Boletín

No.84/2008/Rev.1

Exportar productos pesqueros a la UE

Centro de Comercio Internacional

Este boletín provee una guía sobre como exportar productos pesqueros y de acuacultura a la UE. Describe, *inter alia*, el sistema de “Garantías Oficiales” requerido por la UE, así como los requerimientos para la Autoridad Competente y Operadores Comerciales a lo largo de la cadena de producción.

Este boletín ha sido preparado por F. Blaha, Consultor Internacional del ITC, y revisado por S. K. Gujadhur, Asesor Principal en Normas y Gestión de la Calidad, y L. Ghizzoni, Experta Asociada en Normas y Gestión de la Calidad, Sección de la Competitividad de las Empresas, División de Apoyo a las Empresas e Instituciones, Centro de Comercio Internacional (ITC).

Francisco Blaha es un especialista en pesca y condiciones de acceso al mercado de la UE basado en Nueva Zelanda. Inicialmente pescador comercial, curso luego estudios universitarios recibiendo una maestría en Pesca (1995) y luego otra en Ciencias de la Alimentación (2001). Divide su trabajo entre el fortalecimiento institucional y capacitación en organismos públicos, con investigación aplicada y capacitación para el sector privado, y organizaciones internacionales para el desarrollo tales como ADB, AusAID, FAO, UE, FFA, TGZ, ITC y el PNUD. El se encuentra presentemente desarrollando su PhD en gestión pública y gobernabilidad.

Traducido al castellano por F. Blaha.
Fotos: © F. Blaha y J. Steffen

Para mas información:
Dirección física: CCC, 54-56 rue de Montbrillant, CH 1202 Ginebra, Suiza.
Dirección postal: CCI, Palacio de las Naciones, 1211 Ginebra 10, Suiza.
Teléfono: +41.22.730.03.96 - *Fax*+41.22.730.05.76
Correo electrónico: quality@intracen.org - *Internet*: http://www.intracen.org/eqm

Prefacio

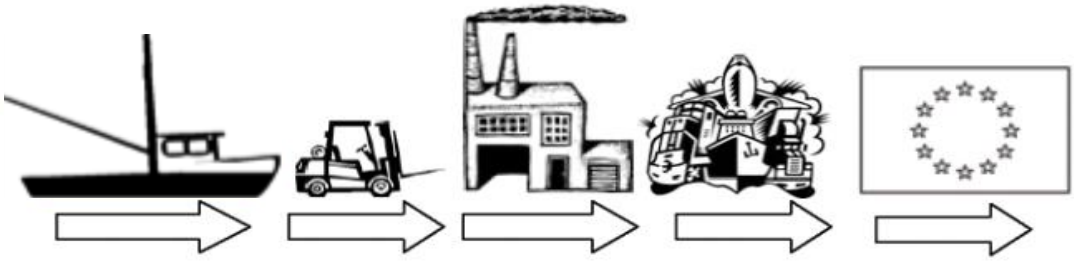
"Exportar a la UE no es una obligación y requiere un alto nivel de esfuerzo por parte de las autoridades públicas y del sector privado

No hay manera de escaparse de tener que leer y entender regulaciones si uno quiere exportar pescado a la UE.

Pero si la idea de acceder a 495 millones de consumidores en 27 países al mismo tiempo no es lo suficientemente tentadora para entender unas 100 páginas, entonces la UE no es un mercado prioritario ni para su empresa, ni para su país.

Entendimiento y conformidad con el sistema de garantías oficiales requerido es fundamental para el acceso al mercado de la UE".

F. Blaha



Abreviaciones y acrónimos

AC	Autoridad Competente
ACC	Autoridad Competente Central
ATRC	Asistencia Técnica Relacionada a la Comercialización
CE	Comisión Europea
FVO	Food and Veterinary Office
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point (System)
ITC	International Trade Centre
MSFS	Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
OMC	Organización Mundial del Comercio
PIB	Puesto de Inspección Fronteriza
PMRA	Programa de Monitoreo de Residuos de la Acuacultura
PNC	Plan Nacional de Control
PP	Productos Pesqueros
PPA	Productos Pesqueros y de la Acuacultura
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
SA	Salud Animal
SP	Salud Publica
UE	Unión Europea
UNCTAD	Conferencia de las Naciones Unidas para el Comercio y Desarrollo (United Nations Conference on Trade and Development)

Contenido

Page

Prefacio iii

Abreviaciones y acrónimos iv

1. Temas Básicos 1

1.1 El comercio mundial de productos pesqueros 1
1.2 ¿Vale la pena exportar a la UE? 1

2. El certificado sanitario 2

2.1 Declaración Sanitaria 3
2.2 Países autorizados 4
2.3 Requerimientos para los establecimientos privados 5
2.4 Controles Oficiales 8
2.5 Las garantías oficiales y el certificado sanitario 11
2.6 Certificación, trazabilidad y elegibilidad 13
2.7 Trazabilidad 14
2.8 Buques de bandera extranjera descargando en su país 15

3. Otros requerimientos 17

3.1 Etiquetado 17
3.2 Zona de Captura FAO 18
3.3 Laboratorios a ser usados para controles oficiales 18
3.4 Agua potable 18

4 Cuales son las regulaciones mas importantes? 19

5 Conclusiones 19

6 Agradecimientos 19

Annexos

Anexo I – Marco regulador clave 20

Anexo II – Etapas formales para la autorización 22

Anexo III – Sitios web de referencia 23

Anexo IV – Modelo del Certificado Sanitario 24

Anexo V – Asistencia Técnica 27

1. Temas Básicos

1.1 El comercio mundial de productos pesqueros

El valor del comercio internacional de productos pesqueros (PP) se incrementó desde los US$15 500 millones de dólares de 1980, hasta los US$71 000 millones de dólares en 2004, según datos de la FAO.

Los países en desarrollo se han beneficiado particularmente de éste crecimiento con sus ganancias netas (exportaciones menos importaciones) que crecieron de US$3 400 millones de dólares hasta US$20 000 millones de dólares en el mismo período.

Esta cifra supera a la de los ingresos netos por divisas que obtienen por cualquier otro producto alimentario, incluyendo café y té.

Cerca del 77 por ciento del pescado para el consumo humano al nivel mundial procede de los países en desarrollo. Los países desarrollados ricos realizan el 81 por ciento de las importaciones de pescado y productos derivados.

La UE es el mayor mercado individual para el pescado y los productos pesqueros importados. Ello se debe tanto al crecimiento de su consumo interno, como también al hecho de que la misma UE se ha ampliado hasta incluir actualmente 27 países miembros.

LA UE representa el 24 por ciento de las importaciones mundiales, lo que representa un incremento del 11 por ciento desde el 2006. Hoy en día, mas del 50 por ciento de los productos pesqueros consumidos en Europa son importados.

Por ejemplo, España (US$5 200 millones de dólares) es el tercer[1] importador a nivel mundial, seguido de Francia (US$4 200 millones de dólares), Italia (US$3 900 millones de dólares), Alemania (US$ 2 800 millones de dólares) y el Reino Unido (US$2 800 millones de dólares) (FAO data[2]).

Estas últimas figuras cobran mas importancia teniendo en cuenta que todos los países miembros[3] comparten las mismas condiciones de acceso al mercado para productos pesqueros.

1.2 ¿Vale la pena exportar a la UE?

Si bien la idea de acceder a millones de consumidores con buen poder adquisitivo puede ser realmente tentadora, como productores y/o reguladores gubernamentales, la decisión de exportar a la UE debe estar basada en un riguroso análisis de costo beneficio.

Si las potenciales ganancias justifican los gastos a incurrir en términos de mejoramiento de infraestructura, capacitación de recursos humanos y refuerzo institucional, entonces se debe proceder, pero sin olvidarse de que habrán costos continuos para mantener el sistema.

Las condiciones complementarias para la importación de alimentos de origen animal y vegetal son reguladas por la CE, tomando en consideración la necesidad de proteger la salud de sus habitantes y la necesidad de proteger su territorio contra la introducción de enfermedades animales y vegetales.

El Directorado-General para la Salud y Protección del Consumidor (DG SANCO) es el organismo responsable de la salubridad alimenticia en la UE, y sus requerimientos

---

[1] Detrás de Japón y USA

[2] http://www.fao.org/newsroom/es/news/2006/1000301/index.html

[3] Una buena fuente de información al respecto de cómo funciona la UE se puede encontrar en http://europa.eu/abc/12lessons/index_es.htm

para la importación de *productos pesqueros y de la acuacultura* (PPAs) tiene el fin de garantizar que estos productos cumplen con las mismas reglas que los producidos en países miembros, respecto a su higiene, salubridad y en caso de ser relevante, la sanidad animal.

Por lo tanto, es fundamental que tanto los productores como las autoridades a cargo de la salubridad de alimentos pesqueros en países que pretendan exportar a la UE, entiendan la filosofía y principios de la Legislación Europea en temas alimentarios, ya que es la base del modelo a seguir para asegurar que las importaciones procedan de manera eficaz[4].

Es importante entender que la UE basa su sistema en garantías oficiales de gobierno a gobierno, sin la intervención de ningún tipo de certificadora privada ni normas tipo ISO.

Por ello, los esfuerzos del productor para exportar están condicionados a la buena gestión por parte de una autoridad gubernamental (*la Autoridad Competente - AC*) que en el país de origen asuma la responsabilidad de ofrecer a la UE las *garantías oficiales* requeridas, en relación con la legislación Europea.

La importación de PPAs a la UE esta sujeta a la certificación sanitaria de los productos enviados. La "credibilidad" de ese certificado esta basada en un reconocimiento formal de la AC en el país exportador por parte de la UE.

Este reconocimiento formal de la "competencia" de la AC, es un prerrequisito para que el país sea elegible y autorizado a exportar a la UE.

La AC en los países de origen es responsable de garantizar que las reglas sanitarias de producción sean aplicadas y controladas durante todos los pasos de la cadena productiva, tal como lo exige la legislación Europea.

Una manera de entender cuales son algunos de los puntos clave respecto a la legislación y al sistema de *garantías oficiales* que condicionan el acceso al mercado de la UE, esta basada en las "declaraciones" que la AC firma, cuando otorga el certificado sanitario requerido para acceder al mercado de la UE.

2. El certificado sanitario

Los PPAs que serán exportados a la UE deben estar acompañados de un certificado sanitario emitido por la AC del país de origen[5].

Este certificado es el "documento oficial" entre el país exportador y la UE con respecto a la conformidad del producto y las garantías oficiales requeridas.

Este certificado incluye una serie de "declaraciones" que son una herramienta muy eficaz para facilitar el entendimiento de los requisitos, ya que el formato y el contenido del certificado están basados en la legislación de la UE y por lo tanto, deben de ser respetados.

[4] Partes de la información reproducida pertenece a la publicación "*EU import conditions for seafood and other fishery products*", DG SANCO EC. (Original en inglés)

[5] El modelo de certificado es presentado al final de este documento en el Anexo IV, y su referencia es Reglamento comunitario No 1664/2006 del 6 Noviembre 2006. http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:320:0013:0033:Es:PDF

2.1 Declaración Sanitaria

"El abajo firmante declara que conoce las disposiciones pertinentes de los Reglamentos (CE) no 178/2002, (CE) no 852/2004 y (CE) no 853/2004 y certifica que los productos de la pesca anteriormente descritos han sido producidos conforme a dichos requisitos, especialmente que:

- *proceden de (un) establecimiento(s) que aplica(n) un programa basado en los principios de APPCC (HACCP) de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) no 852/2004,*
- *han sido capturados y manipulados a bordo de buques, desembarcados, manipulados y, en su caso, preparados, transformados, congelados y descongelados higiénicamente cumpliendo los requisitos establecidos en el anexo III, sección VIII, capítulos I a IV, del Reglamento (CE) no 853/2004,*
- *cumplen las normas sanitarias contempladas en el anexo III, sección VIII, capítulo V, del Reglamento (CE) no 853/2004 y los criterios establecidos en el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios,*
- *han sido embalados, almacenados y transportados cumpliendo lo establecido en el anexo III, sección VIII, capítulos VI a VIII, del Reglamento (CE) no 853/2004,*
- *han sido marcados conforme a lo dispuesto en el anexo II, sección I, del Reglamento (CE) no 853/2004,*
- *se cubren las garantías relativas a animales vivos y sus productos, si proceden de la acuicultura, que ofrecen los planes de residuos presentados de conformidad con la Directiva 96/23/CE, y, en particular, su artículo 29,*

  y
- *han superado satisfactoriamente los controles oficiales establecidos en el anexo III del Reglamento (CE) no 854/2004*

Comencemos por entender la primera declaración:

"El abajo firmante declara que conoce las disposiciones pertinentes de los Reglamentos (CE) no 178/2002, (CE) no 852/2004 y (CE) no 853/2004 y certifica que los productos de la pesca anteriormente descritos han sido producidos conforme a dichos requisitos, especialmente que:.."

Esta declaración implica la necesidad de un "certificador" que se hace responsable por el otorgamiento de *garantías oficiales* dentro de la *AC*.

La UE requiere que estas garantías oficiales en términos de conformidad de los productos pesqueros provenientes de países terceros sean otorgadas por una sola autoridad competente que es definida como "...*la autoridad estatal competente para la organización de controles oficiales...*" [6]

Esto debe entenderse en términos de los controles oficiales, definidos como inocuidad alimenticia, normas de producción, y otras como especificadas en la legislación de la UE para los productos pesqueros.

La legislación de la UE subraya que "...La AC debe cumplir una serie de criterios operativos[7] que garanticen su eficiencia e imparcialidad. Que posean o tengan acceso a equipos adecuados y a un personal suficiente que cuente con la calificación

[6] Reg. (EC) No 882/2004. Art. 2
[7] Reg. (EC) No 882/2004. C. II. (4)

y experiencia adecuadas, para poder llevar acabo con eficacia los controles oficiales y las funciones de control".

La UE no recibirá productos de países que no tengan la capacidad - o que no estén dispuestos a asegurar el control de la cadena de producción de los productos a exportar, tal como requerido por la legislación comunitaria.

2.1.1 Oficina Alimenticia y Veterinaria (OAV)

Como parte de las condiciones de acceso al mercado de la UE, expertos de la OAV (mas conocida como FVO), evalúan la equivalencia del régimen de control de salubridad de productos pesqueros y determinan las condiciones necesarias de cada país para que estos puedan exportar a la UE. La OAV determina la capacidad de la AC para dar las *garantías oficiales* requeridas por la UE. Las misiones de la FVO son la base en la cual se fundamenta la confianza entre la UE y la AC del país respecto a la conformidad reguladora.

Todos los reportes de inspección por parte de la FVO a todos los países visitados son públicos y se pueden acceder libremente[8]. Estos reportes contienen la evaluaciones, observaciones, las referencias legales y (*de ser necesario*) las recomendaciones hechas.

Por ende, PPA solo pueden ser exportados a la UE desde:

- Un país aprobado
- Establecimientos aprobados (por ejemplo: plantas procesadoras, frigoríficos, barcos congeladores, barcos factorías, etc.)
- Establecimientos y áreas de acuacultura aprobadas.

2.2 Países autorizados

La UE toma 3 criterios fundamentales para ingresar o mantener un país en la lista de países autorizados:

- El reconocimiento la equivalencia (*en todos los aspectos operacionales*) de la AC del país en cuestión, con las AC de los países miembros.
- El status zoo-sanitario/epizoótico del país para enfermedades transferibles vía productos de origen animal.
- La presentación y ejecución anual del plan de monitoreo de residuos.

Condensar todos los requerimientos que la UE usa para evaluar un país seria muy difícil, pero seria suficiente establecer que el sistema local tiene que ser equivalente (o igual) al establecido en los reglamentos *(EC) No 178/2002, (EC) No 882/2004, y (EC) No 854/2004*[9].

Consecuentemente podemos resumir que la EU espera que la AC del país pueda garantizar tres tipos de obligaciones:

- ***Obligaciones de recursos***: *Ejemplos:* Instrumentos de producción y condiciones de procesamiento, HACCP y programas de soporte (SSOP, GMP, etc.), Trazabilidad, etc.
- ***Obligaciones de resultados:*** Niveles no patogénicos en productos. (*Ejemplos:* Histamina, Contaminantes, Biotoxinas, Residuos, Microbiológicos, etc.)

[8] Pagina web de la FVO, http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_en.cfm
[9] Versiones actualizadas de esta legislación en: http://europa.eu/scadplus/leg/es/s84000.htm

- ***Obligaciones de control*:** Monitoreo y Verificación Oficial (inspección) efectivamente implementada por la AC, estricto control en el proceso de certificación, etc.

Por ello, si un país es "aprobado" para exportar a la UE, esto significa que la AC posee los instrumentos legislativos, infraestructura, conocimientos y sistemas necesarios para proveer las *garantías oficiales* requeridas.

2.3 Requerimientos para los establecimientos privados

Como vemos, la primera y fundamental condición que una empresa requiere para acceder a la UE, no depende para nada de la empresa, sino de la capacidad y eficiencia de la AC que la regula.

Asumiendo que el país esta en la lista de países aprobados para exportar, entonces la AC es la encargada de autorizar a la empresa para poder exportar a la UE.

La AC del país debe por principio tener un registro de todos los establecimientos bajo su legislación, independientes de sí ellos exportan o no a la UE.

Como exportar a la UE no es obligatorio, los establecimientos son los que deciden si quieren ser "aprobados" o no con relación a los requerimientos de la UE para acceder al mercado.

Para aparecer en esta lista, la AC del país debe verificar la conformidad del establecimiento con los requerimientos mínimos de la legislación europea, para luego aprobarla (*o no*) y asignarle un código único de identificación.

2.3.1 Establecimientos aprobados

Todos los establecimientos en la cadena de producción pesquera y acuícola (piscifactorías, granjas, barcos, plantas pesqueras, frigoríficos, etc.) deben estar "aprobados" con relación a la conformidad de las regulaciones europeas para que sus productos sean "*elegibles*" para el mercado de la UE.

Esta lista de establecimientos "aprobados" debe ser mantenida constantemente por la AC, y representa a todos los operadores que pueden proveer a empresas que exportan a la EU.

Pero aquellas empresas aprobadas, interesadas en exportar directamente a la EU, deben figurar en una lista de establecimientos autorizados a recibir un certificado sanitario para sus productos. Esta lista puede incluir barcos, plantas y frigoríficos con la condición de que exporten directamente a la UE.

A estos establecimientos se les da una un código identificación "único", generalmente llamado *"número UE*".

La AC le comunica a la CE su lista de *establecimientos autorizados*, con la garantía de que han sido verificados y que se encuentran en conformidad con las regulaciones comunitarias especificas para PPA. Por lo tanto, cambios en la composición de esta lista deben ser comunicados a la CE de inmediato.

La CE recibe esta lista, la evalúa y la comunica a los estados miembros, una vez que las recomendaciones han sido aceptadas como conformes a los requerimientos. El proceso de las solicitudes y sus cambios pueden llevar entre uno y tres meses.

Tras la opinión de los estados miembros, la lista es adoptada por la Comisión y enviada a los Puestos de Inspección Fronterizos (*BIP en ingles*).

La "aprobación" y permanencia de un establecimiento en la lista, es condicional a una continua conformidad ante las reglas. Si el nivel de conformidad del establecimiento en algún momento no permite a la AC poder otorgar las requeridas *garantías oficiales*, entonces el establecimiento debe ser suspendido y/o retirado de la lista, perdiendo así la capacidad de que sus productos accedan al mercado de la EU.

2.3.2 Requerimientos para los establecimientos procesadores

Como ya hemos visto, la AC certifica la conformidad a una serie de requerimientos legislativos que están listados en el Certificado Sanitario. El primero es:

- *"proceden de (un) establecimiento(s) que aplica(n) un programa basado en los principios de APPCC (HACCP) de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) no 852/2004"*

El sistema HACCP[10] no es nada nuevo en estos días, y en general, ninguna empresa debería estar operando sin un plan HACCP en completo funcionamiento.

El plan y los programas de prerrequisitos son "documentos vivos" y deben representar la realidad de las operaciones y no solo ejercicios en papel que se le dan a un inspector de vez en cuando.

El sistema de conformidad (HACCP, Prerrequisitos, etc.) tiene que estar escrito para poder ser aplicado y no solamente para que sea leído por AC. Por ello coherencia y facilidad de uso son fundamentales para que el sistema sea efectivo.

2.3.3 Requerimientos a lo largo de la cadena de producción

Como visto arriba, toda la cadena de producción tiene que estar en conformidad por parte de los operadores y eficientemente controlados por la AC. Esto es evidente en la siguiente declaración.

- *"han sido capturados y manipulados a bordo de buques, desembarcados, manipulados y, en su caso, preparados, transformados, congelados y descongelados higiénicamente cumpliendo los requisitos establecidos en el anexo III, sección VIII, capítulos I a IV, del Reglamento (CE) no 853/2004,"*

El punto más importante de esta declaración, es que provee las referencias específicas de la legislación que son de directa aplicación por parte de los operadores: *requisitos establecidos en el anexo III, sección VIII, capítulos I a IV, del Reglamento (CE) no 853/2004.*

Estas pocas páginas son las que definen los requerimientos en términos de higiene y buenas prácticas, y en valores absolutos, no son mucho más exigentes que otros estándares como aquellos basados en *Codex*.

2.3.4 Requerimientos para los productos

Los requerimientos particulares para los productos se encuentran citados en las siguientes declaraciones:

- *"cumplen las normas sanitarias contempladas en el anexo III, sección VIII, capítulo V, del Reglamento (CE) no 853/2004 y los criterios establecidos en el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios"*

Esta declaración se refiere a los estándares para la mayoría de los PPA, tales como organolépticos, histamina, parásitos, toxinas, especies prohibidas, etc. Así como los estándares microbiológicos, que dicho sea, son muy pocos y se aplican mayoritariamente a productos "listos para consumir".

- *"han sido embalados, almacenados y transportados cumpliendo lo establecido en el anexo III, sección VIII, capítulos VI a VIII, del Reglamento (CE) no 853/2004"*

Esta declaración hace referencia a básicos principios en términos de embalaje, almacenamiento y transporte, como para evitar que estos sean una fuente de contaminación al producto, también los requerimientos de temperaturas de

[10] Información básica sobre HACCP se encuentra en el Boletín no. 71, "Una Introducción al Sistema de HACCP", ITC (2002) (http://intracent.org/eqm)

almacenamiento (*fusión del hielo para frescos*, *-18°C o inferior para congelados y -9°C para producto congelado en salmuera destinado al enlatado)* y su mantenimiento durante el transporte.

- *"han sido marcados conforme a lo dispuesto en el anexo II, sección I, del Reglamento (CE) no 853/2004"*

Este declamación se refiere a los requerimientos de marcado/identificación, que son bastante básicos ya que refieren al tipo de producto y sus establecimiento de origen.

2.3.5 Requerimientos específicos para productos de la Acuacultura

Mas allá de los requerimientos enumerados, los productos de acuacultura, por su naturaleza, deben satisfacer los requerimientos de la siguiente declaración:

- *"se cubren las garantías relativas a animales vivos y sus productos, si proceden de la acuicultura, que ofrecen los planes de residuos presentados de conformidad con la Directiva 96/23/CE, y, en particular, su artículo 29"*

El articulo 29 (1) requiere que los países terceros presenten un *plan de control* en el que se precisen las garantías ofrecidas en cuanto a la vigilancia de los grupos de residuos y sustancias que figuran en el anexo I de la Directiva. Por ello, los países de origen necesitan una autorización particular, ya que la Directiva 96/23/CE obliga a los países terceros a ofrecer garantías en cuanto al nivel de residuos que contienen los productos que exportan.

Estas garantías provistas por los países terceros deben:

1. Cumplir con los requerimientos del artículo 4 y especificar los detalles establecidos en el artículo 7 de esta Directiva, y
2. Cumplir con los requerimientos del artículo 11 (2) de la Directiva 96/22/EC según fue amentada por la Directiva 2003/74/EC.

Los puntos clave son:

- Artículo 4 de la Directiva 96/23/EC, que especifica, *inter alia*, que debe de existir un plan de control de los residuos sometido a una coordinación centralizada;
- Articulo 7 (primer guión) de la Directiva 96/23/EC, que requiere una descripción de la legislación que rige la autorización, distribución y uso de medicamentos veterinarios;
- Artículo 7, (sexto guión) de la Directiva 96/23/EC, que establece que el número de muestras tomadas deben estar de acuerdo con los niveles y las frecuencias establecidos en el anexo IV de dicha Directiva.

Este Plan de Control de Residuos presentado por terceros países debe de contener los siguientes elementos principales:

- Información relativa a la estructura de la AC
- Una descripción del marco legislativo
- La lista de laboratorios autorizados para el control de residuos y grado de acreditación de los mismos
- Las normas que cubren la toma de muestras oficiales
- Medidas previstas en caso de infracción

Los planes de monitoreo y sus reportes deben de ser presentados a la EU por la AC del país de origen para su aprobación inicial y luego tienen que ser sometidos anualmente para su evaluación y renovación.

El objetivo de esta evaluación es examinar si el sistema descrito para el control de los contaminantes, los residuos veterinarios, la autorización para los productos

veterinarios, y el plan de control ofrece las garantías oficiales mínimas equivalentes a las de la legislación comunitaria.

Es importante destacar que una evaluación favorable esta basada en la documentación, pero si una visita de la FVO demuestra que las garantías no se cumplen cual expresado en la documentación, el estatuto del país respecto a acceso al mercado puede ser revisado.

Nota

Requisitos Zoosanitarios[11]

A partir de Agosto del 2008 entra en vigor la *Directiva 2006/88/CE del 24 de octubre de 2006 relativa a los requisitos zoosanitarios de los animales y de los productos de la acuicultura, y a la prevención y el control de determinadas enfermedades de los animales acuáticos*.

Esta directiva establece la necesidad de tener una AC reconocida bajo los mismos principios que la de sanidad, pero para salud animal en términos de acuicultura, en particular, las enfermedades de notificación obligatoria enumeradas por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).

Esta directiva requiere de países terceros una gran capacidad de control, incluyendo entre otras obligaciones, zonación en términos de enfermedades, registro de establecimientos, acreditación de laboratorios y varios requerimientos mas que exceden la competencia de esta publicación.

Estos requerimientos zoosanitarios específicos se aplican para animales vivos, huevos y gametas, destinados a la acuacultura en territorio de la UE, así como productos y materias primas de origen acuícola destinados a ser procesados en la UE.

Pero no se aplican a los productos acuícolas destinados directamente para el mercado y el consumidor final.

Pero es importante entender, que estas obligaciones, pueden o no estar bajo la competencia de la misma organización encargada de controles oficiales respecto a condiciones de procesamiento y trazabilidad.

Por mas detalles referirse a:
http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm

2.4 Controles Oficiales

Estos controles son requeridos bajo la siguiente declaración:

- *"han superado satisfactoriamente los controles oficiales establecidos en el anexo III del Reglamento (CE) no 854/2004,"*

Para entender esta declaración, debemos entender los requerimientos en el Anexo III (*productos de la pesca*) del Reglamento CE 854/2004[12],

Algunos de estos requerimientos claves (pero no los únicos) son actividades de *Controles Oficiales* llevadas a cabo:

- Con regularidad y basados en los riesgos del proceso y producto
- Sin previo aviso (como regla general)

[11] Una revisión detallada de estos requisitos excede el alcance de este documento, pero no debe ser ignorado.
[12] Controles Oficiales de la producción y comercialización de los productos de la pesca (Capitulo I), Controles oficiales de los productos de la pesca (Capitulo II), Decisiones a raíz de los controles (Capitulo III)

- En cualquier momento de la producción, procesamiento y distribución
- Cubriendo exportación e importación.

Siendo los siguientes algunos de los criterios que deben de ser satisfechos por la AC:

- Eficacia y adecuación de los controles oficiales
- Tener - *o tener acceso a* - laboratorios adecuados
- -Facilidades y equipo adecuados; entrenamiento continuo del personal Capacidad jurídica para efectuar los controles
- Procedimiento de verificación
- Procedimientos documentados y transparencia
- Auditorías internas
- Reportes

Todos estos criterios son parte fundamental de la "competencia" de la AC, que más allá de cumplirlos, debe poder demostrar que sus controles oficiales sobre la producción y comercialización de los productos de la pesca a ser exportados, incluyeron:

a) un control periódico sobre las condiciones de higiene del desembarque y de la primera venta;

b) inspecciones periódicas de los buques y los establecimientos en tierra firme, incluyendo las subastas de pescado y los mercados mayoristas para comprobar, en especial:

i) cuando proceda, si se siguen cumpliendo todos los requisitos para la aprobación,

ii) si se manipulan correctamente los productos de la pesca,

iii) si se cumplen los requisitos de higiene y temperatura,

iv) la limpieza de los establecimientos, incluyendo los buques, con sus instalaciones y equipo, así como la higiene del personal,

y

c) controles sobre las condiciones de almacenamiento y de transporte.

En términos prácticos, esto implica que los establecimientos a lo largo de la cadena productiva, deben ser "controlados" por la AC respecto a su conformidad con los requerimientos legislativos, por ejemplo[13]:

En términos de **documentación**:

- Descripción general del establecimiento, productos, procesos y capacidades.
- Descripción de las operaciones seguidas.
- Programas documentados de prerrequisitos.
- Plan HACCP (de ser necesario).
- Sistema documentado de trazabilidad.
- Sistema documentado de retirada de productos.

En términos de **infraestructura, condiciones de operación, y gestión del control,** sobre la producción y la aplicación de prerrequisitos por parte del operador:

[13] Lista no exhaustiva

- Condiciones generales de higiene de la planta y sus alrededores.
- Manejo de la calidad del agua para el procesamiento con sus registros.
- Producción, control y manejo del hielo usado para el procesamiento.
- Capacitación, salud e higiene del personal.
- Manejo higiénico de las áreas comunes (baños, duchas, cocina, comedor, etc.).
- Manejo de la limpieza y desinfección de las instalaciones y equipamiento.
- Sistema de control de insectos y pestes
- Sistema de recepción y entrada de materias primas e insumos.
- Manejo de residuos.
- Etiquetado identificación de lotes y trazabilidad.
- Sistema de retirada de productos del mercado.
- Diseño higiénico y mantenimiento preventivo de las instalaciones.

Respecto a las **características de los productos**, los controles oficiales deben incluir como mínimo los siguientes elementos cual descritos en las directivas:

- Exámenes organolépticos aleatorios en todas las fases de producción, transformación y distribución.
- En caso de que el examen organoléptico suscite dudas sobre la frescura de los productos de la pesca, podrán tomarse muestras que se someterán a pruebas de laboratorio para determinar los niveles de nitrógeno básico volátil total (TVB-N) y de nitrógeno trimetilamina (TMA-N).
- Pruebas aleatorias para la detección de histamina a fin de comprobar el cumplimiento de los niveles permitidos.
- Medidas de seguimiento para controlar los niveles de residuos y de contaminantes de acuerdo con la legislación comunitaria.
- En caso necesario, deberán realizarse pruebas microbiológicas de conformidad con las normas y los criterios.
- Se llevarán a cabo pruebas aleatorias para comprobar el cumplimiento de la legislación sobre control de parásitos.
- Deberán realizarse pruebas para garantizar que **no** se comercialicen los siguientes productos de la pesca:
    - peces venenosos de las siguientes familias: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae y Canthigasteridae*;
    - que contengan biotoxinas tales como la ciguatoxina[14] u otras toxinas peligrosas para la salud humana[15].

En síntesis, lo explicado anteriormente es lo que requiere el certificado sanitario para la EU.

[14] Ciguatera es una forma de intoxicación alimentaria causada por la ingesta de especies marinas contaminadas con toxinas producidas por ciertos dinoflagelados que viven en detritus y en las macroalgas asociadas a sistemas de arrecifes en áreas tropicales.

[15] No obstante, los productos pesqueros derivados de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos podrán comercializarse si han sido producidos de conformidad con la sección VII del anexo III del Reglamento (CE) no 853/2004, y cumplen las normas establecidas en el punto 2 del capítulo V de dicha sección.

Por ello, cuando un oficial de la AC firma el certificado, toma la responsabilidad legal de garantizar que todos los elementos en la cadena de manufactura de los productos cerificados (*productores primarios, materia prima, procesadores, producto final, etc.)* cumplen con los requerimientos cuales listados en las declaraciones del cerificado.

2.5 Las garantías oficiales y el certificado sanitario

El certificado sanitario solo se podrá emitir para productos procesados en establecimientos que figuran en la lista de establecimientos, embarcaciones y frigoríficos (coolstores) aprobados para la exportación de productos a la EU del país de origen, y que a su vez estén listados en la pagina web respectiva al país de origen[16] por la UE.

La información publicada en las listas de la UE debe coincidir totalmente con la información del establecimiento exportador cual escrita en el certificado sanitario y las etiquetas de los productos (identificación del establecimiento de origen, fechas de producción, códigos de identificación, etc.)

El formato y contenidos del certificado están expresamente descritos en la legislación comunitaria y deben ser respetados. Una copia del modelo oficial se adjunta como **Anexo IV.**

El procedimiento de certificación debe estar expresamente documentado por parte de la AC del país de origen, ya que es examinado por los oficiales de la EU como parte del proceso de aprobación del país.

El procedimiento debe garantizar que los certificados cumplan con varios requerimientos, por ejemplo: el certificado debe ser único y original, con un número único de identificación y un destinatario único. No puede contener alteraciones o desfiguramientos de ningún tipo, ni ser modificado después de haber sido firmado, etc.

La información impresa debe ser consistente con los productos consignados en términos de tipos de producto, origen, cantidades, peso, identificación de lotes y demás requerimientos obligatorios.

No debe incluir información comercial como la de número de contrato o arreglos bancarios.

Su fecha de emisión debe ser anterior a la fecha del despacho de los productos hacia la UE.

Debe ser firmado por un oficial certificador de la AC y sellado en un color distinto al de la tinta de impresión del documento.

2.5.1 ¿Qué países aceptaran el certificado sanitario?

Los siguientes países son estados miembros de la EU[17]: Austria, Bélgica, Bulgaria, Chipre, República Checa, Dinamarca, Estonia, Finlandia, Francia (incluyendo Guyana, Martinica, Guadalupe y Reunión), Alemania, Grecia, Holanda, Hungría, Irlanda, Italia, Latvia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Polonia, Portugal, Rumania, Eslovaquia, Eslovenia, España (incluyendo Andorra e Islas Canarias), Suecia, y el Reino Unido

Suiza, Noruega e Islandia no son estados miembros oficiales de la UE, pero han adoptado los requisitos de la UE y los productos exportados a estos países deben estar en conformidad con los mismos requisitos.

Los productos enviados a Noruega o Islandia pueden proceder a los estados miembros de la UE sin ningunas restricciones adicionales.

---

[16] https://sanco.ec.europa.eu/traces/output/listsPerCountry_es.htm#

[17] Julio 2008

2.5.2 Puestos de Inspección Fronterizos

El control de los certificados sanitarios y de los productos de origen animal importados a la comunidad son realizados en Puestos de Inspección Fronterizos (*BIP en ingles*) que han sido autorizado por la Comisión.

Hay alrededor de 300 BIPs autorizados en aeropuertos, puertos y pasos fronterizos.

Para ser autorizado un BIP tiene que cumplir con un número de condiciones (personal, instalaciones, cámaras frigoríficas, laboratorios y sus certificaciones, etc.) que pueden variar de acuerdo al tipo de productos que generalmente importen.

Hay BIPs que se especializan en productos animales específicos, y no reciben otros tipos de alimentos.

La CE aprueba un BIP después de que éste haya sido inspeccionado y aprobado por la FVO.

Aquí los productos son sometidos a 3 tipos de chequeo:

- *Un chequeo sistemático de documentos*: incluido el certificado sanitario acompañante de los productos.
- *Un chequeo sistemático de identificación:* que incluye comparar los datos del certificado correspondan a los del producto.
- *Un chequeo físico:* que implica el análisis del producto, su empaque, la información en la etiqueta, y las condiciones de almacenado.

La frecuencia y el tipo de chequeo físico se determinan para cada tipo de producto basado en análisis de riesgo e historia de conformidad y pueden incluir la toma y análisis de muestras al azar, o ser basados en registros anteriores.

Si un envío se encuentra en no conformidad por alguna razón, el BIP notifica la no conformidad al resto de la EU a través de un sistema interno de notificación llamado "Sistema de alertas rápidas para alimentos y piensos" (RASFF en ingles).

El BIP inicialmente detiene el producto, hasta que la AC del país de origen clarifique la situación.

Si el producto excede los niveles requeridos (substancias, aditivos, contaminantes, niveles microbiológicos) o contiene substancias no autorizadas, entonces se le niega entrada a la UE, y es decisión del exportador en el país de origen si destruye el producto o lo recupera.

2.5.3 Sistema de alertas rápidas para alimentos y piensos (RASFF)[18]

El Sistema de alertas rápidas para alimentos y piensos (RASFF) es una herramienta que permite informar a las autoridades competentes de los Estados que forman parte de la red acerca de los riesgos directos o indirectos para la salud humana que deriven de alimentos y piensos.

Cuando un Estado miembro de la red (EM) posee información acerca de la existencia de un riesgo grave, directo o indirecto, para la salud humana derivado de un alimento o un pienso, notifica dicha información a la CE a través del sistema de alertas rápidas y la Comisión transmite esa información a los restantes EMs.

La CE publica un resumen semanal de las notificaciones efectuadas[19] en el marco del RASFF.

---

[18] Para mayor información de RASFF: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm (inglés) o http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/Marco_Regulatorio/UE/Sistema_de_alertas_rapidas_UE.pdf (castellano)

[19] Por ejemplo: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week8-2008_en.pdf

Las notificaciones pueden ser de *Alerta o de Información:*

- Se emite una "*Notificación de Alerta*" cuando el alimento o pienso que conlleva el riesgo ya se encuentra en el mercado comunitario y se requiere una acción rápida. Por ejemplo, de las 934 alertas recibidas durante 2006[20], los controles detectaron a la mayoría (el 62 %) estaban relacionadas a productos originados en la UE, y la mayor parte de estos problemas resultaron de controles hechos directamente en el mercado. Los riesgos divulgados más reportados fueron la presencia de microorganismos potencialmente patógenos, los metales pesados y las micotoxinas
- Se emite una "*Notificación de Información*" cuando no se requiere una acción por parte de los EMs notificados. Ello sucede cuando el producto que conlleva el riesgo fue rechazado en la inspección previa a la importación (y por lo tanto no ha ingresado al mercado comunitario), o cuando las acciones correctivas fueron aplicadas con anterioridad al ingreso efectivo del producto en el mercado de los EMs (*por ejemplo, en el caso de productos importados, en el BIP de ingreso*), por lo que el riesgo fue eliminado.

Cuando una notificación pertenece a un producto importado, la AC del país de origen deberá hacer una investigación y dar un informe completo a la UE sobre sus resultados y las medidas a tomar para evitar repeticiones.

La CE publica además un informe anual en el que se analiza la evolución de las notificaciones efectuadas en el marco del RASFF. Este informe proporciona datos útiles sobre el número de notificaciones recibidas durante el año, los detalles del origen de las notificaciones, los productos y países implicados, así como los riesgos identificados. También detalla las acciones de seguimiento realizadas en respuesta los problemas de la seguridad alimentaria identificados[21].

2.6 Certificación, trazabilidad y elegibilidad

Un criterio muy importante que es no realmente obvio en el certificado por sí mismo, pero como consecuencia de controles oficiales sobre la cadena y la trazabilidad de la producción, es la *elegibilidad* de los productos y de la materia prima para la UE.

El principio fundamental de los controles oficiales es la implicación de que todos los elementos en la cadena de la producción[22] necesitan ser aprobados por la AC.

Este tema crítico tiene ramificaciones importantes, pues las diversas etapas de la producción pueden estar bajo el control de diversas autoridades[23].

En este caso, las varias sub-AC y/o la AC central deben actuar como una sola, en términos de ofrecimiento de las garantías oficiales a la UE.

Si un país tiene cuatro autoridades distintas sobre la cadena de la producción pesquera, esto no se puede utilizar como excusa para el incumplimiento de los requerimientos, ya que se deberían imponer los mecanismos necesarios para coordinar los controles oficiales de acuerdo a como están requeridos.

Esta coordinación es fundamental para una certificación válida, por ello ésta debe ser centralizada, mas allá de que la producción e inspección estén geográficamente dispersas.

[20] Fuente: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/report2006_en.pdf
[21] Los reportes se encuentran en http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm
[22] Para productos pesqueros: barcos, lugares de desembarco, transportistas, procesadores, frigoríficos, etc. Para productos acuicolas: productores de alimentos, piscifactorías, granjas, transportistas, procesadores, etc.
[23] Por ejemplo: barcos y lugares de desembarco bajo autoridad pesquera, acuicultura y medicinas veterinarias bajo la autoridad agrícola, y plantas de procesado bajo la autoridad sanitaria.

Buenas infraestructuras y prácticas informáticas son la norma en términos de la integridad y eficiencia en certificación de productos alimenticios.

Particularmente, el diseño y el mantenimiento base de datos apropiados para la integración y distribución de la información entre las ACs (o las distintas parte de una misma AC) son fundamentales para proporcionar consistencia al proceso de la certificación.

Quién firma el certificado, necesita tener la capacidad de asegurar que el producto certificado, ha estado bajo condiciones *oficialmente controladas* en establecimientos *oficialmente controlados* desde su origen hasta su exportación.

Si el origen de las materias primas o cualquier etapa de la producción fue realizada en un establecimiento no verificado por la AC o en inconformidad[24], esa materia prima o productos no son *elegibles* para la exportación a la UE, por lo tanto no pueden recibir un certificado sanitario que permita su acceso.

El hecho de que un producto se haya procesado en un establecimiento con una "numero EU" solamente, no garantiza su elegibilidad al mercado europeo.

2.7 Trazabilidad

La AC debe verificar la eficacia del sistema del trazabilidad adoptado por el operador.

El principio usado es, "un paso atrás, un paso adelante". *De quien y donde recibo producto, que hago con él y a quien se lo entrego*.

Para que esto sea posible, el sistema debe estar bien documentado y claramente ejecutado. Algunos de los puntos principales que se deben tener en cuenta son:

- Todos los productos entrantes deben ser asignados con un código de lote
- Los productos deben ser identificables por el código de lote mientras que estén bajo el control del operador.
- Los productos enviados a otro operador deben ser identificables por un código de lote.

En un mínimo, el sistema debe registrar la siguiente información esencial en lo referente a cada lote.

- Nombre del proveedor
- Fecha y hora de recepción
- Divisiones o adiciones en la integridad del lote
- Nombre del consignatario u operador receptor del lote.
- Fecha y hora de despacho

2.7.1 Separación e Identificación de producto no elegible para la UE

Si una planta listada para la UE recibe o almacena materias primas o productos no elegibles por origen (*por ejemplo de un barco o granja no aprobados*) o por condiciones (*aprobados pero en inconformidad*); el operador debe asegurar una separación física de los materiales elegibles para la UE de los no elegibles durante recepción, procesamiento y almacenamiento.

Si productos teóricamente elegibles no pueden ser distinguidos de productos no elegibles, entonces todo el lote o grupo se considerara como no elegible.

[24] En respecto a las reglamentaciones de la UE o oficialmente equivalentes.

2.7.2 Productos hechos con materias primas importadas

Existen disposiciones específicas en la legislación de la UE con respecto de los controles aplicables a productos manufacturados parcial o totalmente con materias primas importadas:

- Los productos de la pesca deben ser siempre originarios de un país autorizado a exportar productos pesqueros a la UE.
- Deben ser originarios de un establecimiento o nave aprobada, que conste en las listas correspondientes.

  y
- Deben ser elegibles a ser exportados a la UE

Una copia del certificado original de importación, o del certificado de exportación original, debe estar disponible a petición de la AC.

2.8 Buques de bandera extranjera descargando en su país

El tema de los buques extranjeros que desembarcan materias primas en puertos de países que luego los exportan a la UE ya sea procesado o no, es un tema difícil para la industria y las ACs de estos países.

En principio, los barcos extranjeros deben estar bajo el control de la AC del país de origen.

Si el país de origen esta autorizado a exportar a la UE, existen mecanismos establecidos en la legislación[25]. Una de las posibilidades es la de un Memorando de Entendimiento (MdE) entre las ACs de ambos países para la mutua verificación de conformidad ante los requisitos europeos.

Sin embargo, esta situación no se da mucho en la realidad, ya que muchos barcos son embanderados en países sin AC, o han estado fuera de la jurisdicción del país de origen por mucho tiempo.

Este es el escenario usual en la industria atunera y conservera, con flotas de gran movilidad, operando en mares distantes y barcos cargueros congeladores contratados.

Si bien no tienen carácter oficial, ya que cada caso debe ser aprobado por la EU, existen algunas alternativas para poder mantener el requerido nivel de controles oficiales y que se le podrían presentar a la UE, por ejemplo en los siguientes casos:

2.8.1 Buques Charter

Si los buques de bandera extranjera están bajo contratos de arriendo (Acuerdos Charter) de largo plazo con armadores o empresas locales e incorporadas a las leyes locales, entonces se puede usar la provisión en el contrato de arriendo que establece la obligación de cumplimiento a la legislación del país arrendador.

Bajo este principio la AC podría incorporarlos a su régimen de control y aprobación, pero sin poder listarlo como un exportador directo.

---

[25] Orientación sobre este tema se encuentra en el artículo 15 del Reglamento (CE) no. 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano

2.8.2 Buques Independientes

Si el buque no esta incorporado a la flota bajo el control de la AC del país de descarga, entonces los siguientes mecanismos se podrían usar para mantener una garantía mínima de conformidad:

i) Los productos de la pesca importados de un buque con bandera de un tercer país procederán de buques que figuren en una lista elaborada y actualizada de acuerdo con el procedimiento en el país de origen para la aprobación de buques para el mercado europeo.

ii) No obstante, si el buque no figura en la lista de buques aprobados para exportar, su producto podría ser elegible si, sobre la base de una comunicación conjunta de la AC del país de origen del buque y de la AC del país de descarga existe un acuerdo, siempre que:

- Que el país de origen figure en la lista de terceros países de los que se permiten las importaciones de productos de la pesca.
- Todos los productos del buque en cuestión se desembarquen directamente en el país receptor,
- La AC del país de origen haya inspeccionado el buque y haya declarado que cumple los requisitos comunitarios,

o

- Sobre la base de una comunicación conjunta (MdE) de las ACs, la AC del país de origen delega a la AC local la responsabilidad de la inspección del buque respecto a los requerimientos comunitarios, mientras opere en las aguas del país.

Nota

Pesca Ilegal, no Declarada y no Reglamentada (INDNR) – *IUU en inglés*

Estos requisitos tiene un impacto mas allá de los temas de salubridad alimentaria.

Buques ocupados en la Pesca Ilegal, no Declarada y no Reglamentada (INDNR) difícilmente están bajo el control de alguna AC, y por ello, sus productos son inmediatamente no elegibles para la UE, y por lo tanto el mercado para esos productos se ve reducido.

El 29 de Septiembre, el consejo de Ministros de la UE aprobó una nueva regulación por la que se establece un sistema comunitario para prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada.

Desde el 1 de Enero del 2010, importaciones de productos pesqueros (*con la excepción de especies de agua dulce y de la acuicultura, así como algunos bivalvos*) deberán ser acompañados por un documento de captura que certifique que los productos han sido capturados en conformidad con las leyes del Estado de abanderamiento de la embarcación de origen.

Estados de abanderamiento deberán hacer arreglos para la verificación de los certificados de captura y asegurar que los productos consignados puedan ser rastreados al buque de origen, a pesar de trasbordos y procesamiento.

Esta iniciativa se basa en dos ejes principales.

i) obligar a los Estados a intensificar el control sobre la pesca. Si no se coopera, se rechazaran sus productos en puertos comunitarios.

ii) modificar el marco jurídico al trasladar a los estados de abanderamiento, el derecho de la prueba.

Una copia de la regulación se encuentra en
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:286:0001:0032:ES:PDF

3. Otros requerimientos

Otros requerimientos importantes a tener en cuenta, para acceder o mantener acceso al mercado de la UE, se presentan a continuación.[26]

3.1 Etiquetado

Las disposiciones de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios comercializados en la UE están plasmados en la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo.[27]

La función de esta legislación es asegurar que el consumidor reciba toda la información esencial en lo que concierne a la composición del producto, identificación del fabricante, métodos de almacenaje y preparación, etc.

La información del etiquetado general se debe presentar en un idioma comprendido por los consumidores, esto es de forma práctica en el idioma oficial del estado miembro en el que se va a vender el producto. La legislación establece la posibilidad de incluir múltiples idiomas para que el producto pueda ser comercializado en diferentes países.

En lo que a las unidades se refiere se debe utilizar el sistema métrico internacional.

Los aspectos por considerar en el etiquetado general son los siguientes:

- Nombre con el que se vende el producto.
- La cantidad neta del contenido (peso, volumen).
- La fecha de vencimiento.
- El nombre del fabricante, envasador o distribuidor.
- El país de origen
- La identificación del lote.

El rango de fechas de procesado y/o congelado, así como el tipo de enumeración usado debe coincidir con el impreso en el certificado sanitario.

Una vez en Europa, el reglamento (CE) No 2065/2001[28] requiere que las informaciones exigidas, en lo relativo a la denominación comercial, al método de producción y a la zona de captura, deberán estar disponibles en cada fase de la comercialización de la especie correspondiente.

Dichas informaciones y el nombre científico de la especie, se facilitarán mediante el etiquetado o el envasado del producto o por cualquier otro documento comercial adjunto a la mercancía, incluida la factura.

---

[26] Lista no exhaustiva
[27] Mayor información se puede encontrar en: http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/comm_legisl_en.htm
[28] Ver http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2001:278:0006:0008:ES:PDF

3.2 Zona de Captura FAO

El productor/exportador deben proveer al importador en la UE los datos del área/s de captura de las especies enviadas.

Una manera de informar sobre la zona de captura es expresarla en términos de la clasificación internacional normalizada de Zonas Estadísticas de Pesca de la FAO.[29]

Pero esta información no debe estar en el certificado sanitario, y es una decisión comercial como el exportador provee esta información a su importador en la UE.

3.3 Laboratorios a ser usados para controles oficiales

Para que un resultado analítico tenga validez "oficial" debe provenir de un laboratorio que este acreditado a la norma ISO/IEC 17025 para el parámetro a analizar[30].

Este norma establece los requerimientos para la competencia de laboratorios de ensayo y/o calibración, y sus requerimientos cubren tanto requisitos de gestión como requisitos técnicos, siendo su objetivo principal asegurar la calidad de los resultados emitidos.

La acreditación a la norma, es lo que permite a la AC poder "confiar" en exactitud e imparcialidad de los resultados del laboratorio, y así "aprobarlo" para hacer análisis "oficiales". Como consecuencia, el estatus de laboratorio "aprobado" solo se puede mantener en tanto el laboratorio mantenga la acreditación.

Este requerimiento aplica igualmente a laboratorios gubernamentales y privados, de hecho los laboratorios del sector privado son cada vez más utilizados en todo el mundo para los propósitos de controles oficiales.

Hasta el 31 de diciembre 2009[31], la UE permitirá que laboratorios que aun no hayan obtenido la acreditación, puedan interinamente emitir resultados "oficiales" en tanto y en cuanto el laboratorio se encuentre en un proceso verificable de acreditación con fechas bien definidas.

3.4 Agua potable

Un tema importante, pero al que se le presta poca atención, es el del agua que entra en contacto con el producto y/o los operarios.

Directiva 98/83/CE del Consejo del 3 de noviembre de 1998 relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano[32], determina las características del agua a ser utilizada en una empresa alimentaria y las frecuencias mínimas de muestreo basadas en los volúmenes usados.

Es fundamental notar, que desde el punto de vista de la UE, el producto solo puede estar en contacto con agua potable y hielo hecho de agua potable (o de mar limpia en caso de buques), por ello la adición de cloro al agua por encima de los valores definidos para el agua potable, es una no conformidad y convierte el producto afectado en no elegible para la UE.

---

[29] Ver: http://www.fao.org/fishery/statistics/programme/3,3,4/es
[30] Reglamento (CE) 882/2004 art 12.
[31] Referencia solo en ingles: Derogation for accreditation (SANCO/2952/2005 rev 4 March 06)
[32] Ver Directiva 98/83/CE del Consejo de 3 de noviembre de 1998 relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:1998:330:0032:0054:ES:PDF

4 Cuales son las regulaciones más importantes?

Sería imposible haberse referido a toda la legislación en este documento, así como a todos los requisitos en una simple lista.

Por lo tanto, no hay manera de escapar el tener que buscar, leer y por sobre todo entender, las regulaciones, manteniendo en cuenta de que cambian y se actualizan a menudo.

Los dos sumarios gráficos presentados en el **Anexo I** citan las regulaciones más importantes así como sus interconexiones, siendo una herramienta muy útil para entender el sistema de garantías oficiales y encontrar las referencias requeridas.

5 Conclusiones

Una de las primeras lecciones que aprendí cuando comencé a trabajar en los barcos pesqueros fue que para tener buen pescado, uno debía ser *"frío, limpio y gentil, y si no se puede ser frío, se debe ser rápido".*

Gran parte de los requerimientos de la UE para los productos pesqueros de captura, se pueden ver como una versión de este básico principio.

Si un productor puede probar que ha seguido esos principios tal cual como requerido, y su AC puede verificarlo y así proveer las garantías oficiales requeridas en el certificado, entonces los productos están en una gran parte en conformidad para acceder al mercado de la UE.

6 Agradecimientos

El autor quiere agradecer la edición y apoyo de las siguientes personas: L. Ghizzoni, P. Caricato, J. Le-Gosles, P. Luciano, A. de Blas y V. Brethouwer.

Anexo I – Marco regulador clave

LEGISLACION EU- PRODUCTOS PESQUEROS / *SALUBRIDAD*

Reglamento 852/2004	Derogada por Reg. 2074/2005	***HIGIENE DE LOS ALIMENTOS*** ANNEXO I: Produccion Primaria ANNEXO II: Requisitos generales de la higiene
Reglamento 853/2004	Modificada por Regulaciones 2074/2005.	***HIGIENE DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL*** SECCION VIII: Productos Pesqueros
Reglamento 882/2004	Derogada por Reg. 2076/2005 Modificada por Reg. 776/2006	***CONTROLES OFICIALES*** Verificación de Conformidad: Ley de alimentos y piensos, Salud y bienestar animal
Reglamento 854/2004	Modificada por Regulaciónes 882/2004, 2074/2005, 2076/2005	***CONTROLES OFICIALES DE PRODUCTOS PESQUEROS*** - ANNEXO III, CAPITULO II

HORIZONTAL

AGUA POTABLE	**Directiva 98/83**
ADDITIVOS	**Directivas 89/107 & 95/2**
ETIQUETADO INFORMACION	**Directiva 2000/13.Regs. 104/2000 & 2065/2001**
TRANSITIONAL ARRANGEMENTS	**Reglamento 2076/2005** Modificada Reg 79/2007
FOOD LAW, EFSA, RASFF, SCOFCAH	**Reglamento 178/2002**

IMPORTACIONES DE PAISES 3ros

HARMONIZADOS (*old list I*) - **Decisión 2006/766**
Certificados Exportación - **Reglamento 2074/2005**
Modificada por Reglamento 1664/2006

TRANSICIONAL (*old list II*) - **Reglamento 2076/2005**
Modificada por Regulación 1666/2006

EVALUACION ORGANOLEPTICA (Estándares de Mercadeo)	**Regulación 2406/96**
INDICADORES DE FRESCURA (TVB-N)	**Regulación 2074/2005**
HISTAMINA (Criterios Microbiológicos	**Regulación 2073/2005**
RESIDUOS (Acuicultura) Métodos analíticos y interpretación de resultados	**Directiva 96/23** **Decisión 2002/657**
CONTAMINANTES (Niveles Máximos) Métodos de muestreo y análisis: *metales pesados* Métodos de muestreo y análisis: *estaño en enlatados* Métodos de muestreo y análisis: *dioxinas / PCBs* Métodos de muestreo y análisis:*benzo(a)pyrenos*	**Regulación 1881/2006** **Regulación 333/2007** **Regulación 333/2007** **Regulación 1883/2006** **Regulación 333/2007**
LIMITES MICROBIOLOGICOS (Cocidos, listos para consumo)	**Regulación 2073/2005**

Información provista por el Sr. Paulo Luciano (ex inspector de la FVO), trabajando presentemente en DG TRADE.
Este documento proporciona una descripción de la legislación comunitaria, que, por su naturaleza, se pone al día con frecuencia. Tampoco representa necesariamente las opiniones la Comisión y no tiene fuerza legal.
Las regulaciones citadas se pueden encontrar en: **http://eur-lex.europa.eu/RECH_menu.do?ihmlang=es**

Anexo II (cont.)

LEGISLACION EU – MOLUSCOS BIVALBOS / *SALUBRIDAD*

Reglamento 852/2004	Derogada por Reg. 2074/2005	***HIGIENE DE LOS ALIMENTOS*** ANEXO I: Produccion Primaria ANNEXo II: Requisitos generales de la higiene
Reglamento 853/2004	Modificada por Regulaciones 2074/2005, 2076/2005, 1662/2006	***HIGIENE DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL*** SECCION VII: Molluscos Bivalvos
Reglamento 882/2004	Derogada por Reg. 2076/2005 Modificada por Reg. 776/2006	***CONTROLES OFICIALES*** Verificación de Conformidad: Ley de alimentos y piensos, Salud y Bienestar Animal
Reglamento 854/2004	Modificada por Regulaciones 882/2004, 2074/2005, 2076/2005	**ANEXO II – *CONTROLES OFICIALES*** ***Clasificación*** (Capítulo II.A), ***Monitoreo de áreas*** (Capítulo II.B) y ***Producto Final*** (Capítulo II.D)

Reglamento 853/2004
ESTANDARES PARA LBM
ANEXO III, SECCION VII, CAPITULO V

LIMITES MICROBIOLOGICOS (*E. coli*, Salmonella)	**Reglamento 2073/2005**
BIOTOXINAS MARINAS Toxinas lipofilicas	**Reglamento 2074/2005**
Paralytic Shellfish Poison (PSP) *Modif. por Reglamento 1664/2006*	**Reglamento 2074/2005**
Amnesic Shellfish Toxins (ASP) *Modif. por Reglamento 1244/2007 y Derogada por Decisión 226/2002*	**Reglamento 2074/2005**
CONTAMINANTES (Niveles Máximos)	**Reglamento 1881/2006**
Métodos de muestreo y análisis: *metales pesados*	**Reglamento 333/2007**
Métodos de muestreo y análisis: *benzo(a)pyrenos*	**Reglamento 333/2007**
Acanthocardia tuberculatum (PSP)	**Decisión 96/77**
Control del agua para moluscos	**Directiva 2006/113**

HORIZONTAL

AGUA POTABLE	**Directive 98/83**
TRANSITIONAL ARRANGEMENTS	**Reglamento 2076/2005** Modif. por Reglamento 1666/2006, and 479/2007
FOOD LAW, EFSA,	**Reglamento 178/2002**

IMPORTACIONES DE PAISES 3^{ros}

HARMONIZADOS (*old List I*) - **Decision 2006/766**-

Certificados Exportación - **Reglamento 2074/2005**

Modificada por Reglamento 1664/2006

ITRANSICIONAL (*old List II*) - **Reglamento 2076/2005**
Modificada por Regulation 1666/2006

Información provista por el Sr. Paulo Luciano (ex inspector de la FVO), trabajando presentemente en DG TRADE.
Este documento proporciona una descripción de la legislación comunitaria, que, por su naturaleza, se actualizan con frecuencia.
Tampoco representa necesariamente las opiniones la Comisión ni tiene capacidad legal.
Las regulaciones citadas se pueden encontrar en: http://eur-lex.europa.eu/RECH_menu.do?ihmlang=en

Anexo II – Etapas formales para la autorización

La UE ha diseñado un procedimiento para evaluar si un país tercero es admisible para exportar productos de la pesca a la UE. [33]

1. La autoridad nacional del país tercero presenta formalmente una solicitud para poder exportar pescado, productos de la pesca o moluscos bivalvos a la UE, ante la Dirección General SANCO de la Comisión Europea. La solicitud confirmará que la autoridad tiene los poderes legales necesarios para hacer cumplir los requisitos a la importación exigidos por la UE.
2. Como respuesta, SANCO envía un cuestionario (a devolver una vez rellenado) sobre la legislación pertinente, autoridades competentes, medidas de higiene y otros aspectos..
3. Para los productos de la acuicultura, también debe presentarse un plan de vigilancia de residuos del país exportador, que debe ser aprobado en esta etapa.
4. Después de la evaluación del documento, la Oficina Alimentaria y Veterinaria puede realizar una inspección para evaluar *in situ* la situación. La inspección es obligatoria para los productos de alto riesgo como los moluscos.
5. Según sean los resultados de la evaluación o la inspección, y las garantías que ofrece el país exportador, la Dirección General SANCO propone incluir en la lista al país, las condiciones específicas bajo las que se autorizan las importaciones y la lista de establecimientos autorizados. A continuación, se debate la propuesta con los representantes los Estados miembros de la UE.
6. Si los Estados miembros aceptan la propuesta, la Comisión Europea precisa las condiciones específicas de importación. Las listas de establecimientos autorizados se pueden modificar a petición del país exportador y están a disposición del público en la siguiente dirección de Internet:

   https://sanco.ec.europa.eu/traces/output/listsPerCountry_es.htm

[33] Extraído de: http://ec.europa.eu/food/international/trade/im_cond_fish_es.pdf

Anexo III – Sitios web de referencia

El primer paso que deben dar las empresas que deseen importar productos de la pesca a la UE es ponerse en contacto con las autoridades nacionales pertinentes de su país a fin de recibir autorización.

Algunas de los sitios web más útiles a tener en cuenta son:

De la UE:

Enfoque comunitario integrado de la seguridad alimentaria
http://ec.europa.eu/food/index_es.htm

Comercio e importaciones de productos animales - Introducción:
http://ec.europa.eu/food/animal/animalproducts/index_es.htm

EU Export Helpdesk para los países en desarrollo el acceso a los mercados
http://ec.europa.eu/trade/issues/global/development/thd_es.htm

Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV) e inspection reports (en ingles):
http://ec.europa.eu/food/fvo/index_en.htm

Sitio de búsqueda de legislación:
http://eur-lex.europa.eu/RECH_menu.do?ihmlang=es

Establecimientos de terceros países - Lista por países
https://sanco.ec.europa.eu/traces/output/listsPerCountry_es.htm

Programa de control de residuos veterinarios – Países terceros:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/residues/third_countries_es.htm

Controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano:
http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/f84003.htm

Food Labelling - Community Legislation: (en ingles)
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/comm_legisl_en.htm

Otros:

Programa SFP (Melhorar as condições sanitárias dos produtos da pesca nos países ACP/PTU) – en Portugués: http://www.sfp-acp.eu/PT/index.htm

EU Food Law News: (en ingles solamente) http://www.rdg.ac.uk/foodlaw/index.htm

FAO Information portal on international fish trade: http://www.globefish.org/

Anexo IV – Modelo del Certificado Sanitario

Apéndice IV del anexo VI

MODELO DE CERTIFICADO SANITARIO PARA LAS IMPORTACIONES DE PRODUCTOS DE LA PESCA DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

PAÍS **Certificado veterinario para la UE**

Parte I: Detalles del envío

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado
I.2.a.
I.3. Autoridad central competente
I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6.

I.7. País de origen Código. ISO
I.8. Región de origen Código
I.9. País de destino Código. ISO
I.10.

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre Número de autorización
Dirección

I.12.

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental:

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (código NC)

I.20. Número/cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Consumo humano ☐

I.26.

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

Especie (Nombre científico)	Tipo de mercancía	Tipo de tratamiento	Número de aprobación de los establecimientos: Fábrica	Número de bultos	Peso neto

PAÍS **Productos de la pesca**

Parte II: Certification

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.

II.1. Declaración sanitaria

El abajo firmante declara que conoce las disposiciones pertinentes de los Reglamentos (CE) nº 178/2002, (CE) nº 852/2004 y (CE) nº 853/2004 y certifica que los productos de la pesca anteriormente descritos han sido producidos conforme a dichos requisitos, especialmente que:

— proceden de (un) establecimiento(s) que aplica(n) un programa basado en los principios de APPCC de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 852/2004

— han sido capturados y manipulados a bordo de buques, desembarcados, manipulados y, en su caso, preparados, transformados, congelados y descongelados higiénicamente cumpliendo los requisitos establecidos en el anexo III, sección VIII, capítulos I a IV, del Reglamento (CE) nº 853/2004

— cumplen las normas sanitarias contempladas en el anexo III, sección VIII, capítulo V, del Reglamento (CE) nº 853/2004 y los criterios establecidos en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

— han sido embalados, almacenados y transportados cumpliendo lo establecido en el anexo III, sección VIII, capítulos VI a VIII, del Reglamento (CE) nº 853/2004

— han sido marcados conforme a lo dispuesto en el anexo II, sección I, del Reglamento (CE) nº 853/2004

— se cubren las garantías relativas a animales vivos y sus productos, si proceden de la acuicultura, que ofrecen los planes de residuos presentados de conformidad con la Directiva 96/23/CE, y, en particular, su artículo 29

y

— han superado satisfactoriamente los controles oficiales establecidos en el anexo III del Reglamento (CE) nº 854/2004.

II.2. (1) [Declaración zoosanitaria para los productos procedentes de la acuicultura

El abajo firmante declara que los productos de la pesca anteriormente descritos proceden de peces o crustáceos que estaban clínicamente sanos el día de la recolección y han sido transportados en condiciones que no alteran la situación zoosanitaria de los productos y certifica, en particular, que:

— (1)[(2) si proceden de especies sensibles (3) a la anemia infecciosa del salmón (AIS) y/o a la necrosis hematopoyética epizoótica (NHE):

  — (1) [proceden de una fuente (4) considerada libre de AIS y/o NHE de conformidad con la legislación de la UE o la norma de la OIE pertinentes (5)],

  — (1) [se han sacrificado y eviscerado]].

— (1)[(6) si proceden de especies sensibles (3) a la septicemia hemorrágica viral (SHV) y/o a la necrosis hematopoyética infecciosa (NHI):

  — (1) [proceden de una fuente (4) considerada libre de (1) VHS/(1) NHI de conformidad con la legislación de la UE o la norma de la OIE pertinentes (5)],

  — (1) [se han sacrificado y eviscerado]].

Notas

Parte I:

— Referencia casilla I.8: Región de origen: por lo que respecta a los productos de la acuicultura, y si procede, indíquense las zonas tal como se enumeran en las Decisiones 2002/308/CE y 2003/634/CE de la Comisión. Por lo que respecta a los moluscos bivalvos congelados o transformados, indíquese la zona de producción.

— Referencia casilla I.11: Lugar de origen: nombre y dirección del establecimiento de expedición.

— Referencia casilla I.15: Número de registro (vagones o contenedores de ferrocarril y camiones), número de vuelo (aviones) o nombre (barcos). En caso de descarga y carga habrá de suministrarse la información por separado.

— Referencia casilla I.19: Deben utilizarse los códigos SA adecuados: 03.01, 03.02, 03.03, 03.04, 03.05, 03.06, 03.07, 05.11.91, 15.04, 15.18.00, 16.03, 16.04, 16.05.

— Referencia casilla I.23: Nº del precinto y nº del contenedor: solo cuando proceda.

— Referencia casilla I.28: Naturaleza de las piezas: especifíquese si proceden de la acuicultura o si son de origen silvestre.
Tipo de tratamiento: piezas vivas, refrigeradas, congeladas, transformadas. Planta de fabricación: incluidos buque factoría, buque congelador, almacénrefrigerado, planta de transformación.

Parte II:

— La parte II.2 no afecta a las partidas destinadas a la venta al por menor, siempre que cumplan las normas aplicables al embalaje y el etiquetado establecidas en el Reglamento (CE) nº 853/2004.

(1) Táchese lo que no proceda.

(2) Esta parte del certificado zoosanitario solo es pertinente si la partida comprende especies consideradas sensibles a laAIS y/o la NHE. El requisito según el cual una de las dos declaraciones debe conservarse es aplicable a las exportaciones a todos los Estados miembros, a menos que la partida esté destinada a su transformación posterior en un centro de importación autorizado.

(3) Especies sensibles conocidas

Enfermedad	Especie hospedadora sensible
EHN	Perca *(Perca fluviatilis)*, trucha arco iris *(Oncorhynchus mykiss)*.
ISA	Salmón del Atlántico *(Salmo salar)*, trucha arco iris *(Oncorhynchus mykiss)*, trucha común *(Salmo trutta)*.
VHS	Bacalao del Atlántico *(Gadus morhua)*, arenque del Atlántico *(Clupea harengus)*, trucha común *(Salmo trutta)*, salmón real o «quinnat» *(Oncorhynchus tshawytscha)*, salmón plateado o salmón coho *(O. kisutch)*, tímalo *(Thymallus thymallus)*, eglefino *(Melanogrammus aeglefinus)*, bacalao del Pacífico *(Gadus macrocephalus)*, arenque del Pacífico *(Clupea harengus pallasi)*, lucio *(Esox lucius)*, trucha arco iris *(Oncorhynchus mykiss)*, barbada *(Rhinonemus cimbrius)*, espadín *(Sprattus sprattus)*, turbot *(Scophthalmus maximus)*, corégono *(Coregonus sp.)*.
IHN	Trucha arco iris *(Oncorhynchus mykiss)*, las especies de salmón del Pacífico [salmón real o «quinnat» *(O. tshawytscha)*, salmón rojo *(O. nerka)*, salmón keta *(O. keta)*, salmón masou *(O. masou)*, salmón rosado *(O. rhodurus)* y salmón plateado o salmón coho *(O. kisutch)*], y el salmón del Atlántico *(Salmo salar)*.

(4) La fuente puede ser un país, una zona o una piscifactoría.

(5) Libre de conformidad con las disposiciones del anexo B o C de la Directiva 91/67/CEE y de las Decisiones 2001/183/CEE y 2003/466/CE de la Comisión. También se reconoce la calificación de libre conforme a la edición más reciente del Código y del Manual de la OIE.

(6) Esta parte del certificado zoosanitario solo es pertinente si la partida comprende especies consideradas sensibles a la SHV y/o la NHI. Para que se pueda autorizar la entrada de la partida en un Estado miembro, o en parte del mismo (casillas I.9 y I.10 de la parte I del certificado), declarado libre de SHV y/o NHI o que aplica un programa para serlo, debe conservarse una de las dos declaraciones, a menos que la partida esté destinada a su transformación posterior en un centro de importación autorizado.

En las Decisiones 2002/308/CE y 2003/634/CE de la Comisión figura una lista de tales Estados miembros y zonas.

— El color de la tinta del sello y de la firma debe ser diferente del de otras indicaciones del certificado.

Inspector oficial

Nombre y apellidos (en letras de imprenta): Cargo y título:
Fecha: Firma:
Sello:

Anexo V – Asistencia Técnica

La siguiente información es ilustrativa de las posibilidades de asistencia técnica para el sector de exportaciones pesqueras por el ITC, la CE y la UN. Esta lista no es exhaustiva, ya que varias organizaciones internacionales de cooperación tienen actividades que pueden relacionarse al sector exportador pesquero y acuícola.

A. Centro de Comercio Internacional (ITC)

El ITC propicia el éxito de las exportaciones de pequeñas empresas de países en desarrollo mediante soluciones sostenibles e integradoras para el fomento del comercio que, junto con otros organismos, ofrece al sector privado, a las instituciones de apoyo al comercio y a los formuladores de políticas comerciales.

Los objetivos estratégicos del ITC son: i) reforzar la competitividad internacional de las empresas, ii) desarrollar la capacidad de las instituciones de apoyo al comercio para que ayuden a las empresas, y iii) apoyar a los estrategas comerciales para que integren al sector empresarial en la economía global.

En lo que respecta a exportaciones a la UE, ITC maneja los siguientes proyectos *(información solo en inglés)*:

- Proyectos *Asia Trust Fund* [34]:
  - Filipinas: "Upgrading BFAR[35]'s Capability in Fish Inspection Services"
  - Indonesia: "Improving the inspection capabilities and status of vessels and establishments in the Indonesian fishery sector"
  - Malasia: "Upgrading the capability of the Competent Authorities' and fish facilities in Malaysia of meeting EU fishery requirements"

Los proyectos de un año de duración, ofrecieron capacitación en las condiciones de acceso a mercado de la UE para la AC y la industria de los respectivos países, los reportes finales se encuentran en el sitio web del ATF.

- Standards and Trade Development Facility[36] (STDF) 79 (*información solo en inglés)*
  - Proyecto "Improved capacity for ensuring the quality and safety of Yemeni seafood products"

El ITC está proporcionando actualmente servicios de supervisión por medio de este proyecto para el sector pesquero en Yemen. El objetivo del proyecto es permitir a la Asociación Yemení de los Exportadores de Productos Pesqueros (YSEA) desarrollar la capacidad de sus miembros para cumplir con los requisitos de MSyFS. El proyecto que durará dos años ha comenzado en septiembre de 2007.

[34] El *Asia Trust Fund* (ATF) que finalizo en Diciembre 2007, fue co-financiado por la EC y ITC – para mayor información visite http://www.intracen.org/atf).

[35] BFAR - *Bureau of Fisheries and Aquatic Resources in the Philippines*.

[36] El Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio - FANFEC (*STDF en inglés*) coordina y financia actividades con las que ayuda a los países en desarrollo a cumplir con las normas en materia de MSF y, por medio de éstas, mejorar la sanidad animal, vegetal y humana, así como incrementar el acceso de sus productos a los mercados. Las instituciones responsables del FANFC son la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), el Banco Mundial, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Mundial del Comercio (OMC) y ITC como miembro observador. Visite: http://www.standardsfacility.org.

B. Comisión Europea (CE)

La CE mantiene un rango de iniciativas y programas de cooperación con países terceros y en desarrollo, ya sea bilateralmente o con bloques regionales. La delegación de la CE en su país podrá informarle en detalle de los programas aplicables a su país o región [37].

De las iniciativas internacionales, dos se destacan mayoritariamente:

Mejor formación para alimentos más seguros

El programa "Mejor formación para alimentos más seguros" es una iniciativa de la Dirección General Salud y Protección de los Consumidores de la Comisión Europea que tiene por objetivo implantar una estrategia de formación en el ámbito de la legislación sobre alimentación humana y animal, reglamentación sobre salud y buen trato a los animales, y sobre reglas fitosanitarias.

La iniciativa se extiende sobre todo en el rango alimentario a través de programas de capacitación y asistencia técnica *in situ* en países terceros[38].

Fortalecimiento del Estado Sanitario de los productos pesqueros

Este ambicioso proyecto trilingüe (Inglés, Francés y Portugués) financiado por el fondo Europeo del Desarrollo y el secretariado de los países ACP (África, Caribe y el Pacífico) se extiende hasta fines del 2009.

Esta destinado al fortalecimiento institucional de las AC, laboratorios, la industria y la pesca de pequeña escala en los países ACP, con el fin de facilitar la conformidad reguladora y el acceso al mercado de la EU de sus productos pesqueros[39].

C. Naciones Unidas

Varias organizaciones trabajan en fortalecimiento institucional y la capacitación de cuadros en áreas relacionadas a las exportaciones pesqueras, entre ellas:

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) - http://www.fao.org/fishery/topic/424/es

Organización de la Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (UNIDO) http://www.unido.org/index.php?id=o18267

[37] Por detalles referirse al sitio web: http://ec.europa.eu/external_relations/delegations/intro/web.htm

[38] Para información respecto a este programa, visite el sitio web http://www.foodinfo-europe.com/index.php?option=com_frontpage&Itemid=1

[39] Para mas información y contactos vea el sitio web: http://www.sfp-acp.eu/