

Acceso al Mercado de la UE y Ecoetiquetado para productos pesqueros y acuícolas.

sippo.ch



Publisher.

Publisher

Osec
Stampfenbachstrasse 85, P.O. Box 2407, CH-8021 Zurich
Direct phone +41 44 365 52 68 / Fax +41 44 365 52 21

Autor

Francisco Blaha

Diagramación y diseño

Beate Rüttiger

Foto de portada

Buque Pesquero Orion I - Argentina
© M. Capizzano

Fotos e ilustraciones

© F. Blaha, excepto pagina 39 © Dirkje Bakker

El autor es un especialista independiente en pesca, basado en Nueva Zelanda. Ha estado involucrado con la pesca comercial y la investigación desde mediados de los 80s. Se especializa en el fortalecimiento institucional, la capacitación y la investigación aplicada, en el sector privado y para organizaciones internacionales de desarrollo en más de 35 países.

www.franciscoblaha.com

Para mas información:

Constantin Kostyal
Project Manager Food Programme
Osec
SIPPO Swiss Import Promotion Programme
Stampfenbachstrasse 85, P.O. Box 2407, CH-8021 Zurich
Direct phone +41 44 365 52 68 / Fax +41 44 365 52 21
ckostyal@osec.ch / www.osec.ch

Introducción.

La siguiente publicación proporciona una guía sobre los requisitos necesarios para exportar productos pesqueros a la Unión Europea (UE). Se describen, inter alia, el sistema de garantías oficiales de la UE, los requisitos de las autoridades competentes y los operadores a lo largo de la cadena de valor en materia de salud y de certificación de captura no ilegal (INDNR/IUU). Se incluye además un capítulo sobre los sistemas de eco-etiquetado.

Este boletín ha sido preparado por Francisco Blaha, Consultor de Swiss Import Promotion Programme (SIPPO), y revisado por Constantin Kostyal, Gerente de Proyecto del Programa de Alimentos, SIPPO.

Descargo de responsabilidad

SIPPO el Programa Suizo de Promoción de Importaciones, es un mandato de la Secretaría de Estado para Asuntos Económicos, SECO, en el marco de su cooperación para el desarrollo económico. Se lleva a cabo por OSEC, la agencia suiza promoción del comercio exterior. El programa ayuda a las PYME en los países en desarrollo y en transición para obtener acceso a los mercados suizos y europeos por el suministro de información, cursos de capacitación y otros servicios de intermediación. SIPPO también ayuda a los importadores de Suiza y de la Unión Europea con la búsqueda de socios adecuados y los productos de alta calidad de una selección de países en desarrollo y transición.

El programa tiene cinco objetivos principales:

- Informar a la economía de importación suiza y europea sobre las fuentes de nuevos mercados
- Fortalecer las instituciones de comercio y asociaciones empresariales del sector en el proceso de promoción del comercio
- Aumentar la competitividad de las PYME en los países socios seleccionados
- Desarrollar las capacidades de fabricación y exportación de las PYME en los países socios seleccionados
- Establecer contactos comerciales cualificados entre las PYME de los mercados emergentes y en transición con la economía de importaciones suizas y europeas

Prólogo.

El mercado de la Unión Europea, conformado por 27 países miembros que comparten las mismas condiciones de acceso al mercado, se ha constituido en un verdadero reto para los productos pesqueros y de la acuicultura proveniente de los países Latinoamericanos y desde esta gran región se están impulsando estrategias que permitan acceder al mayor mercado mundial de estos productos.

Los países productores han fortalecido las instituciones e impulsado capacitaciones a inspectores y exportadores para alcanzar el nivel de exigencia de las dos certificaciones por la Unión Europea requeridos como son: Sanitaria y de Captura o de manejo sostenible del recurso, para ser aceptado como país y establecimiento apto para exportar al gran mercado comunitario.

Por lo anterior términos como el Certificado Sanitario, Establecimiento Autorizado, Certificado de Captura, Estado rector del puerto o Estado de pabellón, empiezan a convertirse en lenguaje cotidiano para los exportadores, pero existe un reto mayor para el país, como es lograr el Ecoetiquetado, lo que traduce en sinónimo de aprovechamiento sostenible respetando las buenas prácticas en pesca y en acuicultura.

Contar con las bondades del medio ambiente propias de la región y lograr, en armonía con los pescadores y acuicultores apropiarse de los sistemas que aseguren la trazabilidad de los productos y generen la confianza en el consumidor, es una meta inmediata. En este documento, SIPPO logra consolidar los principales aspectos que implican cada una de las certificaciones y nos invita a reflexionar en un cuidadoso balance de Inversión vs. Beneficio, se convierte en una herramienta invaluable e indispensable para avanzar en un comercio responsable.

Lograr una certificación a partir de la maravillosa materia prima de nuestros productos pesqueros y de la acuicultura y con la oferta aún reconocida de ambientes con gran calidad, de aspectos como Salubridad de los alimentos, Calidad de los Alimentos, Sostenibilidad en el aprovechamiento con el medio ambiente, Responsabilidad Social a lo largo de la cadena productiva y Bienestar animal, son los principios que sin lugar a duda deben enmarcar la actividad productiva.

Por todo lo anterior, agradecemos a SIPPO –Swiss Import Promotion Programme- su invaluable acompañamiento y comprometemos nuestros objetivos y esfuerzos como autoridad responsable de la pesca y acuicultura por alcanzar los estándares que exigen los consumidores de nuestros productos.



Martha Lucía De La Pava
Subgerente Pesca y Acuicultura INCODER

Prólogo.

El mercado de la Unión Europea es un lugar magnífico para cualquier productor que quiera vender sus productos, con sus más de 500 millones de habitantes, todos ellos entre los más ricos del mundo. Pero acceder al mercado de la UE supone también un gran reto, con miles de empresas compitiendo para hacerse un lugar y con unos estrictos niveles de calidad determinados por una selectiva base de consumidores.

Todo ello se cumple especialmente en el caso de los productos de la industria pesquera. Por una parte, la UE es el más amplio mercado único de pescado, con importaciones que ascienden a 15 mil millones de euros en 2009 y con una rápida tendencia al alza. Por otra parte, a pesar de que ofrece generosas concesiones tarifarias para países en vías de desarrollo (y libertad de tarifas para los países menos desarrollados), la UE también impone elevadas exigencias a los productos en cuanto a calidad, condiciones de pesca, elaboración etc. Asimismo, Suiza representa un mercado prometedor, aunque a una escala mucho menor: cada uno de sus 7 millones de habitantes consume (únicamente) 10 kg de productos pesqueros al año (UE: 22 kg). Los productos pesqueros son, por definición (Suiza es un país sin costas), importados, en su mayoría de la UE, haciendo de Suiza el primer mercado del mundo para productos pesqueros provenientes de la UE. Por lo tanto, entrar en el mercado de la UE es la puerta para acceder a un mercado incluso más amplio, en el que se incluye Suiza.

Por regla general, las exportaciones constituyen una fuente esencial de ingresos para cualquier país. La Secretaría de Estado para Asuntos Económicos (SECO) ha reconocido el papel clave del comercio para los países en vías de desarrollo. Entre los instrumentos que utiliza en el marco de su cooperación económica y de desarrollo con países más pobres, la cooperación comercial, incluyendo los aspectos sociales y medioambientales, cobra una importancia primordial. El objetivo global es impulsar el comercio como generador de crecimiento y desarrollo sostenible.

En concreto, la SECO pone en marcha programas para promover la importación a Suiza y al resto de Europa de bienes, incluyendo productos pesqueros producidos en países en vías de desarrollo. Con esta intención, la SECO ha creado el Programa Suizo de Promoción de las Importaciones (SIPPO), que trabaja directamente con las empresas, suministrándoles servicios de asesoramiento e información mercantil y fomentando directamente su acceso a los mercados a través de ferias de muestras.

La presente publicación sobre el Acceso al Mercado de la UE para productos de la industria pesquera es un excelente ejemplo de las intervenciones del SIPPO encaminadas a estimular el acceso al mercado europeo mediante la difusión de información. Proporciona al lector asesoramiento ameno y tangible que debería conducir a la penetración en el mercado europeo. ¡Le deseo una agradable lectura !



Hans-Peter Egler
Director de Fomento Comercial, Cooperación Económica y
Desarrollo, Secretaría de Estado para Asuntos Económicos SECO

Tabla de contenidos.

1	Acerca de este folleto.....	6	6.4.1	Prima en precios.....	32
1.1	Guía de orientación.....	6	6.4.2	Ventajas en la cuota de mercado.....	32
2	Es complicado exportar a la UE?.....	8	6.5	Desde el punto de vista del consumidor.....	32
3	Certificación Sanitaria.....	8	6.6	Ecoetiquetado en países en desarrollo.....	33
3.1	Lo Básico.....	8	6.6.1	Imperativos económicos.....	33
3.2	El Certificado Sanitario.....	8	6.6.2	Costos de certificación.....	34
3.2.1	Oficina Alimentaria y Veterinaria.....	10	6.6.3	Capacidades institucionales.....	34
3.3	Requisitos para operadores comerciales.....	10	6.7	Acuicultura Ecológica.....	35
3.3.1	Establecimientos aprobados.....	10	6.7.1	Marco regulador de la UE para productos ecológicos.....	35
3.3.2	Requerimientos a lo largo de la cadena de producción.....	11	6.8	Factores de decisión respecto al ecoetiquetado.....	36
3.4	Requerimientos para los productos.....	11	6.9	Las principales eco-etiquetas para productos pesqueros.....	37
3.4.1	Requerimientos específicos para productos acuícolas.....	13	6.9.1	Marine Stewardship Council.....	38
3.5	Controles oficiales.....	14	6.9.2	Friend of the Sea (pesca).....	38
3.5.1	Firma del certificado.....	16	6.9.3	KRAV (pesca).....	39
3.5.2	Certificación y elegibilidad.....	16	6.9.4	Naturland (pesca).....	39
3.5.3	Trazabilidad.....	17	6.10	Las principales eco-etiquetas para productos acuícolas.....	40
3.5.4	Laboratorios a ser usados para controles oficiales.....	17	6.10.1	Aquaculture Certification Council.....	40
3.6	Puestos de Inspección Fronterizos.....	18	6.10.2	Global GAP.....	41
3.6.1	Sistema de alertas rápidas para alimentos y piensos.....	18	6.10.3	Friend of the Sea (acuicultura).....	41
3.7	¿Cuales son las regulaciones mas importantes?.....	18	6.10.4	Aquaculture Stewardship Council.....	42
3.7.1	Regulaciones claves para productos pesqueros y acuícolas.....	20	6.10.5	Naturland (acuicultura).....	42
3.7.2	Regulaciones claves para moluscos bivalvos.....	21	6.10.6	Bio Suisse.....	43
4	Regulación INDNR/IUU.....	22	6.10.7	KRAV (acuicultura).....	43
4.1	Lo Básico.....	22	7	Referencias.....	44
4.1.1	¿Que es la pesca INDNR?.....	22	8	Notas.....	46
4.2	¿Como opera la certificación de capturas?.....	24	9	Abreviaciones.....	47
4.2.1	Flujos Comerciales.....	25			
5	Relación entre las certificaciones Sanitaria y de Captura.....	26			
5.1	Tabla Comparativa.....	27			
6	Ecoetiquetado.....	30			
6.1	Lo Básico.....	30			
6.2	Importancia en el Mercado de la UE.....	30			
6.3	Cobertura y certificación.....	30			
6.4	Productores: costos y beneficios.....	31			

1. Acerca de este folleto.

La exportación de productos pesqueros y acuícolas (PPAs) a la Unión Europea (UE) no es obligatoria, y requiere un claro esfuerzo por parte de las autoridades gubernamentales y del sector privado de los países exportadores. El cumplimiento y la comprensión del sistema de garantías oficiales requerido es fundamental para tener (y mantener) acceso al mercado de la UE. Hasta hace poco tiempo, las exigencias de la UE se centraban en la certificación sanitaria. Sin embargo, a partir del 2010 se requiere una “nueva” certificación en relación a la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR), conocida también por sus siglas en inglés: IUU. Estas dos certificaciones “necesarias” por sí mismas, permiten el “acceso” al mercado, pero no garantizan el “éxito” en el mercado. El posicionamiento de productos en el mercado de la UE dependerá de muchas variables más. Algunas de estas variables; calidad, precio, presentación, segmentación del mercado, y la fiabilidad del suministro son relativamente estándar en términos económicos.

En los últimos años, otras “certificaciones” están influyendo el mercado europeo de PPAs. Estas se refieren a cuestiones éticas y ambientales asociadas a la captura, cosecha, producción y

distribución de los productos. Estas “ecoetiquetas” no tienen carácter normativo, pero pueden bajo ciertas circunstancias, facilitar la aceptación por parte de los clientes, ya que valorizan condiciones “deseables” en los productos.

Dado que esta publicación se centra en el acceso al mercado de la UE, se han identificado sólo algunos programas de ecoetiquetado, basados en su origen, orientación y presencia en el mercado europeo. Esta selección, sin embargo, no pretende ser una lista exhaustiva, ni una aprobación por parte del autor y/o SIPPO de las certificaciones identificadas. El objetivo de esta publicación es contribuir al esclarecimiento, por un lado, de los fundamentos de las certificaciones “necesarias”, y por el otro, de algunos aspectos claves de las certificaciones que pueden ser “deseables”.

Esta publicación debe ser utilizada sólo como una primera herramienta para entender los conceptos necesarios, y se recomienda la lectura de las referencias proporcionadas, e investigación de los temas que no están cubiertos por esta publicación.

Para facilitar el uso del manual, en la siguiente tabla ofrece una guía a las distintas secciones, de acuerdo con el interés del lector.

1.1 Tabla de orientación.

P	¿Pregunta?	Si/No/Inseguro	Section
1	¿Es la UE un mercado realista para su producto?	S: Vaya a P 2 N: Pare aquí Inseguro: Lea sección >	2
2	¿Conoce usted la política general de control sanitario para las importaciones a la UE de productos pesqueros y acuícolas?	S: Vaya a P 3 N: Lea sección >	3
3	¿Esta el país un productor autorizado para la exportación de productos pesqueros y acuícolas a la UE desde el punto de la certificación sanitaria?	S: Vaya a P 4 N: Pare aquí Inseguro: Lea sección >	3.1, 3.2
4	¿Esta el productor autorizado para la exportación de productos pesqueros y/o acuícolas a la UE?	S: Vaya a P 5 N: Pare aquí Inseguro: Lea sección >	3.3
5	¿Conoce usted los fundamentos de los requisitos regulatorios sobre los productos?	S: Vaya a P 6 N: Lea sección >	3.4

6	¿Conoce usted los fundamentos de los controles oficiales requeridos por la UE?	S: Vaya a P 7 N: Lea sección >	3.5
7	¿Conoce usted las interrelaciones y las referencias de las normativas europeas sobre las condiciones sanitarias?	S: Vaya a P 8 N: Lea sección >	3.6
8	¿Conoce usted la política general de la UE en referencia a los controles sobre la pesca INDNR?	S: Vaya a P 9 N: Lea sección >	4
9	¿Se aplican los requisitos de la certificación de las capturas INDNR a los productos objeto de comercio?	S: Vaya a P 10 N: Vaya a P 13 Inseguro: Lea sección >	4.1
10	¿Conoce usted los fundamentos de la pesca INDNR?	S: Lea sección > N: Vaya a P 11	4.2
11	¿Conoce usted los fundamentos de la certificaciones de captura y los requisitos para los flujos comerciales directos o indirectos?	S: Lea sección > N: Vaya a P 12	4.3
12	¿Conoce usted los fundamentos de la interrelación y las diferencias de los Certificados Sanitario y de pesca INDNR?	S: Lea sección > N: Vaya a P 13	5
13	¿Son las ecoetiquetas un área de beneficio o un requerimiento comercial para sus productos?	S: Lea sección > N: Vaya a P 14	6, 6.1, 6.2
14	¿Conoce usted los fundamentos de la cobertura de las ecoetiquetas y del proceso de certificación?	S: Lea sección > N: Vaya a P 15	6.3
15	¿Conoce usted los conceptos básicos de la costo-efectividad de las ecoetiquetas?	S: Lea sección > N: Vaya a P 16	6.4, 6.5
16	¿Conoce usted lo básico de los desafíos de las ecoetiquetas en los países en desarrollo?	S: Lea sección > N: Vaya a P 17	6.6
17	¿Conoce usted lo conceptos básicos de la certificación ecológica de la acuicultura?	S: Lea sección > N: Vaya a P 18	6.7
18	¿Le interesa saber algunos puntos básicos sobre cómo elegir un sistema de ecoetiquetado?	S: Lea sección > N: Vaya a P 19	6.8
19	¿Le interesa identificar algunos de los esquemas claves de ecoetiquetado del sector pesquero?	S: Lea sección > N: Vaya a P 20	6.9
20	¿Le interesa identificar algunos de los esquemas claves de ecoetiquetado del sector acuícola?	S: Lea sección > N: Vaya a P 21	6.10
21	¿Está interesado en una selección de referencias y lecturas sugeridas en relación a estos temas?	S: Lea sección > N: Fin	7

2. ¿Es complicado exportar a la UE?

La Unión Europea (UE) es el mayor mercado mundial de productos pesqueros y acuícolas. Esto es debido al crecimiento de su consumo interno, y también al hecho de que la misma UE se ha ampliado hasta incluir actualmente 27 países miembros. Aunque los países miembros¹ importan distintos volúmenes, todos comparten las mismas condiciones de acceso al mercado para productos pesqueros. Estos requisitos también se aplican a Islandia, Noruega, Suiza y Liechtenstein, ya que son parte de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC/EFTA).

El sistema regulador de importaciones de PPAs a la UE está basado en garantías oficiales de gobierno a gobierno, sin la intervención de ningún tipo de certificadora privada ni normas del tipo ISO. Por ello, los esfuerzos de exportación del productor, están condicionados a la buena gestión por parte de la autoridad gubernamental (la Autoridad Competente - AC) que en el país de origen asume la responsabilidad de ofrecer a la UE las garantías oficiales requeridas en relación a la legislación Europea.

Desde el 1/1/2010, la UE no sólo requiere el usual certificado sanitario, sino también una certificación de capturas que garantice que el producto no procede de la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR), conocida también por sus siglas en inglés: IUU.

Ambas certificaciones tienen un gran impacto en los países exportadores, ya que la UE basa su legislación en las realidades de sus miembros, por ello muchos países en vías de desarrollo encuentran que la conformidad con estas obligaciones es complicada, costosa, y requiere un nivel de movilización de los recursos, que generalmente no está a su alcance.

El cumplimiento y la comprensión del sistema de garantías oficiales requerido es fundamental para tener (y mantener) acceso al mercado de la UE, y requiere un claro esfuerzo por parte de las autoridades gubernamentales y del sector privado de los países exportadores.

La UE importa alrededor del 60% de los PPAs que se consumen en su mercado de terceros países y 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, teniendo presente de que habrá costos continuos para mantener el sistema de acceso.

3. Certificación Sanitaria.

3.1 Lo Básico.

Actualmente existen alrededor de 100 terceros países² autorizados a exportar productos pesqueros y acuícolas a la UE, de los cuales 15 pueden exportar moluscos bivalvos vivos³. 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 requisitos para la importación de productos pesqueros y acuícolas (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.

Condensar todas las exigencias que la UE requiere para productos pesqueros de un país tercero va más allá del objetivo de esta publicación⁴, pero es necesario mencionar aquí que el sistema del país exportador tiene que ser equivalente (o igual) al que la UE exige a sus países miembros. Lo estipulado se basa mayoritariamente en los reglamentos (CE) No 178/2002, (CE) N° 882/2004, y (CE) N° 854/2004.

La UE exige que las “garantías oficiales” en cuanto a conformidad de los productos pesqueros provenientes de terceros países, sean otorgadas por una “Autoridad Competente (AC)”, a la que define como “...la autoridad estatal competente para la organización de los controles oficiales⁵...” en términos de salubridad, estándares de producción y otras obligaciones estipuladas en la legislación europea. La legislación de la UE también subraya que ... “La AC debe cumplir una serie de criterios operativos que garanticen su eficiencia e imparcialidad⁶...”

Resumiendo, la UE espera que la AC del país pueda garantizar tres tipos de obligaciones:

- Obligaciones de recursos: Instrumentos de producción y condiciones de procesamiento, HACCP y programas de soporte (SSOP, GMP, etc.), rastreabilidad, etc.
- Obligaciones de resultados: Niveles no patogénicos en productos. (ejemplos: histamina, contaminantes, biotoxinas, residuos, agentes microbiológicos, etc.)
- Obligaciones de control: Monitoreo y Verificación Oficial (inspección) que estén efectivamente implementadas por la AC, estricto control en el proceso de certificación, etc.

Por ello, si se “autoriza” a un país a exportar a la UE, significa que la AC posee los instrumentos legislativos, infraestructura, conocimientos y sistemas necesarios para brindar las garantías oficiales que se piden.

3.2 El Certificado Sanitario.

Los PPAs a ser exportados a la UE deben estar acompañados de un certificado sanitario emitido por la AC del país de origen⁷. El mismo 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 Sanitarias, 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.

“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. "Regulation (CE) No. 853/2004;

La primera parte de la declaración sanitaria implica la necesidad de un certificador, cuyo deber se basa en el organismo responsable de las garantías oficiales, que como se mencionó antes, es el rol de la AC.

3.2.1 Oficina Alimentaria y Veterinaria

Como parte de las condiciones de acceso al mercado de la UE, expertos de la OAV (o FVO en inglés) 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 brindar las garantías oficiales requeridas por la UE. Las misiones de la FVO son la base de la confianza entre la UE y la AC del país respecto a la conformidad regulatoria. Los reportes de inspección de la FVO a todos los países visitados son públicos y de libre acceso.⁸ Estos reportes contienen las evaluaciones, observaciones, las referencias legales y (de ser necesario) las recomendaciones pertinentes.

Por ende, productos pesqueros y acuícolas solo pueden ser exportados a la UE desde:

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

3.3 Requisitos para operadores comerciales.

Asumiendo que el país está en la lista de países aprobados para exportar, la AC es la responsable de aprobar al operador comercial, en respecto los requisitos de la legislación Europea. Como la exportación a la UE no es obligatoria, es la decisión del establecimiento el buscar la "aprobación" en términos de los requisitos de la UE, más allá de los requisitos nacionales. La AC del país debe verificar la conformidad del establecimiento con los requisitos mínimos de la legislación europea, para luego aprobarla (o no) y asignarle un código único de identificación.

3.3.1 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. La lista de establecimientos aprobados en la cadena de "materia prima a producto" es mantenida por la AC y contiene a todos los operadores comerciales en la cadena de producción que están autorizadas a ser proveedores a las empresas que exportan a la UE. Pero aquellas empresas aprobadas al final de la cadena productiva (las que exportan directamente a la UE), 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 (o vía otro país para reprocesamiento).

A estos establecimientos se les da un código de identificación "único", generalmente llamado "número UE". La AC le comunica a la UE su lista de establecimientos autorizados, con la garantía de que han sido verificados y que se encuentran en conformidad con las regulaciones europeas específicas. Por lo tanto, cambios en la composición de esta lista deben ser comunicados a la UE de inmediato.

La "aprobación" y permanencia de un establecimiento en la lista, es condicional a la conformidad continua 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 UE.



operadoras en una planta de atún en Filipinas

Cuando esto sucede, el establecimiento pierde el derecho a la exportación a la UE y / o de proporcionar materias primas y productos a los establecimientos “listados”.

3.3.1.1 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 no es nada nuevo y hay suficiente información sobre el tema, por ello no se desarrollara en mas detalle. Hoy en día, ninguna empresa debería estar exportando sin un plan HACCP en completo funcionamiento.

3.3.2 Requerimientos a lo largo de la cadena de producción

Como visto, 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. Estas pocas páginas son las que definen los requerimientos en términos de higiene y buenas prácticas, y en valores absolutos, no son mucho mas exigentes que otros estándares como aquellos basados en Codex Alimentarius.⁹

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 criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios”

Esta declaración se refiere a los estándares para la mayoría de los PPA, tales como los organolépticos, histamina, parásitos, toxinas, especies prohibidas, etc. Así como los estándares microbiológicos, que 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 principios básicos en términos de embalaje, almacenamiento y transporte, también los requerimientos de temperaturas de almacenamiento (fusión del hielo para frescos, -18°C o inferior para congelados y -9°C para producto congelado en salmuera destinado al enlatado) y a su mantenimiento durante el transporte.

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



jaula flotante para Tilapia, embalse Betania, Colombia

Esta declaración se refiere a los requerimientos de marcado/ identificación, que son bastante simples, ya que refieren al tipo de producto y sus establecimiento de origen.

3.4.1 Requerimientos específicos para productos acuícolas

Más allá de los requerimientos enumerados, los productos acuícolas, 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”

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 veterinarios que contienen los productos que exportan. Los planes de monitoreo de residuos y sus reportes deben de ser presentados a la UE por la AC del país de origen para su aprobación. El objetivo de esta evaluación es examinar si el sistema descrito para el control de los contaminantes, residuos veterinarios, la autorización de los productos veterinarios, y el plan de control ofrece las garantías oficiales mínimas equivalentes a las de la legislación europea. Es importante destacar que una evaluación esta basada en la documentación, pero sí 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 modificado.

Requisitos Zoonosarios.¹⁰

A partir de Agosto del 2008 entra en vigor la Directiva 2006/88/CE relativa a los requisitos zoonosarios 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 zoonosarios específicos se aplican para animales vivos, huevos y gametas, destinados a la acuicultura 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.

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

3.5 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 854/2004.¹¹

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

Las actividades de control oficial sobre la producción y comercialización de PPA's tienen por objeto evaluar la conformidad por parte de los establecimientos, respecto a:

- 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 ejemplo¹² en términos de documentación:

- Descripción general del establecimiento, productos, procesos y capacidades.
- Descripción de la operaciones seguidas.
- Programas documentados de Pre-requisitos.
- 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 pre-requisitos por parte del operador:

- 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 plagas.
- 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 a 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 que contengan biotoxinas tales como la ciguatoxina u otras toxinas peligrosas para la salud humana.¹³



3.5.1 Firma del certificado

En síntesis, lo explicado anteriormente es lo que requiere el certificado sanitario para la UE. Por ello cuando un oficial de la AC firma el certificado, toma la responsabilidad legal de garantizar, de que todos los elementos en la cadena de manufactura de los productos certificados (productores primarios, materia prima, procesadores, producto final, etc.) cumplen con los requerimientos cual listados en las declaraciones del certificado.

Por lo tanto, el certificado sanitario deben proporcionar una descripción exacta de la identidad del productor autorizado de los productos, el tipo de producto y la cantidad de producto que se envía, y el destino final de las mercancías.

3.5.2 Certificación 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 producción¹⁴ 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. 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



mercado pesquero fluvial interior colombiano, Huila

no se puede utilizar como excusa para el no cumplimiento de los requerimientos, ya que se deberían imponer los mecanismos necesarios para coordinar los controles oficiales cual requeridos. Esta coordinación es fundamental para un certificación valedera, por ello esta debe ser centralizada, mas allá de que la producción e inspección estén geográficamente dispersas. Buenas infraestructura y practicas informáticas son la norma en términos de la integridad y eficiencia en certificación de productos alimenticios. Particularmente, en respeto al diseño y al mantenimiento de una base de datos apropiada, para la integración y distribución de la información entre las ACs (o las distintas partes de una misma AC), ya que son fundamentales para proporcionar consistencia al proceso de la certificación.

Quién firma el certificado, necesita tener la capacidad de asegurar que el producto a certificar, ha estado bajo condiciones oficialmente controladas, 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 no conformidad¹⁵, 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 UE" solamente, no garantiza su elegibilidad al mercado europeo.

3.5.3 Trazabilidad

La AC debe verificar la eficacia del sistema de trazabilidad adoptado por el operador. El principio usado es, "un paso atrás, un paso adelante". De quien y de donde recibo producto, que hago con él y a quien se lo entrego.

3.5.3.1 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 no conformidad); 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.

3.5.3.2 Productos hechos con materias primas importadas

Existen disposiciones específicas en la legislación de la UE al 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 una 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.

3.5.4 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.¹⁶ Esta 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.

3.6 Puestos de Inspección Fronterizos.

Las importaciones de PPA's deben entrar en la UE a través de un PIF (o BIP en inglés) aprobado por la UE y bajo la autoridad de un veterinario oficial.

Aquí los productos son sometidos a 3 tipos de chequeo:

- Un chequeo sistemático de documentos: comenzando por 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 basadas en registros anteriores.

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

Si el producto excede los niveles requeridos (sustancias, aditivos, contaminantes, niveles microbiológicos, etc.) o contiene sustancias no autorizadas, entonces se le niega entrada a la UE.

3.6.1 Sistema de alertas rápidas para alimentos y piensos

La RASFF¹⁷ es una herramienta que utiliza la UE para el intercambio rápido y eficaz de información entre los Estados miembros y la Comisión respecto a los riesgos sanitarios en la cadena alimentaria humana y animal. RASFF ofrece servicio constante para asegurar que las notificaciones son enviadas, recibidas y respondidas en el menor tiempo posible.

La CE publica un resumen semanal de las notificaciones¹⁸ efectuadas en el marco del RASFF. Cuando se emite una notificación de productos importados la AC del país de origen tiene que hacer una investigación completa e informar a la UE en sus resultados y las medidas para evitar las recurrencias.

3.7 ¿Cuales son las regulaciones mas importantes?

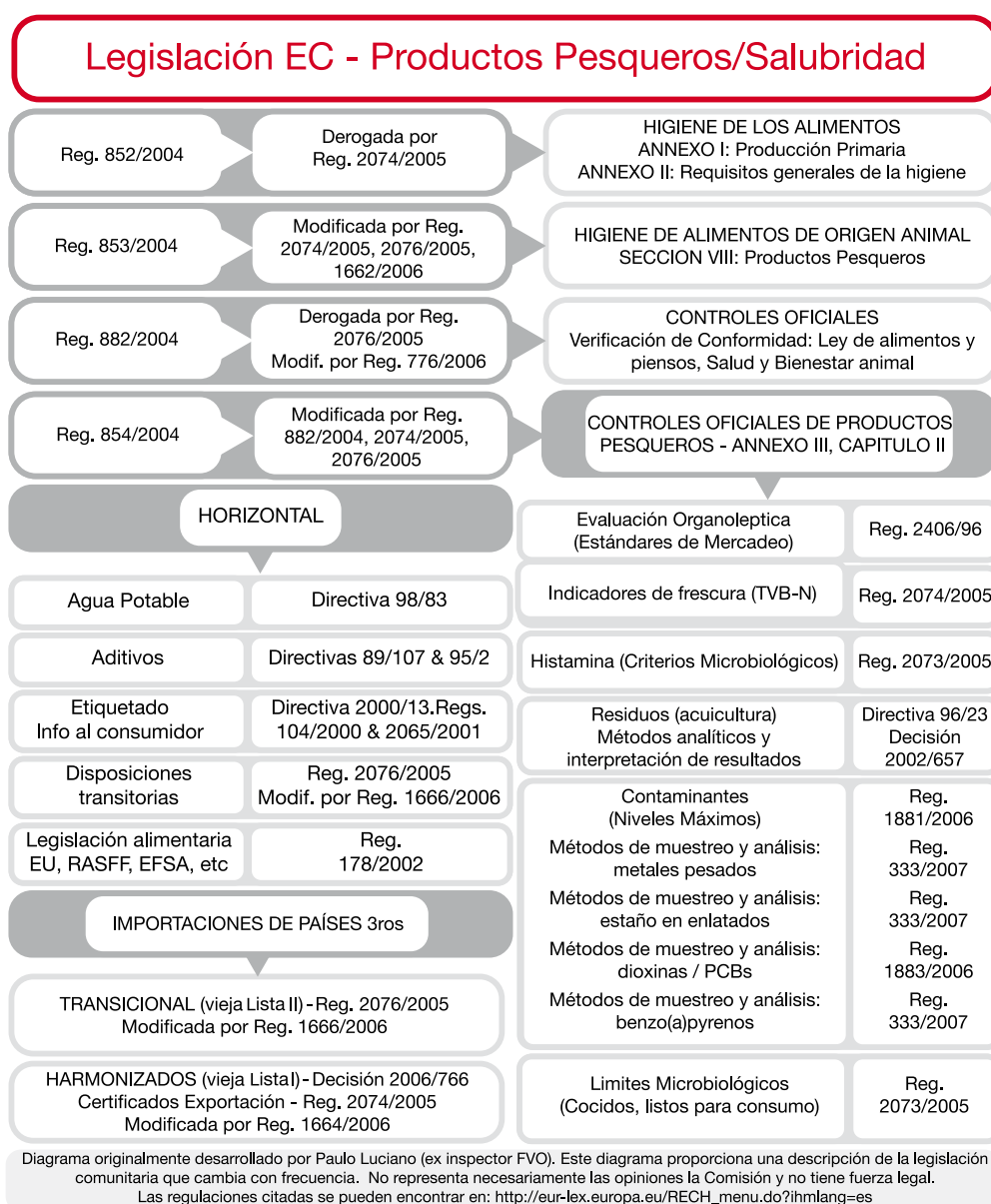
Sería imposible haberse referido a toda la legislación en este documento, así como a todos los requisitos en una simple lista. Por ello, no hay manera de escapar el tener que buscar, leer y por sobre todo entender las regulaciones, manteniendo en cuenta de que cambian y se actualizan a menudo.

Los dos sumarios gráficos presentados a continuación citan las regulaciones mas importantes así como sus interconexiones, siendo una herramienta muy útil para entender el sistema de garantías oficiales y encontrar las referencias requeridas.

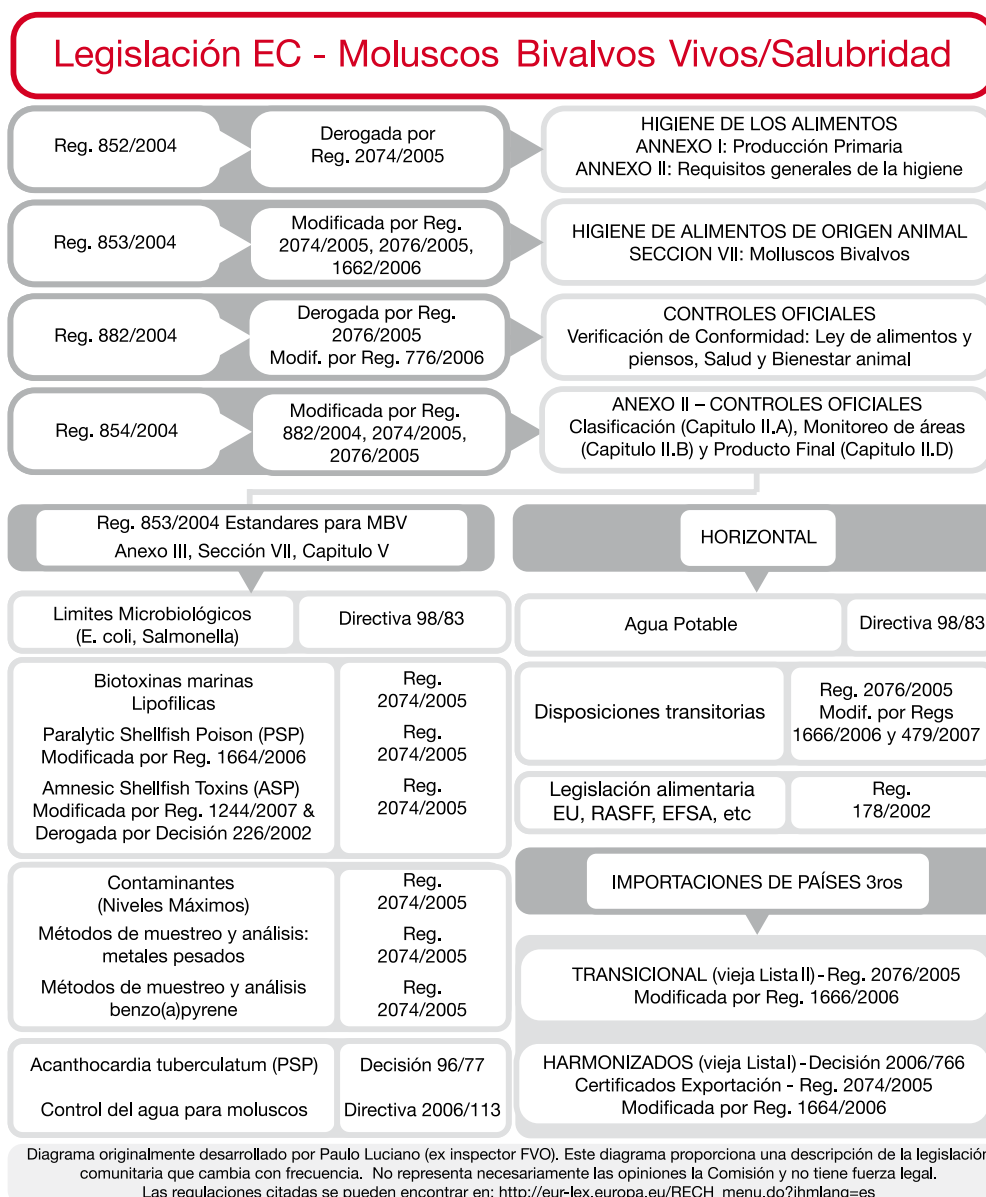


arrastrero para langostino en Belize

3.7.1 Regulaciones claves para pescado y productos de la pesca



3.7.2 Regulaciones claves para moluscos bivalvos



4. Regulación INDNR/IUU.

4.1 Lo Básico.

El llamado “Reglamento UE INDNR/IUU” es un instrumento jurídico aplicable a todos los buques dedicados a la explotación comercial de los recursos pesqueros en todas las aguas marítimas, y tiene por objeto prevenir, desalentar y eliminar la pesca INDNR en la medida en que están vinculados a la UE, ya sea a través del comercio desde y hacia su territorio, o la participación de los nacionales de la UE en las actividades de pesca INDNR realizadas bajo cualquier bandera. Por lo tanto, se aplica a todo el comercio de productos de la pesca marina, procesados o no, procedentes de buques pesqueros de terceros países y exportados a la UE por cualquier medio de transporte, y a las capturas procedentes de buques pesqueros europeos y su exportación a terceros países. El reglamento tiene por objeto garantizar una trazabilidad completa de todos los productos de la pesca marina a ser comercializados, por medio de un sistema de certificación de capturas.

El reglamento también comprende disposiciones sobre el control del estado del puerto para buques de terceros países, la identificación de la pesca, buques de terceros países y europeos vinculados a la pesca INDNR, terceros países no cooperantes y los ciudadanos europeos vinculados a la pesca INDNR. Las disposiciones se complementan con un sistema de asistencia mutua para facilitar el intercambio de información entre las autoridades de terceros países, los estados miembros, la CE y un Sistema de Alerta de la Comunidad.

En este sentido, el reglamento se basa en la responsabilidad y compromisos de terceros países, y esta basado en la legislación nacional aplicable, sus medidas de gestión pesquera y/o medidas internacionales de conservación. Por ende, no introduce ninguna nueva medida de conservación o medidas de gestión.

4.1.1 ¿Que es la pesca INDNR?

No es la intención de esta sección definir y discutir los detalles técnicos de la pesca INDNR, pero sí definir el ámbito de aplicación del reglamento INDNR, que abarca los siguientes conceptos:

- Las infracciones a las normas sobre gestión y conservación de los recursos pesqueros en aguas nacionales e internacionales.
- Las actividades pesqueras en las zonas de alta mar abarcadas por una Organización Regional Pesquera (ORP) llevada a cabo por embarcaciones sin nacionalidad o que están registrados en un Estado de Bandera que es un no miembro de la ORP, o capturando en contravención con las reglas de la ORP.
- Las actividades pesqueras llevadas a cabo en zonas de alta mar no cubiertas por una ORP, pero de manera incompatible con las responsabilidades para la conservación de los recursos pesqueros y en virtud de la ley internacional.
- Los comportamientos que deben ser calificados como presuntas actividades de pesca INDNR.

Bajo el marco del Reglamento, un buque de pesca se puede considerar involucrados en actividades de pesca INDNR si sus actividades están en contravención con las medidas de conservación y gestión aplicables en la zona de pesca, tales como la pesca sin licencia válida, en un área o durante una temporada de veda, o usando artes de pesca prohibidos, así como el incumplimiento de las obligaciones de reporte, o la obstrucción de la labor de los inspectores pesqueros.

A modo de ejemplo, la siguiente figura ilustra algunos buques en operación, que podría enmarcarse en los casos de la pesca INDNR.

En términos muy generales, la “legalidad” de una captura se puede definir por las existencia de respuestas dentro de un marco legal, a una serie de preguntas básicas: ¿Quién lo capturó? ¿Dónde se capturó? ¿Cuánto se capturó? ¿Cuándo se capturó? ¿Cómo se capturó?. Cual ilustrado en la siguiente figura.¹⁹



Las respuestas a estas preguntas se deben poder verificar en relación a la gestión pesquera del estado de bandera del buque que lo capturó en función de las leyes aplicables y las medidas internacionales de gestión y protección.

El “sistema operativo” de esta certificación se basa en la capacidad de la AC pesquera del Estado de Bandera de la embarcación, para dar garantías oficiales sobre la existencia y “legalidad” de las respuestas a esas preguntas.

La AC por su parte dispone de una serie de “programas” o herramientas dentro de su esquema de Monitoreo, Control y Vigilancia (MCV) de actividades pesqueras (por ej: permisos de pesca, licenciamiento, observadores a bordo, inspectores, VMS²⁰, controles de desembarque, etc.) que le permiten validar la veracidad de los datos en certificado.



4.2 ¿Como opera la certificación de capturas?

Certificados de captura validados por la AC deben acompañar a todos los productos de la pesca marina objeto de comercio con la UE, incluidos los productos transformados. El sistema se basa en los actuales sistemas de certificación adoptadas por las ORP, que han demostrado eficiencia. Le corresponde a los exportadores el solicitar el certificado de captura, completarlo y remitirlo a la AC pesquera del estado de bandera para su validación.

En cuanto a su implementación (y según lo previsto en el Reglamento INDNR), la CE ha adoptado un Reglamento de aplicación

(Reglamento CE N° 1010/2009, de 22 de octubre de 2009) por el que se establecen las especificaciones técnicas en algunas de las siguientes áreas:

- Notificación previa de los desembarques, transbordos y envíos (Artículos 1, 2);
- Declaraciones de desembarque y transbordo (Artículo 3);
- Criterios de referencia para las inspecciones en puerto (Artículos 4, 5);
- Simplificación del sistema de certificación de capturas con características específicas (por ej: capturas obtenidas por embarcaciones de pequeña escala - Artículo 6);
- Lista de los programas de documentación de capturas reconocidos por parte de las ORPs (Artículo 7);
- Plazos para la presentación de certificados de captura (Artículo 8);
- Criterios de gestión Riesgos para las verificaciones relacionadas con los certificados de captura (Artículos 31, 32);
- Cooperación Administrativa con terceros países en relación a los certificados de captura Artículo 33);
- Otras.

4.2.1 Flujos Comerciales

El sistema de certificación de capturas se aplica a todos los productos de la pesca las importaciones, exportaciones y reexportaciones desde y hacia la Comunidad, con independencia de los medios de transporte (barco de pesca, buques de transporte, avión o transporte terrestre). Algunos productos, sin embargo, están excluidos del ámbito de aplicación del Reglamento. Estos son muy pocos, como las especies de agua dulce, productos de la acuicultura obtenidos a partir de alevines o larvas, peces ornamentales, mejillones, caracoles y otros productos de menor importancia. Una lista completa está disponible en los 3 del anexo del Reglamento (CE) No 1010/2009.²¹

No hay un peso mínimo por debajo del cual las muestras están exentas del Reglamento. A fin de garantizar una trazabilidad completa, el sistema de certificación también se aplica a situaciones en las que los productos de la pesca son importados desde un país distinto que el estado de bandera del buque.

4.2.1.1 Importación indirecta: sin proceso en otro país tercero

Los productos que se transporten a otro tercer país antes de llegar a la UE también deben ser acompañados por un certificado de captura validado por el estado de bandera y pruebas documentales de que los productos de la pesca no han sido sometidos a más operaciones que la descarga, carga u otra operación destinada a mantenerlos en buen estado y han permanecido bajo vigilancia de las autoridades competentes del tercer país de que se trate.

La evidencia documental puede ser:

- un documento único de transporte, cubriendo el transporte desde el estado de bandera del buque a la UE, a través del país tercero (de importación indirecta), o
- un documento expedido por la AC del tercer país con una descripción exacta de los productos de la pesca, fechas de descarga/carga y, en su caso, nombre de los buques, las condiciones en las que permanecieron en país los productos consignados.
- De aplicarse, el certificado de reexportación, establecidos por un sistema de documentación de capturas ORP, reconocido en conformidad el Reglamento de la pesca INDNR.

4.2.1.2 Importación indirecta con procesado en otro país tercero

Cuando los productos se procesan en un país que no sea el Estado de bandera, el importador en la UE presentará una declaración establecida por la planta de procesamiento en el tercer país, en conformidad con el presentado anexo IV del Reglamento INDNR. La declaración debe dar una descripción exacta de los productos y deberá indicar que los productos proceden de las capturas acompañadas de un certificado de captura. Una copia de los certificados de captura debe ser adjunta a la presente declaración. La AC en el Estado de transformación deberá aprobar la declaración.

Aclaración: La congelación no es considerado como el procesamiento, sino más bien la preservación. Sin embargo, otros métodos de conservación, tales como el secado, salado o ahumado están procesando, ya que la estructura del producto es cambiado de manera significativa por estos tratamientos.

5. Relación entre las certificaciones Sanitaria y de Captura.



Barcos cerqueros en el sur de Chile

Ambos regímenes son tan diferentes como los trabajos de un Inspector de Salubridad Alimentaria y un Oficial de Pesca.

La existencia de un certificado sanitario, no es pertinente a efectos de la validación de un certificado de captura, que se basa únicamente en el cumplimiento de las normas de conservación y gestión. Y viceversa, los certificados de captura utilizados de conformidad con el Reglamento de INDNR, no va a sustituir a los certificados sanitarios y / o certificados de origen.

El hecho de que un certificado sanitario es emitido para productos de un establecimiento o buque autorizado no infiere de que los productos pesqueros en cuestión cumplen con las normas de conservación y gestión pesquera necesaria.

Sin embargo, es importante señalar que los diferentes documentos (certificados de captura, los certificados sanitarios, certificados de origen) no puede contener la información discordante.

5.1 Tabla Comparativa.

Las más importantes diferencias entre las dos certificaciones son las siguientes:

	Certificación Sanitaria	Certificación de Captura
Objetivo	Proteger la salud del consumidor europeo (y de la fauna acuática).	Evitar la importación de productos pesqueros originados de la pesca INDNR.
Alcance	Productos pesqueros y acuícolas, exportados a los países miembros de la UE desde países no comunitarios “autorizados”.	Todo comercio de productos pesqueros marinos, procesados o no, proveniente de buques pesqueros de terceros países y que exportan a UE.
Responsable general	País tercero “autorizado”. El país debe figurar en una lista UE de países autorizados a exportar, en base a la equivalencia del sistema legal y la competencia de su autoridad competente.	Estado de Bandera del buque que capturó el producto (o los sistemas de documentación de ORP reconocidas por la UE, pueden también ser utilizados para las especies cubiertas por éstos)
Regulaciones aplicables de la UE	Varias; las más importantes son (CE)178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 2073/2005, etc. En vigencia desde 1/1/2006 (pero desde 1993 hay exigencias).	El Reglamento Reg. (CE) n° 1005 /2008 establece un sistema comunitario para prevenir, desalentar y eliminar la pesca INDNR. Y su Reglamento de aplicación (Reglamento (CE) n° 1010/2009, 22 de octubre de 2009).
Organismo responsable en el país de origen	La AC respecto a la salubridad de productos pesqueros varía de un país a otro. Salud Publica, Salud Animal, Agricultura, Salubridad Alimentaria, etc.	Generalmente la autoridad pesquera del país de bandera del buque puede ser autoridad de Pesca, Instituto de Pesca, Prefectura, Marina, autoridad de registro de embarcaciones, etc.
Posibilidad de un sistema dividido? (un sistema para los productos a la UE, y otro para el resto)	Se acepta que un país tenga dos (o más) sistemas para controlar su producción, ya sea uno para la UE y otro para otros países y/o mercado interno.	No esta contemplado. El país de bandera controla las actividades de pesca INDNR de sus buques o no las controla.
Contenidos del certificado	Muy específico: un oficial de la AC del país de procesamiento ofrece garantías oficiales de que el envío fue tratado según las normativas de la UE. Cualquier error o cambio en el formulario del certificado, implican la detención del envío. El idioma del certificado debe ser el del PIF del país de entrada a la UE.	Según el modelo en la regulación. Lo inicia el capitán del BP y lo valida la AC oficial del Estado de bandera, o una ORP si le corresponde. La validación certifica que las capturas se han efectuado con ajuste a las leyes y a las medidas internacionales de ordenamiento y conservación correspondientes.
Presentación del certificado	Con la llegada del producto al PIF. Ya sea en papel a través del importador, o electrónicamente a través del sistema TRACES.	Por el importador (no se especifica donde) en papel, o electrónicamente (aunque aun n o hay un sistema específico).

	Certificación Sanitaria	Certificación de Captura
Organismo a cargo en la UE	Inicialmente, el PIF de los puertos de entrada en la UE bajo el control de la DG SANCO, (dirección general de sanidad de consumidor) que es el responsable a nivel comunitario (autoriza países, envía inspecciones etc.).	La autoridad pesquera en el puerto de entrada en la UE. Ningún organismo de centralización de momento.
Rol del Operador Comercial	El operador debe aparecer en una lista de establecimientos autorizados (UE #). La cadena de valor desde la embarcación debe estar bajo el control de la AC.	No hay en lista de buques autorizados. No se permite el acceso de productos originados de buques enlista INDNR (ya sea por la UE o por las ORP).
Rol del buque pesquero	El buque es uno de los elementos bajo control de la AC. Debe estar “aprobado” en cuanto a sus condiciones higiénicas para acceder al mercado.	El buque de pesca es el elemento “clave” en el sistema de certificación.
Rol de las ORP	Ninguno.	Si tiene un sistema de certificación (por ej: ICCAT), podría ser el órgano que valida los certificados.
Ciudadanos de estados miembros (EM) de la UE	No son sujetos pasibles de medidas.	Los EM cooperarán con terceros países y adoptarán las medidas adecuadas, para identificar a quienes apoyen o lleven a cabo pesca IUU.
Importación directa (importado desde el país de bandera o el país de origen de la materia prima)	El certificado sanitario que debe ser emitido por la AC del país donde el producto se procesó por última vez. En el caso de desembarques directos en la UE, el buque debe estar “aprobado” por la AC del país de origen.	El certificado debe estar validado por la AC oficial del estado de bandera, o por una ORPs si correspondiese.
Importación indirecta (importado desde un país distinto al de bandera del buque)	La responsabilidad es del país procesador. Técnicamente, el producto no entra en la cadena de valor del país o los países por donde se transporta.	El lote será aceptado bajo las siguientes condiciones: a) certificados de captura validados por el Estado de Bandera, y pruebas documentales de que los productos no han sido procesados, y que han permanecido bajo la vigilancia de las AC de los países de tránsito. Esta evidencia puede ser: a) un documento único de transporte, b) un documento expedido por la AC del tercer país con una descripción exacta de los productos de la pesca, fechas de descarga/carga y, en su caso, nombre de los buques, las condiciones en las que permanecieron en país los productos.
Transporte solamente (Tránsito, transbordo o almacenamiento temporario)		

	Certificación Sanitaria	Certificación de Captura
<p>Importación Indirecta (importado desde un país distinto al de bandera del buque)</p> <p>Procesado en el país tercero</p>	<p>La responsabilidad es la del país donde se dio el último procesamiento. El establecimiento de procesado debe aparecer en la lista de establecimientos aprobados (UE) del país autorizado. Las materias primas/producto original debe proceder de un establecimiento "aprobado" y de un país autorizado. El certificado deberá hacer referencia a la "materia prima importada" y el certificado original de exportación deben mantenerse bajo el control de la AC del país exportador.</p>	<p>Las condiciones son que: i) el lote sea acompañado por una declaración del procesador en el país 3ro refrendada su AC, describiendo los productos sin transformar y los transformados y sus respectivas cantidades ii) el original del certificado/s de captura, que indique que la totalidad de las capturas han sido utilizadas para la transformación de los productos, o una copia del original del certificado o certificados de captura en caso de que solo una parte de la captura provenga de una embarcación y el resto de otra/s.</p>
<p>Importación Indirecta (importado desde un país distinto al de bandera del buque)</p>	<p>Sin cambios.</p>	<p>En ambos casos (ya sea de transporte o de procesado) una condición alternativa es que el lote sea acompañado de un certificado de reexportación, validado en virtud de un sistema de documentación de capturas de una ORP. Esto solo sería aplicable a algunas especies reguladas por ORP (atunes o merluza negra. - ICCAT, CCSBT).</p>
<p>Falta o dudas en la conformidad del certificado</p>	<p>El lote es detenido. Entrada en el sistema de alertas rápidas, se informa a la AC del país de último procesamiento y/u origen. Los productos pueden ser devueltos o destruidos.</p>	<p>Denegación de la importación. La CA de PM pueden confiscar, destruir, o vender el lote con fines benéficos. Si el Estado del pabellón rechaza / no adopte las medidas correctivas contra el buque, este podría ser potencialmente aparecer como un buque de pesca INDNR.</p>
<p>Sistemas de alerta</p>	<p>Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos (RASFF) para el intercambio rápido y eficaz de información entre los EM y la Comisión cuando se detectan riesgos para la salud humana en la cadena alimentaria humana y animal.</p>	<p>En principio, cuando se desprendan dudas respecto a la conformidad de los buques o los productos de la pesca de determinados terceros países, la Comisión los publicará. Se creará un sistema comunitario de alerta para compartir información respecto a buques y estados.</p>
<p>Frecuencias de control</p>	<p>La frecuencia varía para cada lote. La frecuencia de chequeos físicos se determina para cada tipo de producto en base al riesgo intrínseco y la conformidad del producto del mismo origen.</p>	<p>Un documento para cada lote y el resto estará condicionado al grado de cooperación del país de abanderamiento del buque y a la eficacia de su propio sistema de control.</p>
<p>Ayuda a países en desarrollo</p>	<p>Más de 15 años de asistencia técnica por parte de los distintos organismos de dentro y fuera de la CE.</p>	<p>La CE está cooperando con terceros países en la aplicación del presente reglamento.</p>

6. Ecoetiquetado.

6.1 Lo Básico.

Muchos gobiernos han introducido diversas políticas y mecanismos que garantizan la sostenibilidad de actividades pesqueras y las buenas prácticas ambientales en la acuicultura a nivel nacional, regional e internacional.

Más allá de las medidas oficiales, el sector privado también ha presentado iniciativas de mercado para apoyar los mismos objetivos. El ecoetiquetado es una de esas iniciativas. Las ecoetiquetas fueron creadas para influir sobre las decisiones de compra de los consumidores y la política de abastecimiento de los distribuidores de productos pesqueros y acuícolas. Además, las ecoetiquetas “resaltan” a los productores que usan prácticas de pesca y acuicultura responsable que conducen a una utilización sostenible de los recursos naturales. Las Ecoetiquetas son un sello de homologación de los productos que bajo su cobertura tienen menor impacto sobre la naturaleza, que otros productos similares en el mismo segmento de mercado.²³

Una ecoetiqueta es un logotipo en el producto, que suministra información vinculando el producto con el proceso de producción y captura/cosecha, información utilizada al tomar decisiones de compra. Las organizaciones de desarrollo y gestión de ecoetiquetas establecen una serie de normas ante las cuales los productores solicitantes serán evaluados y, acreditados oportunamente si se considera en conformidad. Estas organizaciones también promueven la importancia de la etiqueta para los consumidores, a fin de garantizar su apreciación y la demanda de los productos que llevan su ecoetiqueta.

La acreditación, en este contexto, es el procedimiento mediante el cual los auditores y certificadores acreditados por su competencia, llevan a cabo las evaluaciones y la certificación de acuerdo a los criterios específicos de cada ecoetiqueta.

6.2 Importancia en el mercado de la UE.

Los distribuidores y mayoristas consideran el potencial en las ecoetiquetas como herramienta de marketing, ya que existe una creciente demanda de productos éticos, así como una garantía contra la presión de grupos ecologistas y su influencia en los medios de comunicación. La oferta de productos ecoetiquetados

se está convirtiendo en parte de las políticas corporativas de responsabilidad social para muchos comerciantes. Por ello, algunas empresas establecen objetivos medibles de adquisición de productos ecoetiquetados (por ej: 40% del total). En muchos países europeos, los supermercados son el grupo dominante en la venta al por menor de productos pesqueros y acuícolas. Además de requerir una cadena de suministro estable, de buena calidad y productos sanos, ellos también exigen a sus proveedores el “demostrar” que los productos tienen un origen ético y/o sustentable. Los productos ecoetiquetados proporcionan esta “prueba”.

Lo antedicho se observa particularmente en el centro y norte de Europa, donde existe una población relativamente consciente sobre la problemática ambiental y una sociedad civil activa. En estos países los modelos de consumo se basan en una gama limitada y tradicional de productos pesqueros y acuícolas, y el hábito de comprar pescados y mariscos envasados en los supermercados se facilita el impacto de una etiqueta en el punto de venta. Como consecuencia, la penetración en el mercado de los productos con etiquetado ecológico está creciendo rápidamente.



6.3 Cobertura y certificación.

La cobertura de los sistemas de ecoetiquetado presenta una gran variedad que va más allá de una división inicial entre pesca de captura y la acuicultura. Si bien algunos de los requisitos específicos de varios esquemas de ecoetiquetado se discutirán más adelante, es importante señalar que estos no sólo se suscriben a temas del medio ambiente, sino que se extienden a la biotecnología, el bienestar animal, la responsabilidad social y desarrollo

económico de los productores. En cuanto a su metodología de certificación, también hay variabilidad, sin embargo, se pueden acotar a tres tipos generales:

- **Certificación por primera parte:** establecido por cada empresa, en base a normas propias, con el cumplimiento “auto declarado”.
- **Certificación por segunda parte:** generalmente establecidas por asociaciones de productores para sus miembros. La conformidad se verifica a través de auditorías mediante el empleo de las empresas de certificación (por ej.: Bureau Veritas, SGS, etc.).
- **Certificación por tercera parte:** desarrollada en general por un organismo independiente de los productores, distribuidores y vendedores de los productos etiquetados. Se establece una “cadena de custodia” para garantizar que el producto etiquetado se deriva de la cadena certificada. Certificadores independientes llevan a cabo las auditorías.

La independencia de la certificación es vista como un indicador de la credibilidad de la ecoetiqueta, la auditoría llevada a cabo por un organismo independiente ofrece una estructura más creíble que una auto-evaluación. La proliferación y la variedad de ecoetiquetas ha llevado a la necesidad de directrices internacionales sobre el tema. La FAO asumió ese rol produciendo las “Directrices para el ecoetiquetado de pescado y productos pesqueros de la pesca de captura marina”²³ en 2005, y las prontas a publicar “Directrices para la certificación de la acuicultura”²⁴.

6.4 Productores: costos y beneficios.

Si bien los costos y beneficios para los productores inscritos a un esquema de ecoetiquetado han sido identificados, no ha habido hasta el momento un análisis en profundidad de los cambios económicos para los mismos dentro de los esquemas de eco-certificación. Como resultado hay una relativa escasez de evidencia empírica sobre los costos y beneficios reales. El estudio realizado por Globefish²⁵ a finales del año 2008, identifica y analiza el costo-beneficio sobre la base de algunas observaciones iniciales, la experiencia hasta la fecha y las alegaciones formuladas por los regímenes de ecoetiquetado. Su identificación incluye:
Beneficios potenciales:

- Acceso a nuevos mercados.
- Consolidación o ampliación de penetración en los mercados existentes.
- Mayor credibilidad vis-a-vis con los compradores al por menor.
- Potencial para obtener más productos con valor agregado, a través de la diferenciación de productos (en mercados nichos de los productos ecológicos).
- Mejora en la gestión de los recursos pesqueros y las garantías resultantes de la producción potencial al futuro.
- Aumento en ingresos a través de una posible prima en precio, para productos ecoetiquetados.

Costos:

- Certificación, honorarios de los expertos, etc.
- Costos de conformidad a un ajustamiento administrativo en las prácticas de gestión pesquera, recolección de datos, muestreos, mantenimientos de registros, etc.
- Gastos relacionados con posibles ajustes en la gestión de la pesca (por ejemplo, reducción en los límites de las capturas).

El informe también identificó otros temas socio-económicos en relación con los sistemas de ecoetiquetado, tales como:

- **Transparencia y participación:** las normas son establecidas por “extranjeros” e impuestas a los pescadores locales.
- **Legitimidad:** los sistemas de ecoetiquetado son típicamente desarrollados y controlados por los operadores del sector privado o las ONGs, sin un respaldo de un organismo “oficial” que es que son considerados como más legítimos en muchos de países.
- **Aplicabilidad:** se ha planteado que los sistemas actuales no se prestan a pesquerías mixtas o a las pesquerías artesanales de los países en desarrollo, ni toman en consideración realidades particulares del sector.

- **Potencial impacto en el comercio:** las ecoetiquetas pueden ser utilizadas como barreras al comercio por los países importadores y convertirse en una herramienta de proteccionismo.
- **Gobernabilidad:** la certificación y el etiquetado dependen de la eficacia de la gestión pública de los recursos marinos. Potenciales fallas institucionales y/o malas infraestructuras se transforman en una barrera para la certificación bajo esas condiciones.
- **Obligatoriedad:** el actual principio voluntario de las ecoetiquetas podría convertirse en obligatorio, con el tiempo.

6.4.1 Prima en precios

La recolección de información sobre precios es difícil debido a la sensibilidad comercial del tema, sin embargo no parece haber pruebas que apunten a una prima notable en precios como resultado de la eco-certificación de productos. La misma dificultad se presenta a nivel minorista, donde no parece haber un incremento en el precio de los productos ecoetiquetados. La potencial mejora en ingresos, tanto para los comerciantes, como para los productores parece ser más indirecta y relacionada con el valor y la reputación de la marca en su asociación a una eco etiqueta.

A modo de ejemplo:

La organización neozelandesa de la industria pesquera (SeaFIC), concluye: “Es difícil identificar una prima en precios para hoki²⁶ que surja de la certificación”. SeaFIC²⁷ también argumenta que la industria no debería esperar un incremento de precios a partir de certificación, señalando que: “no se puede plantear un caso coherente para una prima por “pesca sostenible”. Ya que una pesquería bien gestionada, debería proveer productos más baratos, dado que con abundante stock y volúmenes previsible, los costos de captura bajan.”

6.4.2 Ventajas en la cuota de mercado

Las opiniones en el tema señala que al presente no se puede establecer si el eco etiquetado se convertirá en la “nueva norma” o el “estándar mínimo” y las implicaciones de esto en el mercado. Hay algunos indicios que sugieren, en el caso de la pesca, que los operadores se sienten obligados a certificarse cuando sus competidores lo hacen.

Se espera sin embargo, que mientras la certificación se vuelve más frecuente, las potenciales ventajas de cuota de mercado disminuyan y los factores habituales, como el precio, presentación, la lealtad a la marca, etc., definan las opciones en el punto de venta para los consumidores.

6.5 Desde el punto de vista del consumidor.

La “explosión” de ecoetiquetas, en particular relacionadas con la acuicultura, ha creado lo descrito como “ruido blanco de las ecoetiquetas”. Se argumenta una gran confusión por parte de los consumidores ante la cantidad de diferentes mensajes, y que ponen confianza en sus minoristas habituales, para ayudarles a definir sus decisiones de compra ética.

Como ejemplo de los mensajes cruzados:

La pesquería de Hoki en NZ es manejada junto con otras 85 especies bajo un internacionalmente reconocido Sistema de Manejo de Cuotas. Esta pesquería ha sido certificada por el Marine Stewardship Council desde el año 2001. Sin embargo, en el año 2010, Greenpeace la ha añadido a su lista roja²⁸ de productos del mar, ya en su opinión, la especie “se consideran objeto de sobrepesca”.

Los distribuidores y productores deben también “filtrar” los diversos mensajes, y a través de una “selección de opciones” decidir que normas o etiquetas incluirán en sus adquisiciones y estrategias de marketing.

Como consecuencia, la escena del ecoetiquetado es dinámica, algunos esquemas se han fusionado, otros lo harán en los próximos años, y algunos pueden desaparecer. El reconocimiento mutuo entre distintas ecoetiquetas se está probando como una alternativa para mantener la presencia en el mercado, evitando la polarización de sus marcas y productos. Sin embargo, por su propia naturaleza, los esquemas de ecoetiquetado tienden a ser vistos como incompletos para algunos grupos y excesivos para otros.



pescadores artesanales, Papúa Nueva Guinea

6.6 Ecoetiquetado en países en desarrollo.

Si bien la mayor demanda de productos ecoetiquetados se encuentra en los países desarrollados, esta tendencia afecta a productores de los países en desarrollo en diversas áreas. Hasta la fecha muy pocas operaciones en países en desarrollo han sido certificadas como parte de un sistema de ecoetiquetado. Esto es quizás debido a tres factores principales:

- La falta de imperativos económicos claros y definidos.
- Los altos costos del proceso de certificación.
- La escasa adaptación de los sistemas de ecoetiquetado a las condiciones típicas de la pesca y de la acuicultura en los países en desarrollo (insuficiencia de los regímenes de ordenación pesquera, deficiencias en recolección de datos, la pesca multi-específica, deficiente infraestructura de gestión ambiental, bajos niveles de gobernabilidad y transparencia, etc.).

6.6.1 Imperativos económicos débiles

Hay tres factores que sugieren que los países en desarrollo no se encuentran “amenazados” por la tendencia a la certificación de la sostenibilidad y los sistemas de ecoetiquetado:

- Los limitados volúmenes actuales de productos ecoetiquetados en el mercado, lo que sugiere una demanda localizada (aunque creciente).
- La concentración del ecoetiquetado en ciertas especies que no son las principales especies producidas por la mayoría de los países en desarrollo. Si la competencia en el mercado, con especies similares o sustituibles entre sí, no están ecoetiquetadas entonces la necesidad de certificación es menor.
- La concentración de la demanda en mercados determinados; si bien existe una importante demanda en Europa y Estados Unidos, en otros mercados importantes, como en Japón y en el creciente mercado de China, hay menos sensibilidad ecológica.

6.6.2 Costos de certificación

Los altos costos de la certificación son reconocidos incluso por los operadores de países desarrollados.

Para los países en desarrollo los costos son a menudo prohibitivos, e incluyen costos directos del proceso de evaluación inicial con expertos externos, así como los costos posteriores relacionados con la modernización de equipos, instalaciones, métodos o sistemas de gestión. En gran cantidad de pesquerías con múltiples partes interesadas, decidir quién paga y cuánto, también es problemático.

Si la certificación impone límites de captura, las reducciones en los ingresos y el desempleo que se generará inicialmente, se suma a los costos indirectos de la certificación. Como se mencionó anteriormente, no hay garantía de un precio más elevado para compensar estos costos.

6.6.3 Capacidades institucionales

Las discusiones a nivel internacional en el tema, plantean serias preocupaciones acerca de la capacidad institucional presente, ya que los esquemas del ecoetiquetado para la pesca y la acuicultura requieren recursos y capacidades que aún no están totalmente disponibles en muchos de los países en desarrollo.

Por ejemplo, en el caso de la pesca, algunas de las dificultades encontradas son:

- La carencia de un régimen eficaz de gestión pesquera, que en la práctica representa un pre-requisito para la certificación. Muchas pesquerías aun operan con regimenes de libre acceso y con controles oficiales de captura sumamente débiles.
- Falta de información precisa sobre el estado de los stock pesqueros existentes. La certificación requiere evaluación metodológica y con bases científicas del estado actual de los recursos pesqueros, la que a menudo es deficiente dada la baja infraestructura presente a nivel de sistemas y recursos humanos.
- Insuficientes datos sobre los presentes volúmenes de captura. Falta de registros de descarga de la pesca de pequeña escala operando de múltiples puntos de desembarque. Los sistemas de ecoetiquetado requieren por lo general, un uso intensivo de datos. En los países en desarrollo a menudo faltan conoci-

mientos técnicos para su recolección. Esto hace muy problemática la certificación de cualquier cadena de custodia.

- Los modelos de certificación se basan a menudo en las pesquerías de especies individuales de los países desarrollados. En los países en desarrollo, las pesquerías tienden a ser mixtas, con pescadores comerciales y artesanales compitiendo por el mismo stock.
- En algunos casos los bajos índices de alfabetización constituyen también un problema.

En el ámbito de la pesca, esta limitación es reconocida por uno de los regímenes de etiquetado ecológico mejor conocido, el Marine Stewardship Council – MSC, que ha desarrollado nuevos métodos para la evaluación de pesquerías de pequeña escala y deficientes en datos (PPE/DD), a partir de un Marco de Evaluación de Riesgos (RBF en sus siglas en inglés). La metodología reconoce que en ciertas pesquerías, a pesar de la falta de información científica necesaria para demostrar un caso determinante de sustentabilidad, se puede no obstante comprobar que están operando de manera sustentable y así obtener la certificación. La acuicultura moderna, por su lado, se está convirtiendo en un medio industrial de producción de alimentos, esto puede tener efectos perjudiciales sobre el medio ambiente y las comunidades afectadas. En muchos países en desarrollo, hay límites en la capacidad institucional necesaria para hacer frente a cuestiones tales como:

- La selección apropiada del sitio, la construcción y operación de las granjas acuícolas de pequeña y gran escala que minimicen los impactos ambientales, tales como el deterioro del agua y suelo, la contaminación, alteración y / o destrucción de los hábitats acuáticos y terrestres, la introducción de especies exóticas y brotes de enfermedades transferibles a la fauna autóctona.
- Integración con las políticas pesqueras, ya que la producción de peces carnívoros y crustáceos de alto valor, a menudo se asocia con una pérdida neta de proteínas en recursos acuáticos. Las especies cultivadas requieren volúmenes considerables de harina y aceite de pescado y esto aumenta la presión sobre las poblaciones de peces silvestres.

- Gestión y asignación de recursos, ya que su uso excesivo puede conducir a conflictos entre los actores locales, especialmente donde el acceso a agua y tierras es limitado.
- Conflictos sociales entre la acuicultura industrial a gran escala, y las comunidades que se ven afectadas negativamente por este tipo de operaciones, sin recibir suficientes beneficios compensatorios.
- Potenciales conflictos sociales con el gran número de trabajadores en las granjas y en plantas de procesamiento de las industrias acuícolas, lo que podría colocar las prácticas laborales y derechos de los trabajadores bajo el escrutinio público y crear conflictos.

6.7 Acuicultura Ecológica.

La demanda de productos ecológicos (orgánicos) esta en aumento a nivel mundial. Sin embargo, este crecimiento se concentra en los estratos de mayores ingresos en Europa Occidental.²⁹

En general, los peces ecológicos se perciben como más “naturales” y por lo tanto más saludables y/o sabrosos. Sin embargo, en algunas regiones, el énfasis esta en la producción local (en parte para reducir las distancias de transporte de alimentos, y también para apoyar la producción regional), en otras regiones, el concepto se concentra en pequeñas explotaciones tradicionales solamente (en Francia por ejemplo, la certificación de la acuicultura ecológica está limitada a 100 toneladas por sitio). Así mismo el concepto “ecológico” se vincula muchas veces al de “comercio justo” donde se plantean cuestiones de derechos humanos y laborales.

6.7.1 Marco regulador de la UE para productos ecológicos

Hasta hace poco tiempo, había una falta de regulación específica para las importaciones de la acuicultura ecológica de terceros países. Sin embargo, un paso positivo fue tomado el 1 de enero de 2009, con la entrada en vigencia del Reglamento Comunitario (Reg. no. 834/2007 de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de productos ecológicos).³⁰ El Reglamento es aplicable a productos ecológicos, entre los que se incluyen la acuicultura y las levaduras, ya sea como productos vivos o sin procesar, alimentos preparados, piensos, semillas y material de reproducción.



La base para la aceptación de las normas comunitarias sobre la acuicultura ecológica se establece en el artículo 15 de la legislación. Según el Reglamento, a partir del 1 de julio de 2010, los productores de alimentos ecológicos envasados deberán utilizar el logo ecológico de la UE. Sin embargo, el uso del logo en los alimentos ecológicos de terceros países es opcional. La distribución de productos ecológicos de terceros países está permitida en el mercado europeo sólo si éstos han sido producidos y controlados siguiendo condiciones similares o equivalentes a las de la UE. El procedimiento de licencias de importación se sustituye por un nuevo régimen de importación, donde la CE y los Estados Miembros autorizarán y seguirán a los organismos de control que trabajan en terceros países. Este nuevo procedimiento permite a la Comisión de la UE supervisar y seguir más de cerca la importación de productos ecológicos y el control de las garantías ecológicas. Una lista de terceros países reconocidos en el Anexo III del Reglamento de Importación.³¹ Los organismos de control en terceros países interesados en asumir dichos controles deberán solicitarlo a la Comisión de la UE, la cual tiene a su cargo la autorización. Sin embargo, dado que las condiciones de producción en terceros países son, por lo general, muy diferentes a las de Europa, a menudo no es posible aplicar exactamente las mismas normas para la producción y el control. Por consiguiente, se hace necesario permitir normas similares conforme a los objetivos y principios de la legislación ecológica.

La UE ha creado un portal para su Política de la Agricultura Ecológica en: http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_es



6.8 Factores de decisión respecto al ecoetiquetado.

En abril de 2009 una Mesa Redonda sobre ecoetiquetado y certificación en el sector pesquero fue organizado conjuntamente por el Comité de la OCDE para la Pesca y el Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO.³² Esta mesa reunió a representantes de la industria pesquera (productores, procesadores, compradores, minoristas) las ONGs, las organizaciones de ecoetiquetado, los organismos de certificación, organismos oficiales, academia y organizaciones internacionales pertinentes.

La alineación de los sistemas de ecoetiquetado, y la búsqueda de algún tipo de marco para juzgar la calidad y credibilidad de los diferentes regímenes de certificación en el mercado, se convirtió en un tema recurrente.

Una “lista de deseos” para compradores, en respecto a sistemas de eco-certificación se propuso.³³ Esta lista es también también de ayuda a los productores para elegir entre los sistemas de ecoetiquetado, una vez que la necesidad de certificación se ha establecido.

- ¿Funciona la ecoetiqueta con referencias acordadas a nivel internacional, o armonizados, como las Directrices para el ecoetiquetado de pescado y productos pesqueros de la pesca de captura marina de la FAO (y/o las Directrices para la certificación de la acuicultura)?
- ¿Cumple el proceso de certificación con normas internacionales, por ejemplo: ISO 65³⁴ o ISEAL.³⁵?
- ¿Son la credibilidad, gobernabilidad y la transparencia de la organización y/o de los estándares suficientemente fuertes?
- ¿Es el régimen de certificación fácil de usar por el sector (fácil de entender, lenguaje adecuado)?
- ¿Es accesible? ¿La estructura de costos facilita la adopción de la norma?
- ¿Hay un proceso de mejora empresarial continuo integrado en la organización responsable de los estándares?
- ¿Las declaraciones de la ecoetiqueta se alinean con las normas internacionales necesarias (por ejemplo, ISO 14020 - Ecoetiquetas y declaraciones)?



pescadores artesanales de Sri Lanka

6.9 Las principales eco-etiquetas para productos pesqueros.

Distintos sistemas de certificación se dedican a diferentes aspectos, usan normas diferentes, y distintas metodologías de evaluación. Existe también una variación significativa entre las certificaciones respecto al alcance de las evaluaciones realizadas.

En cuanto a su origen, los esquemas de certificación pueden ser promovidos por:

- Los gobiernos nacionales y regionales
- Distribuidores y mayoristas
- La industria pesquera
- ONGs – Ecoetiquetas y/o Guías de Compra

Dado que esta publicación está centrada en el acceso al mercado de la UE, sólo algunos esquemas de ecoetiquetado basados en Europa y/o con fuerte presencia en el mercado europeo, han sido seleccionados para su identificación. La aquí presente, sin embargo, no pretende ser una lista exhaustiva, ni una aprobación tácita por parte del autor de los regímenes identificados. Un análisis detallado de evaluación comparativa de los sistemas se pueden encontrar en la siguiente publicación en lengua inglesa: *Assessment Study of On-Pack, Wild-Capture Seafood Sustainability Certification Programmes and Seafood Ecolabels.* (WWF International 2009)³⁶.



6.9.1 Marine Stewardship Council

El Marine Stewardship Council (MSC) fue creado en el año 1997 como un proyecto conjunto entre Unilever y la organización internacional conservacionista World Wildlife Fund (WWF). MSC opera como una organización independiente desde 1999.

MSC establece el estándar de la ecoetiqueta a través de su consejo de administración, con el apoyo de un Consejo Técnico Consultivo. Las auditorías son llevadas a cabo por certificadores independientes y por terceras partes, acreditadas como competentes por un organismo de acreditación independiente.

Los productos que poseen la ecoetiqueta cumplen con los estándares del MSC, para la sustentabilidad de la pesquería de origen y de la integridad de su “cadena de custodia”, a través del cual pasa el producto de la captura hasta el consumidor final. La auditoría inicial es válida por cinco años con auditorías anuales de seguimiento. La cadena de custodia es un requisito para asegurar que solo los productos de la pesca certificada posean la ecoetiqueta. Existe un proceso independiente de resolución de conflictos.

En la actualidad 187 pesquerías de gran y pequeña escala en todo el mundo están certificadas o en fase de evaluación, las mismas representan más de 7 millones de toneladas anuales, aproximadamente un 12% de la cosecha mundial captura mundial.

MSC ha desarrollado métodos de evaluación para pesquerías de pequeña escala y deficientes en datos (PPE/DD), a partir de un Marco de Evaluación de Riesgos. La metodología reconoce que en ciertas pesquerías, a pesar de la falta de información científica necesaria para demostrar un caso determinante de sustentabilidad, se puede no obstante comprobar que están operando de manera sustentable y así obtener la certificación.

www.msc.org

6.9.2 Friend of the Sea (pesca)

Friend of the Sea (FOS) es una ecoetiqueta para la pesca y la acuicultura con sede en Italia, es promovida por el Earth Island Institute, una organización humanitaria y ambiental independiente y sin fines de lucro. Se creó en 2005 y revisa la sustentabilidad de la pesca (y de la acuicultura) basados en los datos publicados.

El esquema FOS esta centrado en la aprobación de pesquerías la cual se logra si: (a) las poblaciones de captura no están sobreexplotadas, (b) se utilizan artes de pesca que no afectan el fondo del mar y (c) se generan menos de un 8% descartes (la media mundial estimada por FAO).

Los productos / pesquerías son evaluados y certificados según datos de la FAO sobre la situación del stock en las diferentes zonas de pesca, la lista roja de especies en peligro de extinción, tipos de artes de pesca nocivos al fondo del mar, la pesca INDNR y banderas de conveniencia, como así también el cumplimiento de las capturas máximas permisibles, el uso del principio de precaución, y la legislación nacional.

Bureau Veritas y SGS evalúan la cadena de controles de custodia (trazabilidad y pruebas documentales), así como el arte de captura y el cumplimiento de las normas de gestión pesquera correspondientes.

Existen alrededor de 60 productos de pesca de captura ya aprobados, incluyendo productos de pesquerías de pequeña escala y en países en desarrollo. Los productos certificados se venden en 23 países.

www.friendofthesea.org



6.9.3 KRAV (pesca)

KRAV es una asociación que promueve la agricultura ecológica. Se compone de 28 miembros que representan los intereses de los productores, comerciantes, procesadores y consumidores, además de proteger el medio ambiente y bienestar animal.

Aunque sus actividades se centran en Suecia, KRAV apoya las actividades internacionales para la agricultura ecológica a través de sus interacciones con la IFOAM y la Unión Europea. Las normas son elaboradas y revisadas por KRAV y aprobadas por su Consejo de Administración; así también lo son todos los eslabones de la cadena de suministro, incluidos los distribuidores, procesadores y restaurantes.

En el año 2004, KRAV emite normas para la pesca, desarrolladas inicialmente para los países escandinavos, pero desde mediados de 2010 también acepta solicitudes para pesquerías fuera de Escandinavia.

Los standards consisten en cinco conjuntos de normas que cubren todos los aspectos de la pesca, procesamiento y ventas, a saber: control de calidad, evaluación del stock pesquero, condición de buques de pesca y artes de pesca, desembarque y procesamiento.

Las normas de KRAV para buques incluyen: tipo y consumo de combustible utilizado, el tipo de motor, la pintura antifouling utilizada en los buques, etc. Se centran más en el equipo y los impactos operativos (contaminación por combustible, etc.) que en el hábitat y el estado del stock.

www.krav.se



6.9.4 Naturland (pesca)

Naturland es una de las principales organizaciones de certificación de productos ecológicos en Europa y ha sido una de las organizaciones pioneras en el desarrollo de la acuicultura ecológica.

Naturland ha desarrollado estándares para la producción de frutas, verduras, miel, ganadería y forestación. Posee un proceso adecuado de certificación y acreditación que incluye organismos de certificación de terceras partes, organismos de acreditación y procedimientos de resolución de conflictos. Incluye además frecuentes auditorías ISO que aseguran el cumplimiento de requisitos internacionales por parte de los sistemas de certificación y acreditación.

En el año 2006, Naturland amplió su alcance incluyendo la pesca de captura continental y marina, con la ecoetiqueta Naturland Wildfish, la cual se dedica a la sustentabilidad social, económica y ecológica.

La pesquería de la perca del Nilo del Lago Victoria ha sido certificada bajo esta ecoetiqueta en el año 2009. Se prevé que esta primera evaluación se traducirá en una mayor definición y en el perfeccionamiento de la metodología y los criterios de Naturland Wildfish.

www.naturland.de/naturlandwildfish.html

6.10 Las principales eco-etiquetas para productos acuícolas.

Distintos sistemas de certificación se dedican a diferentes aspectos, usan normas diferentes, y distintas metodologías de evaluación. Existe también una variación significativa entre las certificaciones respecto al alcance de las evaluaciones realizadas.

La mayoría de los programas de certificación a disposición de la industria acuícola cubren las siguientes áreas:

- Salubridad de los Alimentos
- Calidad de los Alimentos
- Impacto en el Medio ambiente
- Responsabilidad Social en el proceso de producción
- Bienestar Animal

En cuanto a su origen, los esquemas de certificación pueden ser promovidos por:

- Distribuidores y mayoristas
- La industria acuícola
- Los gobiernos nacionales y regionales
- ONGs
- Organizaciones de Certificación Ecológica
- Organizaciones de Certificación de “Comercio Justo”

Dado que esta publicación está centrada en el acceso al mercado de la UE, sólo algunos esquemas de ecoetiquetado basados en Europa y/o con fuerte presencia en el mercado europeo, han sido seleccionados para su identificación. La aquí presente, sin embargo, no pretende ser una lista exhaustiva, ni una aprobación tácita por parte del autor de los regímenes identificados.

Un análisis detallado de evaluación comparativa de los sistemas se pueden encontrar en la siguiente publicación en lengua inglesa: Benchmarking Study on International Aquaculture Certification Programmes (WWF Switzerland and Norway) 2007.³⁷



6.10.1 Aquaculture Certification Council

Aquaculture Certification Council (ACC) es un organismo no gubernamental fundado con el objetivo de certificar los estándares sociales, ambientales y de salubridad alimenticia en las operaciones acuícolas de todo el mundo.

Este organismo aplica los estándares de Certificación de Mejores Prácticas de Acuicultura (BAP) desarrollados por la Alianza Global de Acuicultura/Global Aquaculture Alliance (GAA). Los mismos son un sistema de certificación que combina inspecciones in situ y toma de muestras del efluente, con controles sanitarios, terapéuticos y de trazabilidad.

La Global Aquaculture Alliance (GAA) fue creado por la industria de la acuicultura, principalmente por el sector camaronero, para promover prácticas sostenibles de acuicultura en todo el mundo. Se desarrolló inicialmente un “Código de Buenas Prácticas” para el cultivo de camarón que luego se utilizó como base para los estándares BAP.

La GAA se encuentra en la actualidad elaborando normas adicionales para varias especies de peces que se incluirán en el programa BAP de certificación.

La ACC, actualmente certifica el programa GAA BAP para hatcheries, granjas y plantas procesadoras de camarón.

Inspectores independientes capacitados y aprobados por la ACC llevan a cabo las inspecciones y auditorías.

www.aquaculturecertification.org/

www.gaalliance.org/translated/spanish/

GLOBALG.A.P.



6.10.2 Global GAP

GLOBALG.A.P (GG), antes conocido como EUREPGAP, es un organismo privado que establece normas voluntarias para la certificación de los productos alimenticios en todo el mundo. EUREPGAP comenzó en el año 1997 como una iniciativa de los minoristas pertenecientes al Euro- Retailer Produce Working Group (EUREP). En la actualidad GG es una asociación equitativa de productores y minoristas que desean establecer normas y procedimientos de certificación de “Buenas Prácticas de Agricultura/Acuicultura” (GAP).

La administración de GG y sus documentos normativos son propiedad de FoodPLUS GmbH, una sociedad sin fines de lucro que proporciona las normas y el marco para la certificación independiente por parte de terceros de la producción agrícola, proceso basado en 45011 o ISO / IEC Guide 65.

El estándar GG para Acuicultura esta basado en el de Aseguramiento Integrado de Fincas (para la agricultura) y tiene una composición modular que permite a los productores combinar varios productos en una sola auditoría. El objetivo es garantizar la integridad, la transparencia y la armonización de las normas de la acuicultura mundial. La norma incluye temas como salud, seguridad y el bienestar de los trabajadores, protección del medio ambiente y el bienestar animal. GG es un estándar que cubre todo el proceso productivo acuícola, incluyendo la producción de piensos y juveniles en hatcheries.

GG es una sistema / herramienta de negocio a negocio y por lo tanto no es directamente visible para el consumidor final.

www.globalgap.org

6.10.3 Friend of the Sea (acuicultura)

Friend of the Sea (FOS) es una ecoetiqueta para la pesca y la acuicultura con sede en Italia, es promovida por el Earth Island Institute, una organización humanitaria y ambiental independiente y sin fines de lucro. Se creó en 2005 y revisa la sustentabilidad de la pesca (y de la acuicultura) basados en los datos publicados.

El sistema de certificación de la acuicultura ha sido desarrollado por FOS mediante la participación de partes interesadas del sector, así como organizaciones no gubernamentales y organismos científicos.

La certificación se basa en la evaluación de la conformidad contra los criterios FOS para la acuicultura sostenible (Approval Criteria for Sustainable Aquaculture -ACSA), cuyo objetivo es proporcionar un marco de reglamentación de conformidad con los mismos criterios principales de las normas de la acuicultura ecológica.

Las ACSA requieren: una evaluación de impacto ambiental o su previo al desarrollo de la operación, el no impacto en hábitats críticos tales como los manglares, humedales, etc., procedimientos para limitar las fugas de especies cultivadas, el no uso de OMG y hormonas de crecimiento, el no uso de pinturas anti-incrustantes tóxicas, programas de manejo de recursos (agua, energía, piensos, el manejo de efluentes y desperdicios, y el uso de piensos certificado por FOS (en la actualidad existen para trucha, dorada y lubina).

FOS cuenta actualmente con más de 12 diferentes especies y productos certificados, la mayoría de los cuales se venden en Europa y USA en cadenas de venta mayoristas bajo sus propias marcas. Desde finales del 2008 el estándar FOS requiere la certificación de las normas orgánicas para los productos de la acuicultura.

www.friendofthesea.org



6.10.4 Aquaculture Stewardship Council

La ASC fue fundada en el año 2009 por WWF y IDH (Dutch Sustainable Trade Initiative) para con el objetivo de administrar los estándares globales para la acuicultura responsable, los mismos están en fase de desarrollo a través de un programa de mesas redondas iniciado y coordinado por WWF llamado “Diálogos sobre Acuicultura”, y cumplimiento de las directrices para la elaboración de normas establecidas por la International Social and Environmental Accreditation and Labelling Alliance (ISEAL).

Se espera que la ASC esté en pleno funcionamiento a mediados del 2011.

La certificación de las normas estarán en manos de certificadores independientes, acreditados por terceras partes.

www.ascworldwide.org



6.10.5 Naturland (acuicultura)

Naturland es una de las principales organizaciones de certificación de productos ecológicos en Europa y ha sido una de las organizaciones pioneras en el desarrollo de la acuicultura ecológica.

Naturland ha desarrollado estándares para la producción de frutas, verduras, miel, ganadería y forestación. Posee un proceso adecuado de certificación y acreditación que incluye organismos de certificación de terceras partes, organismos de acreditación y procedimientos de resolución de conflictos. Incluye además frecuentes auditorías ISO que aseguran el cumplimiento de requisitos internacionales por parte de los sistemas de certificación y acreditación. Para mejorar la gestión de las empresas y facilitar el proceso de inspección y certificación, Naturland ha incorporado una serie de iniciativas que utilizan las soluciones informáticas; la adopción de estas herramientas electrónicas tiende a reducir el coste de las inspecciones.

Naturland desarrolló los primeros estándares específicos para la acuicultura en el año 1995, comenzando con carpa, seguida de salmónidos, moluscos bivalvos y camarones.

Para ayudar a los productores a pequeña escala en el cumplimiento de los requisitos de certificación, Naturland también produce material de extensión en el desarrollo de los sistemas de inspección interna.

Las normas de Naturland para la Acuicultura Orgánica incluyen actualmente normas específicas para una amplia gama de productos y procesos acuícolas. Una serie de proyectos se están llevando a cabo también en varios países en desarrollo (por ejemplo, Vietnam, Bangladesh, India); dichos proyectos están destinados a ayudar a los productores en el cumplimiento de las normas de Naturland y a extender los beneficios de la aplicación de los principios de la acuicultura orgánica.

www.naturland.de/certifiedorganicaquaculture.html



6.10.6 Bio Suisse

Bio Suisse, una organización del sector privado, es la federación suiza de los agricultores orgánicos. Esta organización cuenta con 32 asociaciones de productores ecológicos entre sus miembros, además de, entre otros el Instituto de Investigación de la Agricultura Orgánica (FiBL).

Las normas de Bio Suisse cubren la agricultura ecológica, y también el procesamiento y comercialización de productos.

La conformidad con las normas de Bio Suisse es evaluada por organismos de control autorizados por Bio Suisse misma, seleccionados entre los organismos acreditados por la Autoridad Suiza de acreditaciones. Sólo las empresas con un socio suizo (importadores, por ejemplo) pueden solicitar la certificación Bio Suisse.

Bio Suisse también permite la inspección y certificación de las cooperativas, proyectos y productores bajo criterios establecidos por Naturland, IFOAM y FVO (Farm Verified Organic). En el año 2000 Bio Suisse adoptó normas para la acuicultura orgánica. Dichas normas son para peces (trucha, salmón, carpa, etc.), aunque se puede obtener certificación para camarones y mejillones bajo ciertas condiciones que incluyen el cumplimiento de las normas de Naturland (o equivalente).

Entre los productos certificados por Bio Suisse se encuentran el salmón y la trucha en Europa y pangasius en Vietnam.

www.bio-suisse.ch



6.10.7 KRAV (acuicultura)

KRAV es una asociación que promueve la agricultura ecológica. Se compone de 28 miembros que representan los intereses de los productores, comerciantes, procesadores y consumidores, además de proteger el medio ambiente y bienestar animal.

Aunque sus actividades se centran en Suecia, KRAV apoya las actividades internacionales para la agricultura ecológica a través de sus interacciones con la IFOAM y la Unión Europea. Las normas, son elaboradas y revisadas por KRAV y aprobadas por su Consejo de Administración; así también lo son todos los eslabones de la cadena de suministro, incluidos los distribuidores, procesadores y restaurantes.

La evaluación de la conformidad con las normas de KRAV es llevada a cabo por un organismo de control autorizado, que también emite certificados en nombre de KRAV, existen actualmente casi 50 certificados, que se encuentran en 22 países alrededor del mundo.

Las normas KRAV de la acuicultura contienen partes específicas para salmónidos, percas y mejillones que se pueden aplicar ampliamente en la producción de especies en agua dulce, agua salobre y ambientes marinos siendo adecuados para los carnívoros, omnívoros y herbívoros en todas las etapas del ciclo de vida.

www.krav.se

7. Referencias.

Esta publicación se ha elaborado en base a opiniones e información de las siguientes publicaciones, la mayoría de las cuales son en inglés:

Certificación Sanitaria.

- Blaha, F. Como exportar Productos pesqueros a la UE²- 2nd Edition. Feb 2009. ITC (WTO/UNCTAD). Geneva. http://www.intracen.org/tdc/Export%20Quality%20Bulletins/EQ84_Rev.1spa.pdf
- Regulatory Alternatives for UE Market Access. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Blaha, F. 2008. FAO Rome. <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/012/i0884b/i0884b02c.pdf>
- General guidance for third country authorities on procedures to be followed when importing live animals and animal products into the UE. SANCO/10063/2007 Rev.2 2009. http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/guide_thirdcountries_en.pdf
- The Impacts of Private Food Safety Standards on the Food Chain and on Public Standard-Setting Processes. Henson, S. and Humphrey, J. FAO/WHO. 2009. <ftp://ftp.fao.org/codex/CAC/CAC32/al329Dbe.pdf>

Certificación de Capturas.

- Handbook on the practical application of Council Regulation (EC) No. 1005/2008 of 29 September 2008 establishing a Community system to prevent, deter and eliminate illegal, unreported and unregulated fishing (The IUU Regulation). Ref: Mare A4/PS D(2009) A/12880. http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/illegal_fishing/info/handbook_original_en.pdf
- Addendum to the first edition of the Handbook on the practical application of Council Regulation (EC) No 1005/2008 of 29 September 2008 establishing a Community system to prevent, deter and eliminate illegal, unreported and unregulated fishing. http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/illegal_fishing/info/handbook_addendum_en.pdf
- Technical note - detailed description of the catch certification scheme. http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/illegal_fishing/info/technical_note_en.pdf
- List of Member States and their competent authorities concerning Articles 15(2), 17(8) and 21(3) of Council Regulation (EC) No. 1005/2008. http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/illegal_fishing/info/ms_authorities_en.pdf
- Addendum to and amendment of list of competent authorities in Member States http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/illegal_fishing/info/addendum_authorities_en.pdf
- Las dos certificaciones para exportar a la UE. Blaha, F. FAO Infopesca Journal. Vol. 40. December 2009. Uruguay. Available at <http://files.me.com/franciscoblaha/z7gmuy>

Ecoetiquetado.

Pesca

- Product certification and eco-labeling for fisheries sustainability. Wessells, C.R. et al. FAO Fisheries Technical Paper 422. Rome. 2001. <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/005/y2789e/y2789e00.pdf>
- Directrices para el ecoetiquetado de pescado y productos pesqueros de la pesca de captura marina. . FAO Rome. 2005. <http://www.fao.org/docrep/008/a0116t/a0116t00.htm>
- Eco-labels and Marine Capture Fisheries: Current Practice and Emerging Issues. GLOBEFISH Research Programme. Washington, S. Vol. 91. FAO Rome. 2008. http://www.nmfs.noaa.gov/ocs/mafac/meetings/2008_07/docs/GLOBEFISH_Eco-labels_marine_capture_fisheries.pdf
- Certification and Sustainable Fisheries. UNEP Division of Technology, Industry and Economics. Macfadyen, G. and T. Huntington. 2009. <http://www.unep.ch/etb/publications/FS%20certification%20study%202009/UNEP%20Certification.pdf>
- Proceedings of the OECD/FAO Roundtable on Eco-Labeling & Certification in Fisheries. The Hague. 22-23 April 2009. <http://www.oecd.org/dataoecd/17/43/43356890.pdf>
- Review of Fish Sustainability Information Schemes - Final Report. Fish Sustainability Information Group. MRAG. January 2010. http://www.mrag.co.uk/Documents/FSIG_Final_report.pdf
- Review of eco-labelling schemes for fish and fishery products from capture fisheries. Sainsbury, K. FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper. No. 533. FAO, Rome. 2010. <http://www.fao.org/docrep/013/i1433e/i1433e00.pdf>

Acuicultura

- Benchmarking Study on International Aquaculture Certification Programmes. World Wildlife Fund (WWF) Switzerland and Norway. Zurich and Oslo. 2007. http://assets.panda.org/downloads/benchmarking_study_wwf_aquaculture_standards_new_.pdf
- Guide for the Sustainable Development of Mediterranean Aquaculture 3. Aquaculture Responsible Practices and Certification. IUCN Gland, Switzerland and Malaga, Spain. 2009. <http://data.iucn.org/dbtw-wpd/edocs/2009-061.pdf>
- A qualitative assessment of standards and certification schemes applicable to aquaculture in the Asia–Pacific region. FAO Regional Office for Asia and the Pacific. Thailand. 2007. RAP PUBLICATION 2007/25. <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/ai388e/ai388e00.pdf>
- Synthesis of Mediterranean marine finfish aquaculture – a marketing and promotion strategy. Barazi-Yeroulanos, L. Studies and Reviews. General Fisheries Commission for the Mediterranean. No. 88 FAO Rome. 2010. <http://www.fao.org/docrep/013/i1696e/i1696e.pdf>

8. Notas.

¹ Una buena fuente de información al respecto de cómo funciona la UE se puede encontrar en http://europa.eu/abc/12lessons/index_es.htm

² Un país tercero, es un país no miembro de la UE.

³ Para una lista completa vea: https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/listsPerActivity_es.htm#

⁴ Para una visión más profunda en los detalles más técnicos, ver: Blaha, F. Como exportar Productos pesqueros a la UE"- 2nd Ed. Feb 2009. ITC (WTO/UNCTAD). Geneva. http://www.intracen.org/tdc/Export%20Quality%20Bulletins/EQ84_Rev.1spa.pdf

⁵ Reglamento (CE) no 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación sobre piensos y alimentos, la salud animal y bienestar de los animales. Article 2. Definitions.

⁶ Regulation (EC) No 882/2004. 1.(6).

⁷ Reg (EC) No 1250/2008. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32008R1250:en:NOT>

⁸ Pagina web de la FVO: http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_en.cfm

⁹ Vea "Código de prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros" 2010. http://www.codexalimentarius.net/download/standards/10273/CXP_052e.pdf

¹⁰ Una revisión detallada de estos requisitos excede el alcance de este documento, pero no debe ser ignorado .

¹¹ Controles Oficiales de la producción y comercialización de los productos de la pesca (Capítulo I), Controles oficiales de los productos de la pesca (Capítulo II), Decisiones a raíz de los controles (Capítulo III)

¹² Lista no exhaustiva.

¹³ 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.

¹⁴ Para productos pesqueros: barcos, lugares de desembarco, transportistas, procesadores, frigoríficos, etc. Para productos acuícolas: productores de alimentos, piscifactorías, granjas, transportistas, procesadores, etc.

¹⁵ En respecto a las reglamentaciones de la UE o oficialmente equivalentes.

¹⁶ Regulacion (CE) 882/2004 art 12

¹⁷ Para mas información RASFF: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff_leaflet_es.pdf

¹⁸ Por ejemplo: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week27-2009_en.pdf

¹⁹ Adaptado de: Best Practice Study of Fish Catch Documentation Schemes Phase 1 Report, 2009. MRAG Asia Pacific Pty Ltd for the UK Department of Environment, Food and Rural Affairs (DEFRA)

²⁰ Fishing Vessels Monitoring Systems. Usually satellite based, see <http://www.fao.org/fishery/vms/en>

²¹ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:280:0005:0041:EN:PDF>

²² Para una discusión de los fundamentos teóricos, institucionales y aspectos legales del etiquetado ecológico, ver, C.R Wessells et al, (2001), Product certification and eco-labeling for fisheries sustainability. FAO Fisheries Technical Paper 422. Rome.

²³ <http://www.fao.org/docrep/008/a0116t/a0116t00.htm>

²⁴ <http://www.fao.org/news/story/en/item/45834/icode/>

²⁵ Sally Washington. Ecolabels and marine capture fisheries: Current practices and emerging issues. GLOBEFISH Research Programme, Vol.91 Rome, FAO. 2008. p. 52

²⁶ *Macrurus novaezelandiae*. See http://en.wikipedia.org/wiki/Blue_grenadier

²⁷ Alastair Macfarlane - General Manager - Trade and Information at New Zealand Seafood Industry Council. Pers comm.

²⁸ <http://www.greenpeace.org/international/seafood/red-list-of-species>

²⁹ Para una visión en profundidad de la situación del mercado de la acuicultura orgánica en Europa: Synthesis of Mediterranean marine finfish aquaculture – a marketing and promotion strategy. Barazi-Yeroulanos, L. Studies and Reviews. General Fisheries Commission for the Mediterranean. No. 88 Rome, FAO. 2010: 198p. <http://www.fao.org/docrep/013/i1696e/i1696e.pdf>

³⁰ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:ES:PDF>

³¹ Reg.1235/2008 de la comisión de 8 de diciembre de 2008por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 834/2007 del Consejo en lo que se refiere a las importaciones de productos ecológicos procedentes de terceros países <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:334:0025:0052:ES:PDF>

³² <http://www.oecd.org/dataoecd/17/43/43356890.pdf>

³³ Basado en la presentation de Peter Hajjipieris, Birds Eye Iglo, "Recent developments in the branding and marketing of fish and fish products"

³⁴ Especifica los requisitos generales para los terceros que operan un sistema de certificación de productos.

9. Abreviaciones.

³⁵ The ISEAL Alliance is the global association for social and environmental standards. <http://www.isealalliance.org>

³⁶ http://assets.panda.org/downloads/full_report_wwf_ecolabel_study_lowres.pdf

³⁷ http://assets.panda.org/downloads/benchmarking_study_wwf_aquaculture_standards_new_.pdf

PIF/BIP	Puesto de Inspección Fronteriza
CA	Autoridad Competente
CE	Comisión Europea
UE	Unión Europea
FAO	Organización de las Naciones Unidas para Alimentación y la Agricultura
OCs	Operadores Comerciales
PPAs	Productos Pesqueros y Acuícolas
OAV/FVO	Oficina Alimentaria y Veterinaria
GG	GlobalGap
HACCP	Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
ISO	Organización Internacional de Normalización
INDNR/IUU	Pesca Ilegal, No Declarada y No Reglamentada
PM	País Miembro
RASFF	Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos
ORP	Organización Regional Pesquera
MSF/SP	Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (medidas)

Osec
Swiss Import Promotion Programme
Stampfenbachstrasse 85
P.O. Box 2407
CH-8021 Zurich
Phone +41 44 365 51 51
Fax +41 44 365 52 02
sippo@osec.ch

-  www.sippo.ch/flickr
-  www.sippo.ch/youtube
-  www.sippo.ch/slideshare
-  www.sippo.ch/twitter
-  www.sippo.ch/facebook
-  www.sippo.ch/xing
-  www.sippo.ch/linkedin