

IMPORTACIONES A LA COMUNIDAD EUROPEA DE PRODUCTOS DE LA PESCA

España es uno de los mayores importadores de productos pesqueros del mundo, por la gran tradición de consumo de nuestro país.

El Ministerio de Sanidad y Consumo es el Departamento responsable de verificar los requisitos de higiene alimentaria de los productos pesqueros importados a nuestro país desde países terceros.

Para ello se han establecido normas nacionales y comunitarias que tienen como objetivo garantizar que los productos importados cumplen con las altas exigencias de calidad exigidas a los productores españoles en materia de higiene, seguridad del consumidor y aspectos de sanidad animal.

Para que las importaciones se desarrollen de forma fluida y eficaz, los países y empresas destinatarios de estas normas han de comprender los principios y la filosofía básicos en los que se basan la normativa de importación exigida por la legislación alimentaria.

¿CÓMO PUEDE UN OPERADOR LLEVAR SUS PRODUCTOS PESQUEROS A LA COMUNIDAD EUROPEA?

Otros países y otras asociaciones de países optan por autorizar, uno por uno, los establecimientos de origen de los productos (Por ejemplo en el caso de los productos de la pesca los buques o establecimientos elaboradores). La Comunidad Europea y por tanto España, autoriza a las Autoridades Competentes de los países terceros de origen.

Para aquellos productos para los que existe una armonización completa en cuanto a las condiciones legales, el Ministerio de Sanidad y Consumo establece un procedimiento de **autorización de autoridades competentes**, con dos pilares:

REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004, higiene de alimentos de origen animal	CONDICIONES DE HIGIENE APLICABLES
REGLAMENTO (CE) Nº 854/2004, controles oficiales de productos de origen animal	CONTROLES OFICIALES APLICABLES
Directiva 2002/99/CE, normas zoonosanitarias aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano	CONDICIONES ZOOSANITARIAS APLICABLES

Cumplimiento de requisitos de sanidad animal (Basados en el artículo 8 de la Directiva 2002/99/CE incorporada a nuestro ordenamiento jurídico interno mediante el Real Decreto 1976/2004): Éstas se aplican exclusivamente a los peces vivos o a los productos procedentes de una planta terrestre (acuicultura). En este punto, la Comunidad Europea establece de manera general, para autorizar a un país, que la Autoridad Competente ofrezca ciertas garantías, entre otras:

1. Tener unos procedimientos de control adecuados en materia de sanidad animal.
2. Saber y conocer el estado sanitario del ganado, que deberá ser el adecuado.
3. Garantizar el cumplimiento de las obligaciones emanadas de las normas de la Oficina Internacional de Epizootias (OIE), en particular la notificación de enfermedades (Código de sanidad de los animales acuáticos de la OIE).

Cumplimiento de condiciones de salud pública (Basados en el artículo 11 del R (CE) N° 854/2004): En este punto, la Comunidad Europea establece de manera general, para autorizar a un país, que la Autoridad Competente ofrezca ciertas garantías, entre otras:

1. Tener unos procedimientos de control adecuados en materia de higiene alimentaria.
2. Garantizar las condiciones higiénicas de producción, elaboración, manipulación, almacenamiento y expedición de los productos de origen animal destinados a la Comunidad.
3. Poseer un programa aprobado de control de zoonosis.
4. Tener un programa aprobado de control de residuos.

REQUISITOS DE AUTORIZACIÓN DE UN TERCER PAÍS PARA IMPORTACIÓN A LA UNIÓN EUROPEA DE PRODUCTOS ARMONIZADOS	
(Productos armonizados de acuerdo con la legislación comunitaria: Carne fresca, Carne fresca de ave, Carne fresca de caza de cría, Carne de ratites, Carne de caza salvaje, Carne picada y preparada, Productos a base de carne, Productos a base de carne de ave, Productos a base de carne de caza salvaje, Leche y productos lácteos, Productos de la pesca y de la acuicultura, Moluscos Bivalvos Vivos, Tripas, Gelatina.)	
CONDICIONES DE SALUD PÚBLICA (Artículo 11 – R(CE) N° 854/2004)	CONDICIONES DE SANIDAD ANIMAL (Artículo 8 D.2002/99/CE)
Poseer una autoridad competente con: Organización, recursos económicos y humanos, efectividad e independencia	
Poseer unos programas adecuados de control en toda la cadena alimentaria (Desde la granja hasta la mesa)	
Poseer un programa aprobado de control de zoonosis	Situación sanitaria de los animales de producción
Poseer un programa aprobado de control de residuos	Cumplimiento normas OIE

Una vez obtenida la autorización de la autoridad competente, ésta podrá proceder a **autorizar establecimientos** de origen de acuerdo con los productos que quiera importar. Para autorizar estos establecimientos, la autoridad competente de origen puede, bien supervisar los establecimientos en base a los requisitos establecidos en la legislación comunitaria, bien delegar la responsabilidad de inspección a otro país tercero (Según lo establecido en el capítulo III del Reglamento (CE) N° 854/2004).

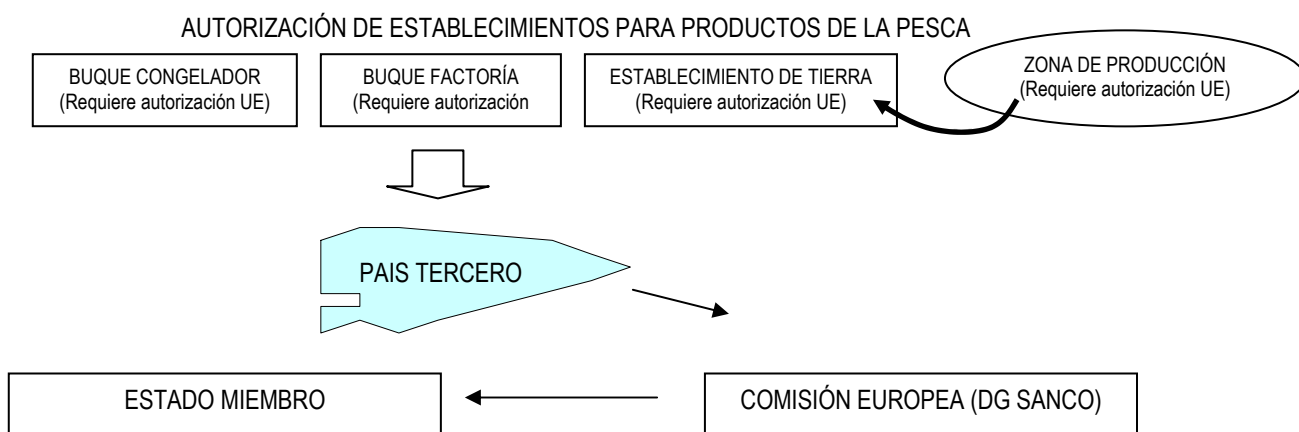
Los establecimientos para la importación de productos de la pesca a la Comunidad Europea (De acuerdo con la sección VIII del anexo III del Reglamento (CE) N° 853/2004) son los siguientes:

1. Buque que captura y comercializa producto fresco. Estos buques no requieren una comunicación a la Comisión Europea y descargan directamente en puertos autorizados.
2. Buque congelador: Todo buque a bordo del cual se efectúen la congelación de los productos de la pesca. Se aplican las siguientes salvedades si son precisas: Pueden realizarse con anterioridad a la congelación operaciones de bajo riesgo higiénico, Pueden darse operaciones de envasado y embalado posteriores a la congelación.
Los buques congeladores se autorizarán y listarán, de acuerdo al procedimiento establecido, de acuerdo con su país tercero de bandera.
3. Buque factoría: Todo buque a bordo del cual se somete a los productos de la pesca a una o varias de las siguientes operaciones (con o sin refrigeración o congelación): Fileteado, corte en rodajas, pelado, separación de valvas o del caparazón, picado, transformación. Siempre seguidas de envasado o embalado. Los buques factoría se autorizarán y listarán, de acuerdo al procedimiento establecido, de acuerdo con su país tercero de bandera.

4. Establecimiento elaborador en tierra: Ubicado en el territorio de un país tercero en el que se preparan, transforman, refrigeran, congelan, embalan o almacenan productos de la pesca.
5. Plantas de almacenamiento en condiciones de frío: Ubicado en el territorio de un país tercero en el que únicamente se almacenan productos de la pesca.

Estos establecimientos para la importación de los productos de la pesca, se autorizan siguiendo el siguiente **procedimiento** (De acuerdo con el artículo 12 del Reglamento (CE) N° 854/2004):

- 1º. El país tercero comunica la lista de establecimientos (Nueva o actualizada) a la Comisión Europea.
- 2º. La Comisión Europea comunica la lista (Nueva o actualizada) a los Estados Miembros.
- 3º. Tras 20 días laborables (Si no existen comentarios por parte de los Estados Miembros) se publica la lista por parte de la Comisión Europea.
- 4º. Se autorizan las importaciones tras 10 días laborables.



¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS SANITARIOS A LA HORA DE IMPORTAR UN PRODUCTO DE LA PESCA A LA UNIÓN EUROPEA?

Una vez autorizado el país y el establecimiento y de cara a establecer los requisitos de importación, éstos se explicarán desde tres puntos de vista: Las ubicaciones objeto de control sanitario, los productos objeto de control sanitario y los procedimientos de control sanitario.

1. **UBICACIONES DONDE SE EFECTUA EL CONTROL SANITARIO DE LOS PRODUCTOS:** En la Comunidad Europea existen múltiples instalaciones en las fronteras, autorizadas para el control de productos de la pesca procedentes de países terceros, de acuerdo con la Decisión 2001/881/CE. Estas instalaciones se denominan Puestos de Inspección Fronterizos (PIF), y en la actualidad existen 299 PIF autorizados en la UE-27, de los cuales 40 están ubicados en España (22 puertos y 18 aeropuertos).
2. **PRODUCTOS OBJETO DE CONTROL SANITARIO:** En el momento de la importación, se exige el cumplimiento de una normativa específica para los productos de la pesca de terceros países. Debemos destacar:
 - 2.1. Principios generales de sanidad animal para peces y moluscos: Países y zonas de producción autorizados.

- 2.2. Principios generales de higiene como la trazabilidad y la responsabilidad de las autoridades competentes y los operadores.
- 2.3. Requisitos de mercado sanitario y etiquetado.
- 2.4. Requisitos de seguridad química: Aditivos, Saborizantes, Contaminantes, Residuos (Hormonas).
- 2.5. Requisitos de seguridad biológica: Criterios microbiológicos, Alimentos irradiados, subproductos.
- 2.6. Medidas especiales de protección frente a determinados países (alertas alimentarias y sanitarias).
- 2.7. Otros requisitos específicos: Etiquetado comercial.

Esta normativa es horizontal y abarca a muchos tipos de productos, especificándose en cada caso las particularidades para los productos de la pesca.

3. PROCEDIMIENTOS QUE SE EFECTUAN EN EL CONTROL SANITARIO: En los Puestos de Inspección Fronterizos, el control de los productos, que implica la verificación del cumplimiento de toda la normativa aplicable a ese producto, se lleva a cabo siguiendo el siguiente procedimiento, establecido en la Directiva 97/78/CE (disposición incorporada a nuestro ordenamiento jurídico interno mediante el Real Decreto 1977/1999).

3.1. Control Documental: Supone la comprobación de los certificados veterinarios. También se comprueban otros documentos que acompañan a la partida (Factura comercial, Conocimiento aéreo (Air Bill) o Conocimiento marítimo (Bill of Lading), Declaración sumaria aduanera...). Se expone:

- 3.1.1. Procedimiento de control documental para los productos de la pesca procedentes de países terceros.
- 3.1.2. Procedimiento adicional de control documental en el caso de transbordos o descargas.
- 3.1.3. Modelos de documentos

3.2. Control de Identidad: Implica la verificación de la correspondencia entre los documentos y el producto en sí, por inspección visual. Aquí se comprueban las marcas sanitarias, pesos

3.3. Control Físico: Requiere la comprobación del propio producto, por medio de inspección simple o toma de muestras y análisis de laboratorio.

