importados voluntaria o involuntariamente. Por consiguiente, es imprescindible disponer de medidas para evitar su liberación accidental. Las medidas pueden aplicarse en las fronteras nacionales mediante la prohibición o el control de las importaciones de determinados *agentes patógenos* o de *material patológico* que pueda contenerlos.

Las *Autoridades Competentes* no deberán exigir *medidas sanitarias* para muestras biológicas conservadas para aplicaciones de diagnóstico que son tratadas de modo que se inactive el *agente patógeno*, y no causarán *enfermedades de los animales acuáticos*.

Artículo 1.5.6.2.

[...]

— texto suprimido

Incluye:**Los Artículos enmendados 10.1.3., 10.1.9. y 10.1.12.****Las evaluaciones de mercancías para los Artículos 10.1.3. y 10.2.12.**

CAPÍTULO 10.1.

NECROSIS HEMATOPOYÉTICA EPIZOÓTICA

[...]

Artículo 10.1.3.

Mercancías-Importación o tránsito por el territorio de productos de animales acuáticos cualquiera que sea el uso al que se destinan cualquier uso e independientemente de la situación sanitaria del país, la zona, o el compartimento respecto de la necrosis hematopoyética epizootica

1. Independientemente de la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto de la necrosis hematopoyética epizootica, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *enfermedad* cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de las siguientes mercancías para las especies mencionadas en el Artículo 10.1.2., cualquiera que sea el uso al que se destinan y siempre que reúnan las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.1.:
 - a) ~~para las especies mencionadas en el Artículo 10.1.2., para cualquier uso:~~
 - i) ~~productos cuya elaboración haya inactivado el agente patógeno~~ (cueros elaborados con piel de pescado);
 - ii) ~~productos~~ pasteurizados y algunos platos precocinados, o
 - iii) aceite de pescado y
 - iv) ~~harina de pescado~~ ~~peees para la alimentación animal, por ejemplo);~~ (en estudio)
 - ii) ~~muestras biológicas conservadas para aplicaciones de diagnóstico de manera que haya inactivado el agente patógeno;~~
 - b) los siguientes productos, elaborados a partir de las especies mencionadas en el Artículo 10.1.2., destinados al consumo humano y elaborados y envasados para la venta directa al por menor:
 - i) ~~pescado enviscerado~~ (refrigerado o congelado);
 - ii) filetes o rodajas (refrigerados o congelados);
 - iii) ~~pescado enviscerado y secado~~ (tanto secado al aire, como al fuego o al sol).

Anexo XXV (cont.)Anexo V (cont.)

En lo que se refiere a las *mercancías* mencionadas en el punto 1b), los Miembros de la OIE podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los *riesgos* asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano.

2. Las *Autoridades Competentes* deberán exigir las condiciones prescritas en los Artículos 10.1.7. a 10.1.12. que correspondan a la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto de la necrosis hematopoyética epizoótica cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de cualquier *mercancía* relacionada con las especies mencionadas en el Artículo 10.1.2. que no sea una de las enumeradas en el punto 1 del Artículo 10.1.3.
3. Las *Autoridades Competentes* deberán proceder a un *análisis del riesgo* acorde con las recomendaciones del presente *Código* cuando contemplen la importación o el tránsito por su *territorio* de una *mercancía-viva* de cualquier especie no mencionada en el Artículo 10.1.2. pero ~~considerada~~ que se considere que plantea un riesgo de transmisión posible vector mecánico de la necrosis hematopoyética epizoótica, y el país, la *zona* o el *compartimento* de exportación no esté declarado(a) libre de la *enfermedad*. El *país exportador* deberá ser informado del resultado de la evaluación.

[...]

Artículo 10.1.9.

Importación, para transformación para el consumo humano, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de necrosis hematopoyética epizoótica

Cuando se importen, para transformación para el consumo humano, *animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos* de las especies mencionadas en el Artículo 10.1.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de necrosis hematopoyética epizoótica, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el *riesgo* y aplicar, si se justifican, las siguientes medidas para reducirlo:

1. entrega directa de los animales a centros de *cuarentena o contención* para su ~~sacrificio~~ y transformación en uno de los productos enumerados en el punto 1 del Artículo 10.1.3., o en productos descritos en el punto 1 del Artículo 10.1.12., o en otros productos autorizados por la *Autoridad Competente*, y
2. tratamiento de todos los efluentes y despojos resultantes de la transformación de modo que garantice la inactivación del ~~agente virus~~ de la necrosis hematopoyética epizoótica, o eliminación de modo que impida el contacto de los residuos con especies susceptibles.

~~En lo que se refiere a estas *mercancías*,~~ Los Miembros ~~de la OIE~~ podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los riesgos asociados a la utilización de cualquiera de ellas ~~impedir que las *mercancías* se utilicen~~ para fines que no sean el consumo humano.

~~Este artículo no se aplica a las *mercancías* enumeradas en el punto 1 del Artículo 10.1.3.~~

[...]

Artículo 10.1.12.

Importación, para venta directa al por menor para el consumo humano, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de necrosis hematopoyética epizoótica

Anexo XXV (cont.)

Anexo V (cont.)

1. Independientemente de la situación sanitaria del país, la zona o el compartimento de exportación respecto de la necrosis hematopoyética infecciosa, las Autoridades Competentes no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta enfermedad, cuando autoricen la importación o el tránsito por su territorio de las siguientes mercancías que han sido elaboradas y envasadas para la venta directa al por menor y reúnen las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.2.:

i) ~~pescado eviscerado (refrigerado o congelado);~~

ii) ~~filetes o bistees rodajas-(refrigerados o congelados); y~~

iii) ~~pescado eviscerado y secado artificialmente (tanto secado al aire, como al fuego o al sol).-] (en estudio)~~

En lo que se refiere a estas mercancías, los Miembros podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los riesgos asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano.

2. Cuando se importen animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos, aparte de los enumerados en el punto 1 arriba, de las especies mencionadas en el Artículo 10.1.2. de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de necrosis hematopoyética epizoótica, la *Autoridad Competente* del país importador deberá evaluar el riesgo y aplicar medidas apropiadas para reducirlo.

En el caso del pescado, *eviscerado* o no, tales medidas para reducir el riesgo pueden consistir en que:

- 1- ~~los animales sean entregados directamente a centros y mantenidos en los mismos para ser transformados en uno de los productos enumerados en el punto 1 del Artículo 10.1.3. o en otros productos autorizados por la *Autoridad Competente*;~~
- 2- ~~todos los efluentes y despojos sean sometidos a un tratamiento que garantice la inactivación del virus de la necrosis hematopoyética epizoótica.~~

Este artículo no se aplica a las *mercancías* enumeradas en el punto 1 del Artículo 10.1.3.

— texto suprimido

Anexo XXV (cont.)

Anexo V (cont.)

EVALUACIONES DE MERCANCÍAS

PARTE I:

Evaluaciones de la necrosis hematopoyética epizootica según los criterios del Artículo 5.3.1. (véase el Anexo VIII)

Las mercancías evaluadas son las mencionadas actualmente en el *Código Acuático* (punto 1a del Artículo 10.1.3.) y que se propone incluir en el Artículo 10.1.3. enmendado para la necrosis hematopoyética epizootica:

“a) para las especies mencionadas en el Artículo 10.1.2. para cualquier uso:
i) productos cuya elaboración haya inactivado el agente patógeno (cueros elaborados con piel de pescado productos pasteurizados y algunos platos precocinados, o aceite y harina de pescado para la alimentación animal, por ejemplo);”

Las especies susceptibles enumeradas son la perca (*Perca fluviatilis*) y la trucha arcoiris (*Oncorhynchus mykiss*).

Evaluación para: Cueros elaborados con piel de pescado

Mercancía bajo consideración		Cueros elaborados con piel de pescado	
Criterios 5.3.1.		Evaluación	
1.	Ausencia del agente patógeno de la mercancía:		
1a.	<i>existen pruebas convincentes de que el agente patógeno no está presente en los tejidos de los que se deriva la mercancía</i>	El virus de la necrosis hematopoyética epizootica virus puede hallarse en la piel (Redacliff y Whittington, 1996).	No
Y			
1b.	<i>el agua (hielo incluido) utilizada para preparar o transportar la mercancía no está contaminada por el agente patógeno, y el procedimiento empleado evita la contaminación cruzada de la mercancía</i>	Se utiliza agua en la transformación del cuero, pero el producto final es seco y no se transporta en agua.	NA
O			
2.	Aunque el agente patógeno esté presente o contamine los tejidos de los que se deriva la mercancía, el tratamiento o procedimiento empleado para producir la mercancía inactiva el agente patógeno gracias a procesos:		
2a.	<i>físicos (por ejemplo: temperatura, secado, ahumado)</i>		
Y/O			
2b.	<i>químicos (por ejemplo: yodo, pH, sal, humo)</i>	La piel es expuesta a sulfuro de metal alcalino, solventes, proteasas, pH ácido 1.5-4, cromo u otras soluciones de curtido y colorantes. El producto final suele tener un pH <5. Cada etapa de la fabricación industrial dura de 15 minutos a 24 horas (Pocket Book for the Leather Technologist 4 th edition). Un pH <4 o >12 durante 1 hora inactiva el virus de la necrosis hematopoyética epizootica (Langdon 1989).	Sí
Y/O			
2c.	<i>biológicos (por ejemplo: fermentación).</i>		
Conclusión	El virus de la necrosis hematopoyética epizootica no sobrevive a este proceso; por tanto, el cuero elaborado con piel de pescado puede incluirse en el punto 1 del Artículo 10.1.3.		

Anexo XXV (cont.)

Anexo V (cont.)

Evaluación para: Productos de pescado pasteurizados

Mercancía bajo consideración		Productos de pescado pasteurizados	
Criterios 5.3.1.		Evaluación	
<i>1.</i>	<i>Ausencia del agente patógeno de la mercancía:</i>		
<i>1a.</i>	<i>existen pruebas convincentes de que el agente patógeno no está presente en los tejidos de los que se deriva la mercancía</i>	El virus de la necrosis hematopoyética epizoótica está presente en el músculo y otros tejidos comestibles (Jensen, Ersboll, Ariel 2008).	No.
<i>Y</i>			
<i>1b.</i>	<i>el agua (hielo incluido) utilizada para preparar o transportar la mercancía no está contaminada por el agente patógeno, y el procedimiento empleado evita la contaminación cruzada de la mercancía</i>	Se utiliza agua en la transformación del producto, pero es agua potable y el producto final está sellado.	NA
<i>O</i>			
<i>2.</i>	<i>Aunque el agente patógeno esté presente o contamine los tejidos de los que se deriva la mercancía, el tratamiento o procedimiento empleado para producir la mercancía inactiva el agente patógeno gracias a procesos:</i>		
<i>2a.</i>	<i>físicos (por ejemplo: temperatura, secado, ahumado)</i>	La pasteurización consiste en el calentamiento a 63°C durante 30 minutos (o su equivalente). El virus de la necrosis hematopoyética epizoótica se inactiva al cabo de 15 minutos a 60°C (Langdon 1989).	
<i>Y/O</i>			
<i>2b.</i>	<i>químicos (por ejemplo: yodo, pH, sal, humo)</i>		
<i>Y/O</i>			
<i>2c.</i>	<i>biológicos (por ejemplo: fermentación).</i>		
Conclusión	El virus de la necrosis hematopoyética epizoótica no sobrevive a este proceso; por tanto, los productos de pescado pasteurizados pueden incluirse en el punto 1 del Artículo 10.1.3.		

Anexo XXV (cont.)

Anexo V (cont.)

Evaluación para: Aceite y harina de peces

Mercancía bajo consideración		Aceite y harina de pescado	
Criterios 5.3.1.		Evaluación	
1.	Ausencia del agente patógeno de la mercancía:		
1a.	<i>existen pruebas convincentes de que el agente patógeno no está presente en los tejidos de los que se deriva la mercancía</i>	El virus está presente en varios tejidos de los pescados infectados. El aceite se deriva del pescado entero o de los subproductos de transformación.	No
Y			
1b.	<i>el agua (hielo incluido) utilizada para preparar o transportar la mercancía no está contaminada por el agente patógeno, y el procedimiento empleado evita la contaminación cruzada de la mercancía</i>	Si los pescados están infectados, es probable que el agua esté contaminada.	No
O			
2.	Aunque el agente patógeno esté presente o contamine los tejidos de los que se deriva la mercancía, el tratamiento o procedimiento empleado para producir la mercancía inactiva el agente patógeno gracias a procesos:		
2a.	<i>físicos (por ejemplo: temperatura, secado, ahumado)</i>	Durante la producción, el aceite de pescado y la harina de pescado se someten a diversos tratamientos térmicos y el contenido de agua del producto final es sumamente bajo. La materia prima puede ser precalentada a 50-60°C antes de la cocción a 95-100°C durante 15-20 minutos. Por motivos de ahorro de energía y contenido nutritivo, algunos procesadores utilizan 80-85°C durante 20 minutos. El material cocido se presiona para producir agua de prensado y torta de prensado. La torta de prensado puede ser secada (75-80°C, ≥30 minutos) y molida como harina. El agua de prensado se calienta a 90-95°C, lo que produce aceite y agua de cola. El aceite se depura con agua caliente (a 90°C). El agua de cola se evapora a ≥100°C (<130°C), y los solubles de pescado resultantes se incorporan a la torta de prensado. Esta mezcla se seca a 75-80°C durante ≥30 minutos para reducir el contenido de agua a ≤12%. Después el resultado se muele para elaborar harina de pescado integral.	
Y/O			
2b.	<i>químicos (por ejemplo: yodo, pH, sal, humo)</i>		
Y/O			
2c.	<i>biológicos (por ejemplo: fermentación).</i>		
Conclusión	El virus de la necrosis hematopoyética epizoótica no sobrevive a este proceso; por tanto, el aceite y la harina de pescado pueden incluirse en el punto 1 del Artículo 10.1.3.		

Anexo XXV (cont.)

Anexo V (cont.)

REFERENCIAS

REDACLIFF AND WHITTINGTON (1996). Pathology of epizootic haematopoietic necrosis virus (EHNV) infection in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum) and redfin perch (*Perca fluviatilis* L). *J. Comp. Pathology*. Volume 115, Issue 2, pp. 103-115.

LANGDON (1989). Experimental transmission and pathogenicity of epizootic haematopoietic necrosis virus (EHNV) in redfin perch, *Perca fluviatilis* L., and 11 other teleosts. *J. Fish Dis.*, 12, 295-310).

JENSEN, ERSBOLL, AND ARIEL (2008). Challenge studies of European stock of redfin perch, *Perca fluviatilis* L., and rainbow trout, *Oncorhynchus mykiss* (Walbaum), with epizootic haematopoietic necrosis virus. *Journal of Fish Diseases*. In press

POCKET BOOK FOR THE LEATHER TECHNOLOGIST 4TH EDITION; BASF, Ludwigshafen, Germany
<http://visdombasferm.com/lp/Blue%20book.pdf>.

PARTE II:

Evaluaciones de la necrosis hematopoyética epizoótica según los criterios enmendados del Artículo 5.3.2. (véase el Anexo VIII)

Las mercancías evaluadas son las mencionadas actualmente en el *Código Acuático* (Artículo 10.1.3. punto 1b) y que se propone incluir en el Artículo 10.1.12. enmendado para la necrosis hematopoyética epizoótica:

“Los siguientes productos, elaborados a partir de las especies mencionadas en el Artículo 10.1.2., destinados al consumo humano y elaborados y envasados para la venta directa al por menor:

1. *pescado eviscerado (refrigerado o congelado);*
2. *filetes o rodajas (refrigerados o congelados);*
3. *pescado eviscerado y secado (tanto al aire, como al fuego o al sol).”*

Las especies susceptibles enumeradas son la perca (*Perca fluviatilis*) y la trucha arcoiris (*Oncorhynchus mykiss*).

Evaluación para: Pescado eviscerado (refrigerado o congelado)

Mercancía bajo consideración		Pescado eviscerado (refrigerado o congelado)	
Criterios 5.3.2.		Evaluación	
1.	<i>ser un producto preparado y envasado para el comercio al por menor destinado al consumo humano</i>	Forma parte de la definición de la mercancía.	Sí
Y SEA			
2.	<i>incluir sólo una pequeña cantidad de residuos de tejido</i>	Los residuos incluyen la cabeza, la espina dorsal y la piel.	No
SEA			
3.	<i>ser poco probable que un agente patógeno esté presente en los residuos de tejido</i>	El virus de la necrosis hematopoyética epizoótica puede estar presente en las branquias y la piel (Redacliff y Whittington, 1996) y el cerebro (Langdon, Humphrey y Williams 1988). Puede persistir en los tejidos de pescado congelado durante más de 2 años, y en los tejidos de pescado refrigerado, más de una semana (Langdon, 1989).	No
Conclusión	El pescado eviscerado (refrigerado o congelado), que es elaborado y envasado para la venta al por menor para el consumo humano, puede producir residuos en grandes cantidades; y el agente patógeno puede hallarse en los residuos (piel y branquias). Por tanto, no es posible incluir este producto en el Artículo 10.1.12. propuesto para la necrosis hematopoyética epizoótica.		

Evaluación para filetes o rodajas ~~bistees~~ (refrigerados o congelados)

Mercancía bajo consideración		Filetes o rodajas bistees (refrigerados o congelados)	
Criterios 5.3.2.		Evaluación	
1.	<i>ser un producto preparado y envasado para el comercio al por menor destinado al consumo humano</i>	Forma parte de la definición de la mercancía.	Sí
Y SEA			
2.	<i>incluir sólo una pequeña cantidad de residuos de tejido</i>	Los residuos incluyen la piel y los huesos.	Sí
SEA			
3.	<i>ser poco probable que un agente patógeno esté presente en los residuos de tejido</i>	El virus puede estar presente en la piel (Redacliff y Whittington, 1996). Puede persistir en los tejidos de pescado congelado durante más de 2 años, y en los tejidos de pescado refrigerado, más de una semana (Langdon, 1989).	No
Conclusión	Los filetes o rodajas bistees (refrigerados o congelados) que son elaborados y envasados para la venta directa para el consumo humano pueden producir pequeñas cantidades de residuos. Por tanto, este producto puede incluirse en el Artículo 10.1.12. propuesto para la necrosis hematopoyética epizoótica.		

Evaluación para: Pescado eviscerado y secado al natural (~~tanto al aire, como al fuego o al sol~~)

NOTA: La mercancía enumerada en el *Código Acuático*: “pescado eviscerado y secado (tanto secado al aire, como al fuego o al sol)” no describe una sola mercancía comercializada. De ahí que en esta evaluación se haga la distinción correspondiente a las mercancías comúnmente comercializadas: pescado eviscerado y secado al natural y pescado eviscerado y secado artificialmente.

Mercancía bajo consideración		Pescado eviscerado y secado <u>al natural</u> (tanto al aire, como al fuego o al sol)	
Criterios 5.3.2.		Evaluación	
1.	<i>ser un producto preparado y envasado para el comercio al por menor destinado al consumo humano</i>	Forma parte de la definición de la mercancía.	Sí
Y SEA			
2.	<i>incluir sólo una pequeña cantidad de residuos de tejido</i>	Los residuos incluyen la cabeza, la espina dorsal y la piel.	No
SEA			
3.	<i>ser poco probable que un agente patógeno esté presente en los residuos de tejido</i>	El virus puede estar presente en la piel (Redacliff y Whittington, 1996) y el cerebro (Langdon, Humphrey y Williams 1988).	Sí
Conclusión	El pescado eviscerado y secado <u>al natural</u> (tanto al aire, como al fuego o al sol), que es elaborado y envasado para la venta directa al por menor para el consumo humano, puede producir cantidades considerables de residuos; y el agente patógeno puede hallarse en los residuos del tejido. Por tanto, no es posible incluir este producto en el Artículo 10.1.12. propuesto para la necrosis hematopoyética epizoótica.		

Anexo XXV (cont.)

Anexo V (cont.)

Evaluación para: Pescado eviscerado y secado artificialmente (~~tanto al aire, como al fuego o al sol~~)

Mercancía bajo consideración		Pescado eviscerado y secado <u>artificialmente</u> (tanto al aire, como al fuego o al sol)	
Criterios 5.3.2.		Evaluación	
1.	<i>ser un producto preparado y envasado para el comercio al por menor destinado al consumo humano</i>	Forma parte de la definición de la mercancía	Sí
<i>Y SEA</i>			
2.	<i>incluir sólo una pequeña cantidad de residuos de tejido</i>	Los residuos incluyen la cabeza, la espina dorsal y la piel	No
<i>SEA</i>			
3.	<i>ser poco probable que un agente patógeno esté presente en los residuos de tejido</i>	El virus puede estar presente en la piel (Redacliff y Whittington, 1996) y el cerebro (Langdon, Humphrey y Williams 1988). La temperatura de secado artificial es superior a 100°C durante al menos 30 minutos.	Sí
Conclusión	El pescado eviscerado y secado <u>artificialmente</u> (tanto al aire, como al fuego o al sol), que es elaborado y envasado para la venta directa al por menor para el consumo humano, puede producir cantidades considerables de residuos; el agente patógeno se halla normalmente en los residuos del tejido pero es inactivado por la transformación previa a la importación. Por tanto, este producto puede incluirse en el Artículo 10.1.12. propuesto para la necrosis hematopoyética epizoótica. Sin embargo, como tal vez pueda incluirse en el Artículo 10.1.3. , tendrá que efectuarse la evaluación correspondiente.		

REFERENCIAS

REDACLIFF AND WHITTINGTON (1996). Pathology of epizootic haematopoietic necrosis virus (EHNV) infection in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum) and redfin perch (*Perca fluviatilis* L). J. Comp. Pathology. Volume 115, Issue 2, pp. 103-115.

LANGDON (1989). Experimental transmission and pathogenicity of epizootic haematopoietic necrosis virus (EHNV) in redfin perch, *Perca fluviatilis* L., and 11 other teleosts. J. Fish Dis., 12, 295-310).

LANGDON, HUMPHREY AND WILLIAMS (1988). Outbreaks of an EHNV-like iridovirus in cultured rainbow trout, *Salmo gairdneri* Richardson, in Australia. Journal of Fish Diseases 11, 93-96.

WHITTINGTON, KEARNS, HYATT, HENGSTBERGER AND RUTZOU (1996). Spread of epizootic haematopoietic necrosis virus (EHNV) in redfin perch (*Perca fluviatilis*) in southern Australia. Aust. Vet. J., 73, 112-114.

Incluye:**Los ARTÍCULOS 9.4.3, 9.4.9 y 9.4.12 enmendados****Las evaluaciones de mercancías para los Artículos 9.4.3. y 9.4.11.**

CAPÍTULO 9.4.

SÍNDROME DE TAURA

[...]

Artículo 9.4.3.

Mercancías Importación o tránsito por el territorio de productos de animales acuáticos cualquiera que sea el uso al que se destinan cualquier uso e independientemente de la situación sanitaria del país, la zona, o el compartimento respecto del síndrome de Taura

1. Independientemente de la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto del síndrome de Taura, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *enfermedad* cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de las siguientes *mercancías para las especies mencionadas en el Artículo 9.2.2. cualquiera que sea el uso al que se destinan y siempre que reúnan las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.1.:*

- a) los siguientes productos de las especies mencionadas en el Artículo 9.4.2., para cualquier uso:
- i) ~~productos cuya elaboración haya inactivado el agente patógeno (productos hervidos, productos cocidos;~~
 - ii) ~~productos enlatados; o pasteurizados y algunos platos precocinados, o~~
 - iii) ~~aceite de crustáceos; y~~
 - iv) ~~harina de crustáceos para la alimentación animal, por ejemplo);~~
 - v) ~~quitina extraída por medios químicos;~~
 - iii) ~~productos derivados de crustáceos y desinfectados al ser transformados en alimentos secos (por extrusión o compresión, por ejemplo); (en estudio)~~
 - iv) ~~muestras biológicas conservadas para aplicaciones de diagnóstico de manera que haya inactivado el agente patógeno.~~

b) ~~los siguientes productos de las especies mencionadas en el Artículo 9.4.2. destinados al consumo humano y elaborados y envasados para la venta directa al por menor:~~

~~En lo que se refiere a las mercancías mencionadas en el punto 1b), los Miembros de la OIE podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los riesgos asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano. (en estudio)~~

2. Las *Autoridades Competentes* deberán exigir las condiciones prescritas en los Artículos 9.4.7. a 9.4.11. que correspondan a la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto del síndrome de Taura cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de cualquier *mercancía* relacionada con las especies mencionadas en el Artículo 9.4.2. que no sea una de las enumeradas en el punto 1 del Artículo 9.4.3.

Anexo XXV (cont.)Anexo VI (cont.)

3. Las *Autoridades Competentes* deberán proceder a un *análisis del riesgo* acorde con las recomendaciones del presente *Código* cuando contemplen la importación o el tránsito por su *territorio* de una *mercancía* de cualquier especie no mencionada en el Artículo 9.4.2. pero que se considere que plantea un riesgo de transmisión considerada posible vector mecánico del virus del síndrome de Taura, y el país, la *zona* o el *compartimento* de exportación no esté declarado(a) libre de la *enfermedad*. El *país exportador* deberá ser informado del resultado de la evaluación.

[...]

Artículo 9.4.9.

Importación, para transformación para el consumo humano, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de síndrome de Taura

Cuando se importen, para transformación para el consumo humano, animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de las especies mencionadas en el Artículo 9.4.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de síndrome de Taura, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el *riesgo* y aplicar ~~exigir~~, si se justifican, las siguientes medidas para reducirlo que:

1. ~~la remesa sea entregada directamente~~ entrega directa de los animales a centros de *cuarentena* o *contención* en los que permanezca aislada hasta ser transformada o consumida para su transformación en uno de los productos enumerados en el punto 1 del Artículo 9.4.3., o en productos descritos en el punto 1 del Artículo 9.4.11., o en otros productos autorizados por la *Autoridad Competente*, y
2. tratamiento de todos los efluentes, animales acuáticos muertos y despojos resultantes de la transformación sean sometidos a un tratamiento de modo que se garantice la inactivación del virus del síndrome de Taura, o eliminación de modo que impida el contacto de los residuos con especies susceptibles.

En lo que se refiere a estas *mercancías*, ~~Los Miembros de la OIE~~ podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los riesgos asociados a la utilización de cualquiera de ellas impedir que las mercancías se utilicen para fines que no sean el consumo humano.

~~Este artículo no se aplica a las mercancías mencionadas en el punto 1 del Artículo 9.4.3.~~

[...]

Artículo 9.4.11.

Importación, para venta directa al por menor para el consumo humano, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de síndrome de Taura

1. Independientemente de la situación sanitaria del país, la zona o el compartimento de exportación respecto del síndrome de Taura, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta enfermedad, cuando autoricen la importación o el tránsito por su territorio de las siguientes mercancías que han sido elaboradas y envasadas para la venta directa al por menor y reúnen las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.2.:

[i] camarón congelado, pelado (sin caparazón, ni cabeza)] (en estudio).

En lo que se refiere a estas mercancías, los Miembros podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los riesgos asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano.

2. Cuando se importen animales acuáticos vivos o productos de animales acuáticos, aparte de los enumerados en el punto 1 arriba, de las especies mencionadas en el Artículo 9.4.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de síndrome de Taura, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el *riesgo* y aplicar medidas apropiadas para reducirlo.

~~Este artículo no se aplica a las mercancías mencionadas en el punto 1 del Artículo 9.4.3.~~

— texto suprimido

EVALUACIONES DE MERCANCÍAS

PARTE I:

Evaluaciones del síndrome de Taura según los criterios enmendados del Artículo 5.3.1. (véase el Anexo VIII)

Las mercancías evaluadas son las mencionadas actualmente en el *Código Acuático* (punto 1a del Artículo 10.1.3.) y que se propone incluir en el Artículo 9.4.3. enmendado para el síndrome de Taura.

“a) los siguientes productos de las especies mencionadas en el Artículo 9.4.2., para cualquier uso:

- i) productos cuya elaboración haya inactivado el agente patógeno (productos hervidos, enlatados o pasteurizados y algunos platos precocinados, o aceite y harina de crustáceos para la alimentación animal, por ejemplo);
- ii) quitina extraída por medios químicos;
- iii) productos derivados de crustáceos y desinfectados al ser transformados en alimentos secos (por extrusión o compresión, por ejemplo).”

Los “productos derivados de crustáceos y desinfectados al ser transformados en alimentos secos (por extrusión o compresión, por ejemplo)” y “algunos platos precocinados” figuran actualmente en la lista del Artículo 9.4.3. Sin embargo, al no estar claramente definidos los productos, no es posible realizar una evaluación. Por tanto, se propone su supresión del punto 1 del Artículo 9.4.3.

Las especies susceptibles actualmente enumeradas son las siguientes: camarón blanco del Pacífico o camarón de pata blanca (*Penaeus vannamei*), camarón azul (*P. stylirostris*), camarón blanco del norte (*P. setiferus*), camarón blanco del sur (*P. schmitti*), langostino pardo (*Metapenaeus ensis*) y langostino jumbo (*P. monodon*).

Evaluación para: Harina de crustáceos ~~para la alimentación animal~~

Mercancía bajo consideración		Harina de crustáceos para la alimentación animal	
Criterios 5.3.1.		Evaluación	
1.	<i>Ausencia del agente patógeno de la mercancía:</i>		
1a.	<i>existen pruebas convincentes de que el agente patógeno no está presente en los tejidos de los que se deriva la mercancía</i>	El virus está presente en el epitelio cuticular, en los tejidos ectodérmico y mesodérmico. Todos estos tejidos pueden ser utilizados en la mercancía.	No
Y			
1b.	<i>el agua (hielo incluido) utilizada para preparar o transportar la mercancía no está contaminada por el agente patógeno, y el procedimiento empleado evita la contaminación cruzada de la mercancía</i>	Se utiliza agua en la transformación pero el producto es sometido a un proceso de desecación.	NA
O			
2.	<i>Aunque el agente patógeno esté presente o contamine los tejidos de los que se deriva la mercancía, el tratamiento o procedimiento empleado para producir la mercancía inactiva el agente patógeno gracias a procesos:</i>		

Anexo XXV (cont.)

Anexo VI (cont.)

Mercancía bajo consideración		Harina de crustáceos para la alimentación animal	
Criterios 5.3.1.		Evaluación	
2a.	físicos (por ejemplo: temperatura, secado, ahumado)	El proceso implica cocción, usualmente ebullición a 100°C mínimo durante 3 minutos, y desecación a 115-138°C (Velez 1991). Aunque no se dispone de información específica sobre la inactivación del virus del síndrome de Taura, otro picornavirus (virus de la fiebre aftosa) se inactiva a 70°C durante 30 minutos (Código Terrestre, 2009).	
Y/O			
2b.	químicos (por ejemplo: yodo, pH, sal, humo)		
Y/O			
2c.	biológicos (por ejemplo: fermentación).		
Conclusión	Es muy poco probable que el virus del síndrome de Taura sobreviva a este proceso; por tanto la harina de crustáceos puede incluirse en el punto 1 del Artículo 9.4.3.		

Evaluación para: Aceite de crustáceos

Mercancía bajo consideración		Aceite de crustáceos	
Criterios 5.3.1.		Evaluación	
1.	Ausencia del agente patógeno de la mercancía:		
1a.	existen pruebas convincentes de que el agente patógeno no está presente en los tejidos de los que se deriva la mercancía	El virus está presente en el epitelio cuticular, en los tejidos ectodérmico y mesodérmico. Todos estos tejidos pueden utilizarse en la mercancía.	No
Y			
1b.	el agua (hielo incluido) utilizada para preparar o transportar la mercancía no está contaminada por el agente patógeno, y el procedimiento empleado evita la contaminación cruzada de la mercancía	Se utiliza agua en la transformación del producto, pero es agua potable y el producto final está sellado.	NA
O			
2.	Aunque el agente patógeno esté presente o contamine los tejidos de los que se deriva la mercancía, el tratamiento o procedimiento empleado para producir la mercancía inactiva el agente patógeno gracias a procesos:		
2a.	físicos (por ejemplo: temperatura, secado, ahumado)	La materia prima puede ser precalentada a 50-60°C antes de la cocción a 95-100°C durante 15-20 minutos. Por motivos de ahorro de energía y contenido nutritivo, algunos procesadores utilizan 80-85°C durante 20 minutos. El material cocido se presiona y se extrae agua de prensado, que se calienta a 90-95°C para producir aceite. El aceite se depura con agua	

		caliente (a 90°C) (FAO, 1986).	
--	--	--------------------------------	--

Anexo XXV (cont.)

Anexo VI (cont.)

Evaluación para: Aceite de crustáceos

Mercancía bajo consideración		Aceite de crustáceos	
Criterios 5.3.1.		Evaluación	
Y/O			
2b.	químicos (por ejemplo: yodo, pH, sal, humo)		
Y/O			
2c.	biológicos (por ejemplo: fermentación).		
Conclusión	Es muy poco probable que el virus del síndrome de Taura sobreviva a este proceso; por tanto, el aceite de crustáceos puede incluirse en el punto 1 del Artículo 9.4.3.		

Evaluación para: Quitina extraída por medios químicos

Mercancía bajo consideración		Quitina extraída por medios químicos	
Criterios 5.3.1.		Evaluación	
1.	Ausencia del agente patógeno de la mercancía:		
1a.	existen pruebas convincentes de que el agente patógeno no está presente en los tejidos de los que se deriva la mercancía	El virus está presente en el epitelio cuticular. Este tejido es utilizado en la mercancía.	No
Y			
1b.	el agua (hielo incluido) utilizada para preparar o transportar la mercancía no está contaminada por el agente patógeno, y el procedimiento empleado evita la contaminación cruzada de la mercancía	Se utiliza agua en la transformación, pero dadas las sustancias químicas también utilizadas, es poco probable que el agua quede contaminada.	NA
O			
2.	Aunque el agente patógeno esté presente o contamine los tejidos de los que se deriva la mercancía, el tratamiento o procedimiento empleado para producir la mercancía inactiva el agente patógeno gracias a procesos:		
2a.	físicos (por ejemplo: temperatura, secado, ahumado)		
Y/O			
2b.	químicos (por ejemplo: yodo, pH, sal, humo)	Se utiliza ácido clorhídrico en la transformación y calentamiento a 60-70°C durante algunas horas (Gagné, 1993). Aunque no se dispone de información específica sobre la inactivación del virus del síndrome de Taura, otro picornavirus (virus de la fiebre aftosa) se inactiva a 70°C durante 30 minutos (Código Terrestre, 2009).	
Y/O			
2c.	biológicos (por ejemplo: fermentación).		
Conclusión	Es muy poco probable que el virus del síndrome de Taura sobreviva a este proceso; por tanto, la quitina extraída por medios químicos puede incluirse en el punto 1 del Artículo 9.4.3.		

Anexo XXV (cont.)

Anexo VI (cont.)

Evaluación para: Productos de crustáceos pasteurizados

Mercancía bajo consideración		Productos de crustáceos pasteurizados	
Criterios 5.3.1.		Evaluación	
<i>1.</i>	<i>Ausencia del agente patógeno de la mercancía:</i>		
<i>1a.</i>	<i>existen pruebas convincentes de que el agente patógeno no está presente en los tejidos de los que se deriva la mercancía</i>	La carne contiene el virus del síndrome de Taura.	No
<i>Y</i>			
<i>1b.</i>	<i>el agua (hielo incluido) utilizada para preparar o transportar la mercancía no está contaminada por el agente patógeno, y el procedimiento empleado evita la contaminación cruzada de la mercancía</i>		NA
<i>O</i>			
<i>2.</i>	<i>Aunque el agente patógeno esté presente o contamine los tejidos de los que se deriva la mercancía, el tratamiento o procedimiento empleado para producir la mercancía inactiva el agente patógeno gracias a procesos:</i>		
<i>2a.</i>	<i>físicos (por ejemplo: temperatura, secado, ahumado)</i>	Tratamiento térmico a 63°C durante 30 minutos o equivalente (p. ej. 68°C durante 3 minutos). Aunque no se dispone de información específica sobre la inactivación del virus del síndrome de Taura, otro picornavirus (virus de la fiebre aftosa) se inactiva a 70°C durante 30 minutos (<i>Código Terrestre, 2009</i>).	
<i>Y/O</i>			
<i>2b.</i>	<i>químicos (por ejemplo: yodo, pH, sal, humo)</i>		
<i>Y/O</i>			
<i>2c.</i>	<i>biológicos (por ejemplo: fermentación).</i>		
Conclusión	No hay certeza respecto a la inactivación del virus del síndrome de Taura con tratamiento térmico asociado a la pasteurización. Por tanto, no es posible incluir actualmente los productos de crustáceos pasteurizados en el punto 1 del Artículo 9.4.3. Se necesita más información.		

Anexo XXV (cont.)

Anexo VI (cont.)

Evaluación para: Productos de crustáceos enlatados

Mercancía bajo consideración		Productos de crustáceos enlatados	
Criterios 5.3.1.		Evaluación	
1.	Ausencia del agente patógeno de la mercancía:		
1a.	<i>existen pruebas convincentes de que el agente patógeno no está presente en los tejidos de los que se deriva la mercancía</i>	La carne contiene el virus del síndrome de Taura.	No
Y			
1b.	<i>el agua (hielo incluido) utilizada para preparar o transportar la mercancía no está contaminada por el agente patógeno, y el procedimiento empleado evita la contaminación cruzada de la mercancía</i>	Se utiliza agua en la transformación del producto, pero es agua potable y el producto final está sellado.	NA
O			
2.	Aunque el agente patógeno esté presente o contamine los tejidos de los que se deriva la mercancía, el tratamiento o procedimiento empleado para producir la mercancía inactiva el agente patógeno gracias a procesos:		
2a.	<i>físicos (por ejemplo: temperatura, secado, ahumado)</i>	Tratamiento térmico a 121°C durante 3,6 minutos o equivalente (p. ej. 111°C durante 36 minutos) (Ababouch, 1999, 2002). Aunque no se dispone de información específica sobre la inactivación del virus del síndrome de Taura, otro picornavirus (virus de la fiebre aftosa) se inactiva a 70°C durante 30 minutos (<i>Código Terrestre</i> , 2009).	
Y/O			
2b.	<i>químicos (por ejemplo: yodo, pH, sal, humo)</i>		
Y/O			
2c.	<i>biológicos (por ejemplo: fermentación).</i>		
Conclusión	Es muy poco probable que el virus del síndrome de Taura sobreviva a este proceso; por tanto, los productos de crustáceos enlatados pueden incluirse en el punto 1 del Artículo 9.4.3.		

Anexo XXV (cont.)

Anexo VI (cont.)

Evaluación para: Productos de crustáceos cocidos hervidos

NOTA: La evaluación en el *Código Acuático* de mercancías “hervidas” no corresponde a una mercancía comerciada. Por tanto, esta evaluación ha modificado la designación por “cocidas” que describe mejor la mercancía comerciada.

Mercancía bajo consideración		Productos de crustáceos <u>cocidos hervidos</u>	
Criterios 5.3.1.		Evaluación	
1.	Ausencia del agente patógeno de la mercancía:		
1a.	<i>existen pruebas convincentes de que el agente patógeno no está presente en los tejidos de los que se deriva la mercancía</i>	La carne contiene el virus del síndrome de Taura.	No
Y			
1b.	<i>el agua (hielo incluido) utilizada para preparar o transportar la mercancía no está contaminada por el agente patógeno, y el procedimiento empleado evita la contaminación cruzada de la mercancía</i>		NA
O			
2.	Aunque el agente patógeno esté presente o contamine los tejidos de los que se deriva la mercancía, el tratamiento o procedimiento empleado para producir la mercancía inactiva el agente patógeno gracias a procesos:		
2a.	<i>físicos (por ejemplo: temperatura, secado, ahumado)</i>	Tratamiento térmico a 100°C durante 3 minutos mínimo (Ababouch, 1999, 2002), y desecación o congelación. Aunque no se dispone de información específica sobre la inactivación del virus del síndrome de Taura, se piensa que el proceso inactiva el virus.	
Y/O			
2b.	<i>químicos (por ejemplo: yodo, pH, sal, humo)</i>		
Y/O			
2c.	<i>biológicos (por ejemplo: fermentación).</i>		
Conclusión	Es poco probable que el virus del síndrome de Taura sobreviva a este proceso; por tanto, los productos de crustáceos cocidos pueden incluirse en el punto 1 del Artículo 9.4.3.		

REFERENCIAS

ABABOUC, L (1999). Heat treatment of foods. Spoilage problems associated with canning. pp 1016-1023. R. Robinson, C. Blatt and P. Patel (editors). Encyclopaedia in food Microbiology. Academic press Limited. London. U.K.

ABABOUC, L (2002). HACCP in the fish canning industry. In Safety and quality issues in fish processing (Editor. H. A Bremner). Woodhead Publishing Limited. Cambridge. England pp: 31-53

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN. (1986). The production of fishmeal and oil, FAO Fisheries Technical Papers T142, 63 pp.

GAGNÉ (1993). Production of chitin and chitosan from crustacean waste and their use as a food processing aid. Masters thesis, McGill University, Montreal. 1993. National Library of Canada. Ottawa Ontario, Canada.

CÓDIGO SANITARIO PARA LOS ANIMALES TERRESTRES (2009). OIE.

VELEZ SA, ALLEN JC, KEERY CM, ADKINSON RW (1991). Evaluation of crab and crawfish waste meals as protein sources for growing dairy heifers. J. Dairy Sci. 74(1): 234-242.

Anexo XXV (cont.)

Anexo VI (cont.)

PARTE II:**Evaluaciones del síndrome de Taura según los criterios enmendados del Artículo 5.3.2. (véase el Anexo VIII)**

Actualmente no figuran mercancías en el *Código Acuático* (punto 1b del Artículo 9.4.3.), ya que este punto está “en estudio”.

Sin embargo, el Grupo *ad hoc* evaluó una serie de productos de crustáceos comercializados para consumo humano, y cuya inclusión se propone en el Artículo 9.4.11. enmendado para el síndrome de Taura.

Las especies susceptibles actualmente enumeradas son las siguientes: camarón blanco del Pacífico o camarón de pata blanca (*Penaeus vannamei*), camarón azul (*P. stylirostris*), camarón blanco del norte (*P. setiferus*), camarón blanco del sur (*P. schmitti*), langostino pardo (*Metapenaeus ensis*) y langostino jumbo (*P. monodon*).

Evaluación para: Camarón congelado, con caparazón, con cabeza

Mercancía bajo consideración		Camarón congelado, con caparazón, con cabeza	
Criterios 5.3.2.		Evaluación	
1.	<i>ser un producto preparado y envasado para el comercio al por menor destinado al consumo humano</i>	Forma parte de la definición del producto.	Sí
Y SEA			
2.	<i>incluir sólo una pequeña cantidad de residuos de tejido</i>	Los residuos incluyen el caparazón, el cefalotórax, las patas.	No
SEA			
3.	<i>ser poco probable que un agente patógeno esté presente en los residuos de tejido</i>	El exoesqueleto y el cefalotórax contienen el virus. La congelación y el almacenaje en frío durante periodos normales no eliminarán el virus (Brock <i>et al.</i> , 1997; Lightner 1995).	No
Conclusión	Los camarones congelados, con caparazón y con cabeza , elaborados y envasados para su venta directa para el consumo humano pueden producir grandes cantidades de residuos; el agente patógeno puede hallarse en los residuos. Por tanto, no es posible incluir este producto en el Artículo 9.4.11. propuesto para el síndrome de Taura.		

Anexo XXV (cont.)

Anexo VI (cont.)

Evaluación para: Camarón congelado, pelado (sin caparazón, sin cabeza)

Mercancía bajo consideración		Camarón congelado, pelado (sin caparazón, ni cabeza)	
Criterios 5.3.2.		Evaluación	
1.	<i>Este producto de animales acuáticos es preparado y envasado para el comercio al por menor destinado al consumo humano</i>	Forma parte de la definición de la mercancía.	Sí
<i>Y SEA</i>			
2.	<i>incluir sólo una pequeña cantidad de residuos de tejido</i>	No hay residuos, ya que se consume el producto entero.	Sí
<i>SEA</i>			
3.	<i>El agente patógeno no está presente normalmente en los residuos de tejido</i>		
Conclusión	<p>Los camarones congelados, pelados (sin caparazón, ni cabeza) que son preparados y envasados para el comercio directo destinados al consumo humano no producen residuos. Por tanto, este producto puede incluirse en el Artículo 9.4.11. propuesto para el síndrome de Taura.</p> <p>Al no haber residuos, se considera que este producto puede incluirse en el Artículo 9.X.11. propuesto para todos los capítulos sobre enfermedades de los crustáceos.</p>		

REFERENCIAS

BROCK JA, GOSE RB, LIGHTNER DV, HASSON KW (1997) Recent developments and an overview of Taura syndrome of farmed shrimp in the Americas. In: Flegel TW, Hopkins IH (eds) Disease in Asian aquaculture 111. Fish Health Section Asian Fisheries Society, Manila, p 275-283

LIGHTNER DV (1995). Taura syndrome: an economically important viral disease impacting the shrimp farming industries of the Americas including the United States. Proceedings of the 99th Annual Meeting US Animal Health Association, Reno, Nevada, USA, 36–52.

Incluye:

Los ARTÍCULOS 11.2.3., 11.2.9. y 11.2.11. enmendados

Las evaluaciones de mercancías para los Artículos 11.2.3. y 11.2.11.

CAPÍTULO 11.2.

INFECCIÓN POR *BONAMIA OSTREAE*

[...]

Artículo 11.2.3.

Mercancías Importación o tránsito por el territorio de productos de animales acuáticos cualquiera que sea el uso al que se destinan e independientemente de la situación sanitaria del país, la zona, o el compartimento respecto de *B. ostreae*

1. Independientemente de la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto de la infección por *Bonamia ostreae*, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *infección* cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de las siguientes mercancías para las especies mencionadas en el Artículo 11.2.2. cualquiera que sea el uso al que se destinan y siempre que reúnan las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.1.:
 - a) los siguientes productos de las especies mencionadas en el Artículo 11.2.2., para todos los usos:
 - i) ~~productos cuya elaboración haya inactivado el agente patógeno (productos enlatados o pasteurizados, por ejemplo) (en estudio)~~
 - ii) ~~muestras biológicas conservadas para aplicaciones de diagnóstico de manera que haya inactivado al agente patógeno.~~
 - b) ~~los siguientes productos de las especies mencionadas en el Artículo 11.2.2. destinados al consumo humano y elaborados y envasados para la venta directa al por menor:~~
 - i) ~~moluscos sin concha (refrigerados o congelados);~~
 - ii) ~~moluscos con media concha (refrigerados).~~
 - e) ~~todos los productos de *Crassostrea gigas*, *C. virginica*, *Ruditapes decussatus*, *R. philippinarum*, *Mytilus galloprovincialis* y *M. edulis*, incluidos ejemplares vivos de estas especies.~~

En lo que se refiere a las *mercancías* mencionadas en el punto 1b), los Miembros de la OIE podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los *riesgos* asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano.

Anexo XXV (cont.)Anexo VII (cont.)

2. Las *Autoridades Competentes* deberán exigir las condiciones prescritas en los Artículos 11.2.7. a 11.2.11. que correspondan a la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto de la *infección* por *B. ostreae* cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de cualquier *mercancía* relacionada con las especies mencionadas en el Artículo 11.1.2. que no sea una de las *mercancías* enumeradas en el punto 1 del Artículo 11.2.3..
3. Las *Autoridades Competentes* deberán proceder a un *análisis del riesgo* acorde con las recomendaciones del presente *Código* cuando contemplen la importación o el tránsito por su *territorio* de una *mercancía* de cualquier especie ~~bivalva~~ no mencionada en el Artículo 11.2.2. ~~ni en el punto 1c) del Artículo 11.2.3.~~ pero que se considere que plantea un riesgo de transmisión considerada posible vector mecánico de *B. ostreae*, y el país, la *zona* o el *compartimento* de exportación no esté declarado(a) libre de la *infección*. El *país exportador* deberá ~~será~~ informado del resultado de la evaluación.

[...]

Artículo 11.2.9.

Importación, para transformación para el consumo humano, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de *B. ostreae*

Cuando se importen, para transformación para el consumo humano, animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de las especies mencionadas en el Artículo 11.2.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de *B. ostreae*, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el *riesgo* y aplicar exigir, si se justifican, las siguientes medidas para reducirlo que:

1. la remesa sea entregada directamente entrega directa de los animales a centros de cuarentena o contención en los que permanezca aislada hasta ser transformada o consumida para su transformación en uno de los productos enumerados en el punto 1 del Artículo 11.2.3., o en productos descritos en el punto 1 del Artículo 9.4.11., o en otros productos autorizados por la *Autoridad Competente*, y
2. tratamiento de todos los efluentes y despojos resultantes de la transformación sean sometidos a un tratamiento de modo que garantice la inactivación de *B. ostreae*, o eliminación de modo que impida el contacto de los residuos con especies susceptibles.

En lo que se refiere a estas *mercancías*, los Miembros podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los *riesgos* asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano.

Este artículo no se aplica a las *mercancías* enumeradas en el punto 1 del Artículo 10.1.3.

[...]

Artículo 11.2.11.

Importación, para venta directa al por menor para el consumo humano, de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de *B. ostreae*

1. Independientemente de la situación sanitaria del país, la zona o el compartimento de exportación respecto de *B. ostreae*, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *enfermedad* cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de las siguientes *mercancías* que han sido elaboradas y envasadas para la venta directa al por menor y reúnen las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.2.:

Anexo XXV (cont.)

Anexo VII (cont.)

- i) carne de ostra sin concha (refrigerada o congelada);
- ii) moluscos con media concha (refrigerados o congelados).] (en estudio)

En lo que se refiere a estas mercancías, los Miembros podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los riesgos asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano.

2. Cuando se importen animales acuáticos vivos o productos de animales acuáticos, aparte de los enumerados en el punto 1 arriba, de las especies mencionadas en el Artículo 11.2.2. de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de *B. ostreae*, la *Autoridad Competente* del país importador deberá evaluar el riesgo y aplicar medidas apropiadas para reducirlo.

~~Este artículo no se aplica a las mercancías enumeradas en el punto 1 del Artículo 11.2.3.~~

— texto suprimido

EVALUACIONES DE MERCANCÍAS

PARTE I:

Evaluaciones de infección por *Bonamia ostreae* según los criterios enmendados del Artículo 5.3.1. (véase el Anexo VIII)

Las mercancías evaluadas son las mencionadas actualmente en el *Código Acuático* (punto 1a del Artículo 11.2.3.) y que se propone incluir en el Artículo 11.2.3. para *B. ostreae*.

“a) los siguientes productos de las especies mencionadas en el Artículo 11.2.2., para todos los usos:

i) productos cuya elaboración haya inactivado el agente patógeno (productos enlatados o pasteurizados, por ejemplo).”

Las especies susceptibles actualmente enumeradas son las siguientes: ostra plana europea (*Ostrea edulis*), ostra legamosa australiana (*O. angasi*), ostra plana argentina (*O. puelchana*), ostra plana chilena (*O. chilensis*), ostra asiática (*O. denselammellosa*) y la ostra de Suminoe (*Crassostrea ariakensis*).

El Grupo *ad hoc* no realizó la evaluación de productos enlatados ni pasteurizados por considerar que las especies susceptible (ostras planas) no son elaboradas ni comercializadas internacionalmente en esta forma.

PARTE II:

Evaluaciones de infección por *Bonamia ostreae* (*B. ostreae*) según los criterios enmendados del Artículo 5.3.2. (véase el Anexo VIII)

Las mercancías evaluadas son las mencionadas actualmente en el *Código Acuático* (punto 1b del Artículo 11.2.3.) y que se propone incluir en el Artículo 11.2.11. enmendado para *B. ostreae*:

“los siguientes productos de las especies mencionadas en el Artículo 11.2.2. destinados al consumo humano y elaborados y envasados para la venta directa al por menor:

1. moluscos sin concha (refrigerados o congelados);
2. moluscos con media concha (refrigerados).”

Anexo XXV (cont.)Anexo VII (cont.)

Las especies susceptibles enumeradas son: ostra plana europea (*Ostrea edulis*), ostra legamosa australiana (*O. angasi*), ostra plana argentina (*O. puelchana*), ostra plana chilena (*O. chilensis*), ostra asiática (*O. denselammellosa*) y la ostra de Suminoe (*Crassostrea ariakensis*). Estas recomendaciones se aplican también a todas las demás *especies susceptibles* mencionadas en el *Manual Acuático* que sean objeto de *comercio internacional*.

Evaluación para: Carne de ostra ~~sin concha~~ (refrigerada o congelada)

Mercancía bajo consideración		Carne de ostra sin concha (refrigerada o congelada)	
Criterios 5.3.2.		Evaluación	
1.	<i>ser un producto preparado y envasado para el comercio al por menor destinado al consumo humano</i>	Forma parte de la definición de la mercancía.	Sí
<i>Y</i>			
<i>SEA</i>			
2.	<i>incluir sólo una pequeña cantidad de residuos de tejido</i>	No hay residuos de tejidos, ya que se consume el producto entero.	Sí
<i>SEA</i>			
3.	<i>ser poco probable que un agente patógeno esté presente en los residuos de tejido</i>		
Conclusión	Carne de ostra (refrigerada o congelada) que es elaborada y envasada para la venta directa para el consumo humano no produce residuos. Por tanto, se considera que este producto puede incluirse en el Artículo 11.2.11. propuesto para <i>B. ostreae</i> . Al no haber residuos, se considera que este producto puede incluirse en el Artículo 11.X.11. propuesto para todos los capítulos sobre enfermedades de los moluscos.		

Evaluación para: Otras con media concha (refrigeradas o congeladas)

Mercancía bajo consideración		Ostras con media concha (refrigeradas <u>o congeladas</u>)	
Criterios 5.3.2.		Evaluación	
1.	<i>ser un producto preparado y envasado para el comercio al por menor destinado al consumo humano</i>	Forma parte de la definición de la mercancía.	Sí
<i>Y</i>			
<i>SEA</i>			
2.	<i>incluir sólo una pequeña cantidad de residuos de tejido</i>	Ostras con media concha y parte del músculo aductor.	No
<i>SEA</i>			
3.	<i>ser poco probable que un agente patógeno esté presente en los residuos de tejido</i>	Es poco probable que los protozoos se hallen en el músculo aductor, excepto en un estadio avanzado de la enfermedad y, por tanto, se rechazaría para el consumo. El hielo es agua potable; por tanto, la probabilidad de que el patógeno sobreviva es insignificante.	Sí
Conclusión	Las ostras con media concha (refrigeradas o congeladas) que son elaboradas y envasados para la venta directa para el consumo humano pueden producir grandes cantidades de residuos; es poco probable que el agente patógeno se halle en los residuos de tejidos. Por tanto, se considera que este producto puede incluirse en el Artículo 11.2.11. propuesto para <i>B. ostreae</i> .		

CAPÍTULO 5.3.

CRITERIOS PARA EVALUAR LA INOCUIDAD
DE LAS MERCANCÍAS

El texto resaltado con verde muestra los cambios requeridos para armonizar los artículos con los cambios propuestos en los Artículos X.X.3, X.X.9 y X.X.12.

Artículo 5.3.1.

Criterios para evaluar la inocuidad de los productos ~~las mercancías~~ independientemente del estatus sanitario del país

En todos los capítulos sobre *enfermedades* del presente *Código*, el punto 1 ~~a)~~ del Artículo X.X.3. contiene la lista de ~~mercancías~~ productos de animales acuáticos que pueden ser objeto de comercio, independientemente del estatus sanitario del país. Los criterios de inclusión de ~~las mercancías~~ los productos de animales acuáticos en este punto 1 ~~a)~~ del Artículo X.X.3. se basan en la ausencia del *agente patógeno* del producto ~~la mercancía~~ o en su inactivación mediante tratamiento o durante el proceso de transformación.

La evaluación de la inocuidad de los productos animales acuáticos ~~la mercancía~~ según los criterios relacionados con su tratamiento o su transformación sólo es posible si el tratamiento o el proceso de transformación están bien definidos. Puede que no sea necesario describir exhaustivamente el tratamiento o el proceso de transformación; sin embargo, las etapas consideradas esenciales para la inactivación del *agente patógeno* en cuestión deben explicarse con todo detalle.

Se presupone que el tratamiento o la transformación se lleva a cabo (i) utilizando protocolos normalizados, que comprenden las etapas consideradas esenciales para la inactivación del *agente patógeno* en cuestión, y (ii) respetando las buenas prácticas de fabricación, y (iii) que las demás etapas de tratamiento, transformación y manipulación del producto de animales acuáticos ~~la mercancía~~ no ponen en peligro su inocuidad ~~de la mercancía~~.

Para ser considerado inocuo para el *comercio internacional* conforme a las disposiciones del ~~punto 1 a)~~ Artículo X.X.3., ~~una mercancía~~ un producto de animales acuáticos debe cumplir los siguientes criterios:

1. Ausencia del *agente patógeno* del producto ~~la mercancía~~:
 - a) existen pruebas convincentes de que el *agente patógeno* no está presente en los tejidos de los que se deriva ~~la mercancía~~ el producto.

Y

 - b) el agua (hielo incluido) utilizada para preparar o transportar ~~la mercancía~~ el producto no está contaminada por el *agente patógeno*, y el procedimiento empleado evita la contaminación cruzada del producto ~~la mercancía~~.

Anexo XXV (cont.)

Anexo VIII (cont.)

O

2. Aunque el *agente patógeno* esté presente o contamine los tejidos de los que se deriva ~~la mercancía~~ el producto, el tratamiento o procedimiento empleado para producir el producto ~~la mercancía~~ inactiva el *agente patógeno* gracias a procesos:

a) físicos (por ejemplo: temperatura, secado, ahumado);

Y/O

b) químicos (por ejemplo: yodo, pH, sal, humo);

Y/O

c) biológicos (por ejemplo: fermentación).

Artículo 5.3.2.

Crterios para evaluar la inocuidad de los animales acuáticos vivos o los productos de animales acuáticos de un país, una zona o compartimento no declarado(a) libre de una enfermedad, destinados al para la venta directa al por menor para el consumo humano, independientemente del estatus sanitario del país

En todos los capítulos sobre *enfermedades* del presente *Código*, el punto 1 ~~b)~~ del Artículo X.X.123. capítulos sobre las enfermedades de los peces y Artículo X.X.X.11. (capítulos sobre las enfermedades de los moluscos y crustáceos) contiene la lista de animales acuáticos vivos o productos de animales acuáticos destinados al para la venta directa al por menor para el consumo humano. Los criterios de inclusión de estos productos en el punto 1 ~~b)~~ del Artículo X.X.123. toman en consideración la forma y presentación del producto, el volumen previsto de residuos de tejidos generados por el consumidor y la cantidad probable de *agente patógeno* presente en los residuos.

A efectos de estos criterios, por “comercio al por menor” se entiende la venta o suministro de animales acuáticos vivos o productos de animales acuáticos directamente al consumidor para fines de consumo humano. El circuito de comercialización puede incluir la distribución de los productos al por mayor, a condición que no sean sometidos a otros procesos de transformación por el mayorista o el minorista, es decir, que no sean objeto de evisceración, limpieza, corte en filetes, congelación, descongelación, cocción, desenvasado, envasado o reembalaje.

Se presupone que:

- (i) los animales acuáticos vivos o los el productos de animales acuáticos se utilizan para consumo humano exclusivamente;
- (ii) no siempre será posible manipular los residuos de modo apropiado para disminuir la introducción del *agente patógeno*. El nivel del riesgo depende de las prácticas de eliminación de residuos en el país o territorio de cada Miembro;
- (iii) Se presupone que el tratamiento o proceso de transformación previo a la importación se lleva a cabo ~~(+)~~ utilizando protocolos normalizados, que comprenden las etapas consideradas esenciales para la inactivación del *agente patógeno* en cuestión, y ~~(ii)~~ respetando las buenas prácticas de fabricación; y ~~(iii)~~

Anexo XXV (cont.)

Anexo VIII (cont.)

- (iv) ~~que~~ las demás etapas de tratamiento, transformación y manipulación ulterior previamente a la importación no ponen en peligro la inocuidad de los animales acuáticos vivos o los productos de animales acuáticos.

Para ser considerados ~~inocuos~~ para el *comercio internacional* conforme a las disposiciones del punto 1 ~~b)~~ del Artículo X.X.12~~3~~. (capítulos sobre las enfermedades de los peces); Artículo X.X.X.11. (capítulos sobre las enfermedades de los moluscos y crustáceos), ~~en~~ los animales acuáticos vivos o los productos de animales acuáticos deben cumplir los siguientes criterios:

1. ser ~~en~~ productos preparados y envasados para el comercio al por menor destinado al consumo humano; Y

SEA

2. incluir sólo una pequeña cantidad de residuos de tejido;

SEA

3. ~~ser poco probable que un agente patógeno viable esté presente en los residuos de tejido, porque:~~

- a) ~~el agente patógeno no se encuentra normalmente en esos residuos;~~

⊖

- b) ~~el agente patógeno puede estar presente en los residuos de tejidos, pero se sabe que el procedimiento de transformación previo a la importación inactiva el agente patógeno y/o reduce su presencia gracias a procesos:~~

- i) ~~físicos (por ejemplo: temperatura, secado, ahumado);~~

⊖

- ii) ~~químicos (por ejemplo: pH, sal, humo);~~

⊖

- iii) ~~biológicos (por ejemplo: fermentación).~~

 — texto suprimido

Huevos desinfectados – Nuevo artículo

Artículo 10.4.X.

Importación, para la acuicultura, de huevos desinfectados de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de necrosis hematopoyética infecciosa

1. Cuando se importen, para la acuicultura, huevos desinfectados de las especies mencionadas en el Artículo 10.5.2 de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de necrosis hematopoyética infecciosa, la Autoridad Competente del país importador deberá evaluar el riesgo asociado al menos:
 - a) al estado de contaminación con el virus de la necrosis hematopoyética infecciosa del agua utilizada durante la desinfección de los huevos;
 - b) al nivel de infección con el virus de la necrosis hematopoyética infecciosa en la reserva de genitores (líquido ovárico y lechaza); y
 - c) a la temperatura y pH del agua utilizada para la desinfección.
2. Si la importación se justifica, la Autoridad Competente del país importador deberá aplicar las siguientes medidas para reducir el riesgo:
 - a) los huevos deberán ser desinfectados antes de la importación, según los métodos descritos en el Capítulo 1.1.3. del Manual Acuático o los que especifique la Autoridad Competente del país importador; y
 - b) entre la desinfección y la importación, los huevos deberán conservarse en agua libre del patógeno específico.
3. Cuando se importen, para la acuicultura, huevos desinfectados de las especies mencionadas en el Artículo 10.4.2 de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de necrosis hematopoyética infecciosa, la Autoridad Competente del país importador deberá exigir la presentación de un certificado sanitario internacional aplicable a los animales acuáticos, extendido por la Autoridad Competente del país exportador o por un certificador oficial aprobado por el país importador, que acredite el cumplimiento de los procedimientos descritos en el punto 2 del Artículo 10.4.X.

Artículo 10.5.X.

Importación, para la acuicultura, de huevos desinfectados de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de anemia infecciosa del salmón

1. Cuando se importen, para la acuicultura, huevos desinfectados de las especies mencionadas en el Artículo 10.5.2 de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de anemia infecciosa del salmón, la Autoridad Competente del país importador deberá evaluar el riesgo asociado al menos:
 - a) al estado de contaminación con el virus de la anemia infecciosa del salmón del agua utilizada durante la desinfección de los huevos;
 - b) al nivel de infección con el virus de la anemia infecciosa del salmón en la reserva de genitores (líquido ovárico y lechaza); y
 - c) a la temperatura y pH del agua utilizada para la desinfección.

Anexo XXV (cont.)Anexo IX (cont.)

2. Si la importación se justifica, la *Autoridad Competente* del país importador deberá aplicar las siguientes medidas para reducir el riesgo:
- a) los *huevos* deberán ser desinfectados antes de la importación, según los métodos descritos en el Capítulo 1.1.3. del *Manual Acuático* o los que especifique la *Autoridad Competente* del país importador, y
 - b) entre la desinfección y la importación, los *huevos* deberán conservarse en agua libre del patógeno específico.
3. Cuando se importen, para la *acuicultura*, *huevos* desinfectados de las especies mencionadas en el Artículo 10.5.2 de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de necrosis hematopoyética infecciosa, la *Autoridad Competente* del país importador deberá exigir la presentación de un *certificado sanitario internacional aplicable a los animales acuáticos*, extendido por la *Autoridad Competente* del país exportador o por un *certificador oficial* aprobado por el país importador, que acredite el cumplimiento de los procedimientos descritos en el punto 2 del Artículo 10.5.X.

Artículo 10.9.X.

Importación, para la *acuicultura*, de huevos desinfectados de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de septicemia hemorrágica viral

1. Cuando se importen, para la *acuicultura*, *huevos* desinfectados de las especies mencionadas en el Artículo 10.9.2 de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de septicemia hemorrágica viral, la *Autoridad Competente* del país importador deberá evaluar el riesgo asociado al menos:
- a) al estado de contaminación con el virus de la septicemia hemorrágica viral del agua utilizada durante la desinfección de los *huevos*;
 - b) al nivel de *infección* con el virus de la septicemia hemorrágica viral en la reserva de genitores (líquido ovárico y lechaza); y
 - c) a la temperatura y pH del agua utilizada para la *desinfección*.

Anexo XXV (cont.)

Anexo IX (cont.)

2. Si la importación se justifica, la *Autoridad Competente* del país importador deberá aplicar las siguientes medidas para reducir el riesgo:
- a) los *huevos* deberán ser desinfectados antes de la importación, según los métodos descritos en el Capítulo 1.1.3. del *Manual Acuático* o los que especifique la *Autoridad Competente* del país importador; y
 - b) entre la desinfección y la importación, los *huevos* deberán conservarse en agua libre del patógeno específico.
3. Cuando se importen, para la *acuicultura*, *huevos* desinfectados de las especies mencionadas en el Artículo 10.9.2 de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de septicemia hemorrágica viral, la *Autoridad Competente* del país importador deberá exigir la presentación de un *certificado sanitario internacional aplicable a los animales acuáticos*, extendido por la *Autoridad Competente* del país exportador o por un *certificador oficial* aprobado por el país importador; que acredite el cumplimiento de los procedimientos descritos en el punto 2 del Artículo 10.9.X.
-



Original: inglés
Septiembre de 2009

**INFORME DE LA REUNIÓN DEL GRUPO AD HOC DE LA OIE ENCARGADO DE
LA LISTA DE ENFERMEDADES DE LOS ANIMALES ACUÁTICOS
- EQUIPO LOS CRUSTÁCEOS -
PARA EL CÓDIGO SANITARIO PARA LOS ANIMALES ACUÁTICOS**

Reunión electrónica: julio – septiembre de 2009

El Grupo *ad hoc* de la OIE encargado de la lista de enfermedades de los animales acuáticos (equipo crustáceos) para el *Código Sanitario para los Animales Acuáticos* (en adelante denominado Grupo *ad hoc*) fue convocado por recomendación de la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Acuáticos y se reunió por vía electrónica entre julio y septiembre de 2009.

La lista de miembros del Grupo *ad hoc* de la OIE se incluye en el [Anexo I](#) y el temario aprobado en el [Anexo II](#).

A continuación, se presentan los puntos del temario, un resumen de las deliberaciones del Grupo *ad hoc* sobre cada punto y sus recomendaciones a la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Acuáticos.

Puntos del temario:

Punto 1. “Examen y comentario sobre la recomendación de Canadá de mantener “en estudio” la *hepatopancreatitis necrotizante del camarón peneido* mientras no se disponga de información adicional sobre su distribución global, métodos de diagnóstico, gama de hospedadores no peneidos y modos de transmisión.”

El Grupo *ad hoc* examinó varios documentos y publicaciones sobre la *hepatopancreatitis necrotizante*, así como las evaluaciones anteriores en función de los criterios para la inscripción en la lista de enfermedades de los animales acuáticos, según se contempla en el Artículo 1.2.1 del Capítulo 1.2. del *Código Acuático* (véase el Informe de la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Acuáticos, octubre de 2008, Anexo XVII).

El Grupo *ad hoc* reconsideró la enfermedad según los criterios mencionados de inscripción en la lista de enfermedades de los animales acuáticos (Artículo 1.2.1, Capítulo 1.2. del *Código Acuático*), y decidió que reúne las condiciones exigidas (véase el cuadro 1 abajo). El Grupo *ad hoc* llegó a la conclusión de que la eficacia señalada de la terapia con antibióticos no es un factor que se ha de tener en cuenta en la consideración de las pérdidas de producción (criterio A.1.) o el potencial de propagación internacional de la enfermedad (criterio A.6.).

Anexo XXVI (cont.)

Por otra parte, se dispone de numerosas publicaciones sobre los métodos de diagnóstico de la hepatopancreatitis necrotizante que incluyen métodos de histopatología tradicional, basados en anticuerpos, y moleculares para el diagnóstico y/o detección de la bacteria causante de la enfermedad. Los kits de detección por PCR están disponibles en el comercio en Asia y América. De ahí que, el Grupo *ad hoc* discrepa de la opinión del experto canadiense y concluye que los métodos disponibles de diagnóstico de la enfermedad cumplen los requisitos para la inscripción en la lista de la OIE (criterio A.8.).

Cuadro 1. Consenso respecto a la evaluación por el Grupo *ad hoc* de la hepatopancreatitis necrotizante del camarón peneido según los criterios contemplados en el Artículo 1.2.1 del Capítulo 1.2. del *Código Acuático*.

Enfermedades consideradas por el GAH	Evaluación según los criterios de inscripción en la lista de la OIE en el <i>Código Acuático</i>								Conclusión del GAH
	1	2	3	4	5	6	7	8	
Hepatopancreatitis necrotizante (NHB-B / bacteria)	+	NA	NA	+	NA	+	+	+	Incluir en la lista

NA = no aplicable

Recomendación:

La hepatopancreatitis necrotizante responde a los criterios prescritos, por lo que debe inscribirse en la lista de enfermedades de la OIE.

Punto 2.

Examen para determinar si la enfermedad de la cola blanca de Macrobrachium rosenbergii debe mantenerse en la lista de enfermedades de la OIE o ponerse “en estudio”, dado que su inscripción en la lista, aprobada por el Comité Internacional de la OIE en mayo de 2009, se debió a un error de procedimiento.

El Grupo *ad hoc* reconsideró la enfermedad de la cola blanca según los criterios para la inscripción en la lista de enfermedades de la OIE contemplados en el Artículo 1.2.1. del Capítulo 1.2. del *Código Acuático*. De acuerdo con informes de la industria publicados o no, la enfermedad ha causado importantes problemas de producción en China, India y recientemente en Vietnam. Además, es evidente que se está extendiendo geográficamente. Esta nueva información y las evaluaciones previas de la enfermedad por el Grupo *ad hoc*, confirman que satisface los criterios A.1., A.4., A.6. A.7. y A.8. para la inscripción en la lista de la OIE (véase el cuadro 2 abajo).

Por tanto, el Grupo *ad hoc* recomienda que, pese al error de procedimiento inicial, se mantenga la inscripción de la enfermedad de la cola blanca en la lista de la OIE. Los comentarios específicos del Grupo *ad hoc* se presentan en el Anexo III.

Cuadro 2. Consenso respecto a la evaluación por el Grupo *ad hoc* de la enfermedad de la cola blanca de *Macrobrachium rosenbergii* según los criterios contemplados en el Artículo 1.2.1 del Capítulo 1.2. del *Código Acuático*.

Enfermedades consideradas por el GAH	Evaluación según los criterios de inscripción en la lista de la OIE contemplados en el <i>Código Acuático</i>								Conclusión del GAH
	1	2	3	4	5	6	7	8	
Enfermedad de la cola blanca (viral)	+	NA	NA	+	NA	+	+	+	Incluir en la lista

NA = no aplicable

Recomendación:

La enfermedad de la cola blanca reúne todos los criterios para inscribirla en la lista de enfermedades de la OIE y, por tanto, su inscripción debe mantenerse.

**INFORME DE LA REUNIÓN DEL GRUPO AD HOC DE LA OIE ENCARGADO DE
LA LISTA DE ENFERMEDADES DE LOS ANIMALES ACUÁTICOS
- EQUIPO CRUSTÁCEOS -
PARA EL CÓDIGO SANITARIO PARA LOS ANIMALES ACUÁTICOS
Grupo de Trabajo electrónico: julio – septiembre de 2009**

Lista de participantes

MIEMBROS DEL GRUPO AD HOC

Profesor Donald V. Lightner
(Presidente)
Department of Veterinary Science &
Microbiology
University of Arizona
Tucson, AZ 85721
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
Tel.: + (1-520) 621.84.14
Fax: + (1-520) 621.48.99
E-mail: dvl@u.arizona.edu

Profesor Peter J Walker
CSIRO Australia Animal Health
Laboratory (AAHL)
5 Portarlington Road, Geelong VIV 3220
AUSTRALIA
Tel.: (+61.3) 52.27.50.00
Fax: (+61.3) 52.27.54.00
E-mail: peter.walker@csiro.au

Profesora Grace Chu-Fang Lo
Department & Institute of Zoology
National Taiwan University
1, Sec. 4, Roosevelt Rd.
TAIPEI CHINO
Tel.: (+886-2) 23.63.02.31/22.62
Fax: (+886-2) 23.63.68.37
E-mail: gracelow@ntu.edu.tw

**INFORME DE LA REUNIÓN DEL GRUPO AD HOC DE LA OIE ENCARGADO DE
LA LISTA DE ENFERMEDADES DE LOS ANIMALES ACUÁTICOS
- EQUIPO CRUSTÁCEOS -
PARA EL CÓDIGO SANITARIO PARA LOS ANIMALES ACUÁTICOS
Grupo de Trabajo electrónico: julio – septiembre de 2009**

Temario aprobado

1. Examen y comentario sobre la recomendación de Canadá de mantener en estudio la hepatopancreatitis necrotizante del camarón peneido mientras no se determine la información adicional sobre su distribución global, métodos de diagnóstico, gama de hospedadores no peneidos y modos de transmisión.

 2. Examen para determinar si la enfermedad de la cola blanca (causada por el nodavirus MrNV) de *Macrobrachium rosenbergii*, debe mantenerse en la lista de enfermedades de la OIE o ponerse “en estudio”, dado que su inscripción en la lista, aprobada por el Comité Internacional de la OIE en mayo de 2009, se debió a un error de procedimiento.
-

Programa de trabajo 2010/2011 de la Comisión para los Animales Acuáticos

<i>Código Sanitario para los Animales Acuáticos</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Seguir examinando la lista de enfermedades • Revisar las enfermedades emergentes
<ul style="list-style-type: none"> • Preparar los textos de los capítulos relativos a las enfermedades donde se indica cómo declarar o recuperar compartimentos libres de enfermedades
<ul style="list-style-type: none"> • Armonizar los capítulos horizontales con los del <i>Código Terrestre</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar capítulos sobre modelos de vigilancia para enfermedades específicas (1 de peces, 1 de moluscos, 1 de crustáceos)
<ul style="list-style-type: none"> • Finalizar el nuevo capítulo sobre el tratamiento y eliminación de los cadáveres y restos de los animales acuáticos
<ul style="list-style-type: none"> • Preparar y finalizar capítulos sobre el bienestar de los peces de cultivo (sacrificio para consumo humano y matanza con fines profilácticos)
<ul style="list-style-type: none"> • Contribuir con la labor de la OIE en el ámbito de la resistencia a los antimicrobianos en los animales acuáticos
<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar un capítulo para la enfermedad del abalón por virus afín al herpes
<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar un capítulo sobre la Evaluación de las Autoridades Competentes
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar las mercancías que se pueden considerar exentas de riesgo para el comercio en vista de su inclusión en el <i>Código Acuático</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Establecer criterios para decidir cuando una especie es considerada como susceptible de enfermedades
<ul style="list-style-type: none"> • Finalizar artículos sobre huevos de salmónidos desinfectados para los capítulos de enfermedades correspondientes
<i>Manual de Pruebas de Diagnóstico para los Animales Acuáticos</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Preparar capítulos sobre las enfermedades de los anfibios
<ul style="list-style-type: none"> • Preparar un capítulo para la enfermedad del abalón por virus afín al herpes
<i>Reuniones</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Presentar las actividades de la Comisión para los Animales Acuáticos en las Conferencias de las Comisiones Regionales de la OIE
<ul style="list-style-type: none"> • Ser proactivo en la presentación de las actividades de la Comisión para los Animales Acuáticos en conferencias científicas
<ul style="list-style-type: none"> • Participar en la organización de la 2ª conferencia mundial de la OIE “Contribución de la sanidad de los animales acuáticos a la seguridad de suministro mundial de alimentos”
<ul style="list-style-type: none"> • Colaborar en los talleres de formación de la OIE destinados a los puntos focales para los animales acuáticos
<i>Varios</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Actualizar el documento de la Comisión para los Animales Acuáticos sobre la diferenciación de cepas de patógenos
<ul style="list-style-type: none"> • Mantener actualizadas las páginas Web de la Comisión
<ul style="list-style-type: none"> • Estudiar las nuevas candidaturas para Laboratorios de Referencia de la OIE especializados en las enfermedades inscritas en la lista de la OIE
<ul style="list-style-type: none"> • Aportar una contribución a la herramienta PVS para garantizar que abarque la evaluación de los sistemas de sanidad de los animales acuáticos
<ul style="list-style-type: none"> • Contribuir al proyecto marco regional de la FAO y la OIE sobre bioseguridad acuática en África
<ul style="list-style-type: none"> • Participar en el proceso de revisión del <i>Handbook on Import Risk Analysis</i> de la OIE

© **Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), 2009**

El presente documento fue preparado por especialistas a solicitud de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE). Excepto en el caso de su adopción por el Comité Internacional de la OIE, lo expresado refleja únicamente las opiniones de dichos especialistas.

Todas las publicaciones de la OIE están protegidas por un Copyright internacional. Se pueden copiar, reproducir, traducir, adaptar o publicar extractos en publicaciones periódicas, documentos, libros o medios electrónicos y en cualquier otro medio destinado al público, con intención informativa, didáctica o comercial, siempre y cuando se obtenga previamente una autorización escrita por parte de la OIE.

Las designaciones y nombres utilizados y la presentación de los datos que figuran en esta publicación no constituyen de ningún modo el reflejo de cualquier opinión por parte de la OIE sobre el estatuto legal de los países, territorios, ciudades o zonas ni de sus autoridades, fronteras o límites territoriales.

La responsabilidad de las opiniones profesadas en los artículos firmados incumbe exclusivamente a sus autores. La mención de empresas particulares o de productos manufacturados, sean o no patentados, no implica de ningún modo que estos se beneficien del apoyo o de la recomendación de la OIE, en comparación con otros similares que no hayan sido mencionados.