

GUIA DE REQUISITOS DE ACCESO DEL SECTOR PESCA Y ACUICULTURA PARA LA UNIÓN EUROPEA

Autor: Departamento de Productos Pesqueros, PROMPERU, año 2016.

**Sírvese también consultar para mayor información el documento “Requisitos e informaciones legales, productivos y comerciales para el mercado europeo de pescados y mariscos”, elaborado por el CBI Centre for the Promotion of Imports from developing countries, en el siguiente enlace: <http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/sectoresproductivos/CBI%20Promper%C3%BA.pdf>

I. Resumen Ejecutivo

La actividad pesquera y el comercio de sus productos significan una actividad económica de gran importancia a nivel mundial, de la que dependen para su subsistencia millones de personas en el mundo. Según la FAO, la disponibilidad per cápita mundial de pescado ha alcanzado un nuevo récord en el año 2014, al calcularse en 20 kg gracias el vigoroso crecimiento de la acuicultura, que ya casi equipara la oferta global de pescados y mariscos provenientes de las capturas. Se estima que alrededor del 78% del volumen disponible de productos pesqueros ingresa al comercio internacional. La creciente demanda por este tipo de productos, así como la apertura comercial que ha experimentado el mundo, ha impulsado el crecimiento de su comercio. Por ello es importante conocer las barreras que puedan existir entre los diferentes mercados de destino y que determinan muchas veces la competitividad de una industria de cara al mercado.

Esta guía de acceso a mercados para los productos pesqueros para el mercado europeo, que es uno de los más exigentes en el aspecto sanitario, pues demanda que los países proveedores sostengan sistemas de control y prevención que aseguren la inocuidad de los productos.

Productos a los que aplica la guía:

- 1 Anchoas en salazón
- 2 Anchoas envasadas
- 3 Anchoqueta en conservas
- 4 Anchoqueta congelada
- 5 Anguila congelada
- 6 Caballa congelada
- 7 Caballa en conservas
- 8 Conchas de abanico congeladas
- 9 Conchas de abanico
- 11 Langostinos congelados
- 12 Merluza congelada
- 13 Paiche congelado
- 14 Perico congelado
- 15 Pota precocida congelada
- 16 Pota cruda congelada
- 17 Trucha congelada

II. Información General

Incluirá información resumida sobre: (a) panorama económico general y características del mercado de la Unión Europeo (UE) en el sector de pesca y acuicultura; (b) Acuerdo Comercial Multipartes entre el Perú, Colombia y la Unión Europea; y (c) autoridades competentes en la UE y en el Perú.

Según recientes encuestas realizadas en Europa, el 42% de personas consume al menos una vez por semana pescados y mariscos. La razón es por las características saludables de estos alimentos. Es evidente que el aspecto de origen es fundamental y la preferencia es ciertamente por productos nacionales o incluso regionales, aunque los precios también determinan la frecuencia de compra y por consiguiente el crecimiento de este sector será acelerado o frenado en función a la dinámica de precios. El comercio internacional de pescados y mariscos está en aumento y Europa es uno de los mercados más destacados. De hecho, el 33,8% (2016) del valor de las exportaciones peruanas de pescados y mariscos tuvieron como destino el mercado europeo. Dada la importancia actual del mercado europeo y las distintas oportunidades de crecimiento que ofrece, resulta indispensable asegurar el acceso de la oferta peruana al mismo. Para ello el Perú cuenta con una autoridad sanitaria específica, el SANIPES, que vela por el cumplimiento y adecuaciones de normatividad y regulación respectiva, asegurando que nuestro sistema sanitario preventivo funciona correctamente.

III. Requisitos Arancelarios

3.1 Aranceles y Preferencias.

El Acuerdo de Libre Comercio (ALC) entre Perú y la Unión Europea entró en vigencia el 01 de marzo de 2013. En lo relativo a beneficios arancelarios, el ALC permite que los productos peruanos del sector pesca ingresen libres de aranceles para el 100% de las líneas.

Sin embargo, competidores importantes como Chile, Marruecos y recientemente Ecuador cuentan con beneficios de similar índole en el marco de sendos acuerdos comerciales bilaterales. En tanto, algunos proveedores del Sudeste Asiático como Vietnam e India se ven beneficiados por las tarifas preferenciales del GSP. Además, es importante mencionar que, de acuerdo al Perfil Arancelario de la Organización Mundial de Comercio 2016, el arancel promedio para pescados y sus productos que la Unión Europea aplica a suplidores con los cuales no tiene acuerdos comerciales vigentes, como Argentina, China o Estados Unidos, es de 12%, siendo la tasa NMF máxima de 25% para productos procesados como las conservas de anchoas o caballas. (Ver Cuadro 1)

Los aranceles preferenciales aplicados para los diferentes productos de la oferta exportable peruana pueden ser ubicados en la página web del SIICEX, en la sección "[Acuerdos Comerciales](#)". Asimismo, información adicional sobre los derechos de aduana para terceros países pueden ser revisados en el siguiente link: [UE - Fiscalidad & Unión Aduanera](#).

Cuadro N° 01

Unión Europea: Perfil arancelario para subpartidas seleccionadas del Sector Pesca

Subpartida Perú	Subpartida UE	Descripción Comercial	Arancel Perú	Arancel Competidor ¹	Posición Perú Proveedor
0305630000	0305630090	Anchoas en salmuera	0%	Marruecos - 0% Albania - 0% China - 10%	5°
1604160000	1604160000	Anchoas en conserva	0%	Marruecos - 0% Albania - 0% Túnez - 0%	2°
0303260000	0303260000	Anguilas congeladas	0%	N. Zelanda - 0% Canadá - 0% Madagascar - 0%	-
0303540000	0303541090	Caballas congeladas	0%	Islandia - 20% Marruecos - 0% China - 20%	-
1604150000	1604151190	Caballas en conservas	0%	Marruecos - 0% Cabo Verde - 0% China - 25%	23°
0307291000	0307299000	Conchas de abanico congeladas	0%	EEUU - 8% Canadá - 8% Argentina - 8%	1°
0307210000	0307210099	Conchas de abanico refrigeradas	0%	EEUU - 8% Corea del Sur - 0% Canadá - 8%	21°
0306170000	0306179220	Langostinos congelados	0%	Ecuador - 0% India - 0% Argentina - 12%	19°
0303660000	0303661110	Merluza congelada	0%	Sudáfrica - 11,5% Chile - 0% Argentina - 15%	14°
0304890000	0304891000	Pescados de río congelados – Filetes Incluye : Paiche	0%	Turquía - 0% Kazajistán - 9% China - 9%	34°
0303890000	0303899090	Pescados congelados - Entero Incluye : Perico	0%	Namibia - 0% China - 15%	26°

¹Para el presente análisis se ha tomado en cuenta únicamente a los competidores no comunitarios debido a que existe libre tránsito de mercancías entre los mercados de la Unión Europea.

				Myanmar - 0%	
0307490000	0307493800	Pota cruda congelada	0%	India - 2,5% Marruecos - 0% China - 6%	12°
1605540000	1605540000	Pota precocida congelada	0%	Vietnam - 7% Tailandia - 20% Malasia - 20%	4°
0302110000	0302112000	Truchas frescas	0%	Turquía - 0% Bosnia - 0% Islandia - 3,6%	-
0303140000	0303142000	Truchas congeladas	0%	Turquía - 0% Chile - 0% Colombia - 0%	24°
1604200000	1604209090	Jurel en conserva	0%	Tailandia - 14% C. de Marfil - 0% Marruecos - 0%	48°
0305390000	0305399090	Filetes de anchovetas en salazón	0%	China - 16% Albania - 0% Marruecos - 0%	4°

Fuente: Trademap / Market Access Map / Acuerdos Comerciales Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

Normas de origen

En lo referente a este punto, los productos de pesca marina u otros extraídos del mar por las embarcaciones de los Estados Miembros de la UE dentro de las 200 millas desde las líneas base de Perú son considerados como originarios de Perú; mientras que los productos de la pesca marina u otros productos extraídos del mar por embarcaciones peruanas dentro de las 200 millas marinas desde las líneas base de un Estado Miembro de la UE serán considerados originarios de este último.

Sin embargo, es importante mencionar que las materias primas originarias de Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá, Venezuela o de algún país miembro de la Comunidad Andina son consideradas como insumos originarios de Perú cuando sean procesados allí.

Para mayor información consultar: [Anexo II: Relativo a la Definición del Concepto de "Productos Originarios" y Métodos para la Cooperación Administrativa](#)

3.2 Otros Impuestos a las Importaciones

Para el caso de productos que cubren las necesidades básicas, entiéndase comida o productos farmacéuticos, se aplica un IVA reducido el cual fluctúa entre 5,5% y 10% dependiendo del país de destino. Vale mencionar que el IVA estándar es de 20%.

IV. Requisitos No Arancelarios

4.1 Regulaciones (Obligatorios)

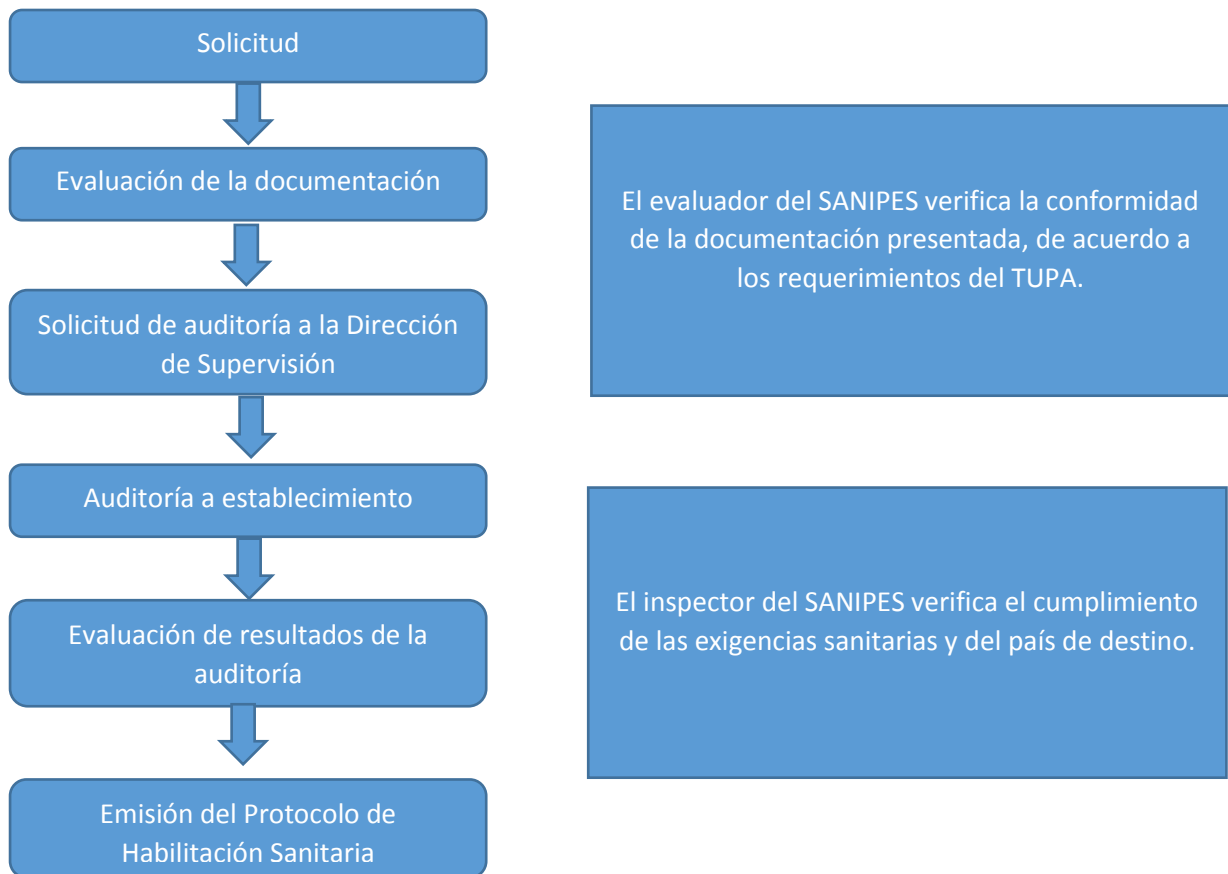
El Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, es el Organismo Técnico Especializado adscrito al Ministerio de la Producción, encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico, en el ámbito de su competencia.

SANIPES es quien realiza las acciones de inspección y vigilancia en todas las fases de las actividades pesqueras, acuícolas, además de brindar la habilitación sanitaria de establecimientos para actividades de la pesca y la acuicultura y el certificado sanitario de exportación.

Mayores detalles en el siguiente enlace: <http://www.sanipes.gob.pe/>

4.1.1 Habilitación de la planta pesquera y/o acuícola:

El proceso para la obtención de la habilitación sanitaria es el siguiente:



Mayor información:

[PROCEDIMIENTO: Atención a Servicios de Habilitación de Infraestructuras Pesqueras y Acuícolas](#)

4.1.2 Certificado Sanitario de Exportación

Para la obtención del certificado sanitario de exportación a la Unión Europea, es necesario utilizar el Sistema TRACES².

El proceso de obtención del certificado sanitario es el siguiente:

- a. Presentar solicitud al SANIPES vía la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE), según los requisitos establecidos para la Unión Europea, elegir el

² El sistema TRACES (Trade Control and Expert System) es una herramienta de gestión de los movimientos de animales y productos de origen animal que proceden del exterior de la Unión Europea o de su territorio. Este sistema consolida y simplifica los sistemas existentes. Se trata de una importante innovación para mejorar la gestión de las epizootias y reducir las formalidades administrativas que afectan a los operadores económicos y a las autoridades competentes.

país de destino en el formulario VUCE y marcar el casillero “certificación vía TRACES”. Se deberá adjuntar la siguiente información para obtener la “Autorización del Embarque”: informes de ensayo del lote a embarcar y según los requisitos establecidos por el país de destino, acta de inspección y muestreo emitido por la Entidad de Apoyo para el lote embarcado, Declaración Jurada del productor autorizando su código de habilitación (en caso el productor sea diferente al exportador), etiqueta del producto y pago por derecho del trámite según TUPA.³

- b. El evaluador de la Subdirección de Certificaciones Pesqueras y Acuícolas de SANIPES evaluará el expediente y de no tener observaciones aprobará la Autorización del Embarque y derivará el expediente a la Subdirección de Sanidad Pesquera de SANIPES, quienes podrán realizar supervisión inopinada y aleatoria a los embarques que considere pertinente.
- c. El evaluador generará un número de certificado en el Sistema Integrado de Sanidad Pesquera (SISP), quedando a la espera de la transmisión vía TRACES del certificado correspondiente al expediente aprobado. Una vez autorizado el embarque vía VUCE por parte del SANIPES, el exportador (o un usuario autorizado por este) ingresará al Sistema TRACES y elaborará un certificado sanitario en línea a partir de información del embarque autorizado.
- d. El responsable de la supervisión del embarque (Entidad de Apoyo, SANIPES o exportador), adjuntará el acta de supervisión de embarque y lo presentará vía VUCE. Luego de esto, el Sistema TRACES mostrará en pantalla el formato requerido con la información incorporada en los campos correspondientes y el interesado deberá presentar vía electrónica una solicitud para revisión y aprobación de dicho formato por parte de SANIPES. El usuario tendrá acceso a todas las solicitudes que haya realizado y podrá consultar el estado de cada una de ellas en el Sistema TRACES.
- e. El SANIPES recibe a través del Sistema TRACES la solicitud presentada, dando su aprobación o rechazo según corresponda, de acuerdo a los requisitos establecidos por SANIPES para exportar a la Unión Europea y asignará el número de certificado en el Sistema TRACES el cual fue generado en el Sistema Integrado de Sanidad Pesquera
- f. El certificado sanitario aprobado deber ser adjuntado por el solicitante a través del Sistema VUCE, solicitando su impresión, detallando las copias y originales requeridos. Adicionalmente, se deberá adjuntar: Acta de Supervisión de Embarque y pago por derecho de trámite según TUPA de SANIPES.
- g. Luego de la revisión y aprobación el certificado será impreso, sellado, firmado, digitalizado y publicado en VUCE.

La lista de certificados sanitarios emitidos a solicitud de un determinado usuario puede ser consultada por el solicitante (agencia de aduanas, embarcador, etc.) las partes involucradas en la exportación (exportador, importador, responsable de la carga en la Unión Europea) y por las autoridades sanitarias competentes tanto en Perú como en la Unión Europea.

³ En el caso de ser moluscos bivalvos, se deberá presentar la ficha de sustentación indicando la relación de DERs (Declaraciones de Extracción o Recolección y, en el caso de harina de pescado y aceite de pescado se deberá presentar la declaración jurada del productor indicando la materia prima utilizada para el proceso.

Más información:

[Procedimiento: Certificación Sanitaria a la Unión Europea utilizando el Sistema Electrónico Traces](#)

Sobre la gestión vía VUCE:

[Manual de usuario VUCE para gestionar el Certificado Oficial Sanitario y/o de Calidad de los Recursos y Productos Pesqueros y acuícolas con fines de exportación](#)

4.1.3 Certificado de Captura

La pesca ilegal no declarada y no reglamentada, es una de las mayores amenazas para la explotación sostenible de recursos acuáticos vivos, socavando los cimientos mismos de la política pesquera de los Estados y los esfuerzos internacionales por lograr un mejor gobierno de mares. Es así que, la UE cuenta con el Reglamento (CE) Nro. 1005/2008 que establece un sistema comunitario para prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal para lo cual ha establecido que todos los productos de la pesca vayan acompañados por un Certificado de Captura.

Los Certificados de captura tienen el propósito de acreditar que las capturas de recursos hidrobiológicos se hayan realizado con arreglo a la Ley General de Pesca, su Reglamento y demás normas de ordenamiento pesquero, así como las medidas adoptadas por las Organizaciones Regionales de Ordenación Pesquera de las cuales el Perú es parte contratante y las pertinentes medidas internacionales de conservación y ordenación pesquera.

En nuestro país, el Certificado de Captura deberá ser validado por la Dirección General de Seguimiento, Control y Vigilancia del Ministerio de la Producción. En el caso de las capturas efectuadas por embarcaciones pesqueras artesanales o de menor escala, se validará el Certificado de Captura Simplificado, el que será entregado por las Direcciones Regionales de Producción o las que hagan sus veces, de los Gobiernos Regionales de Tumbes, Piura, Lambayeque, La Libertad, Ancash, Lima, Callao, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna.

El exportador deberá asegurarse de que los Certificados de Captura validados sean presentados por el importador europeo a las autoridades competentes de la UE, al que vayan a exportarse los productos, con una antelación mínima de 03 días hábiles respecto a la hora estimada de llegada al lugar de entrada en el territorio de la UE, cuando arribe por la vía marítima y 04 horas cuando llegue por la vía aérea.

Productos de pesca sujetos a la presentación de Certificados de Captura de la Unión Europea.

Partidas del Arancel de Aduanas DS. N° 017-2007-EF	Designación de los Productos
CAPITULO 3	Pescados y crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos
03.01	Peces vivos
03.02	Pescado fresco o refrigerado, excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 03.04
03.03	Pescado congelado, excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 03.04
03.04	Filetes y demás carne de pescado (incluso picada), frescos, refrigerados o congelados
03.05	Pescado seco, salado o en salmuera; pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado; harina, polvo y pellets de pescado, apto para la alimentación humana
03.06	Crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; crustáceos sin pelar, cocidos en agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; harina, polvo, <<pellets>> de crustáceos, aptos para la alimentación humana
03.07	Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; invertebrados acuáticos, excepto los crustáceos y moluscos, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; harina, polvo y <<pellets>> de crustáceos, excepto de los crustáceos aptos para la alimentación humana
CAPITULO 16	Preparaciones de carne, de pescado o de crustáceos, de moluscos o de otros invertebrados acuáticos
16.04	Preparaciones y conservas de pescado; caviar y sus sucedáneos preparados con huevas de pescado
16.05	Crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, preparados o conservados

Productos de pesca exceptuados a la presentación de Certificados de Captura de la Unión Europea.

Subpartida nacional	Designación de la mercancía
0301.91.90.00	Truchas (<i>Salmo trutta</i> , <i>Oncorhynchus mykiss</i> , <i>Oncorhynchus clarki</i> , <i>Oncorhynchus aguabonita</i> , <i>Oncorhynchus gilae</i> , <i>Oncorhynchus apache</i> , <i>Oncorhynchus chrysogaster</i>) vivas, de agua dulce
0301.92.00.00	Anguilas (<i>Anguilla</i> spp.), vivas, de agua dulce
0301.93.00.00	Carpas, vivas, de agua dulce

0301.99.90.00	Los demás peces vivos, de agua dulce
0302.11.00.00	Truchas (<i>Salmo trutta</i> , <i>Oncorhynchus clarki</i> , <i>Oncorhynchus aguabonita</i> , <i>Oncorhynchus gilae</i> , <i>Oncorhynchus apache</i> , <i>Oncorhynchus chrysogaster</i>), fresco o refrigerado (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 03.04 y los hígados, huevas, lechas), de agua dulce
0302.12.00.00	Salmones del Pacífico (<i>Oncorhynchus nerka</i> , <i>Oncorhynchus gorbusha</i> , <i>Oncorhynchus keta</i> , <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> , <i>Oncorhynchus kisutch</i> , <i>Oncorhynchus masou</i> y <i>Oncorhynchus rhodurus</i>), salmones del Atlántico (<i>Salmo salar</i>) y salmones del Danubio (<i>Hucho hucho</i>)
0302.66.00.00	Anguilas (<i>Anguilla</i> spp.), fresco o refrigerado (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 03.04 y los hígados, huevas y lechas), de agua dulce
0302.69.00.00	Los demás, pescados frescos o refrigerados (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 03.04 y los hígados, huevas y lechas), de agua dulce
0303.11.00.00	Salmones rojos (<i>Oncorhynchus nerka</i>), (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 03.04 y los hígados, huevas y lechas), congelado, de agua dulce
0303.21.00.00	Truchas (<i>Salmo trutta</i> , <i>Oncorhynchus mykiss</i> , <i>Oncorhynchus clarki</i> , <i>Oncorhynchus aguabonita</i> , <i>Oncorhynchus gilae</i> , <i>Oncorhynchus apache</i> , <i>Oncorhynchus chrysogaster</i>), (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 03.04 y los hígados, huevas y lechas), congelado, de agua dulce
0303.22.00.00	Salmones del Atlántico (<i>Salmo salar</i>) y Salmones del Danubio (<i>Hucho hucho</i>), (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 03.04 y los hígados, huevas y lechas), congelados, de agua dulce
0303.76.00.00	Anguilas (<i>Anguilla</i> spp.), (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 03.04 y los hígados, huevas y lechas), congelados, de agua dulce
0303.79.00.00	Los demás, pescados congelados (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 03.04 y los hígados, huevas y lechas), de agua dulce
0304.19.00.00	Los demás, filetes y demás carne de pescado (incluso picado), frescos o refrigerados, de agua dulce
0304.29.90.00	Los demás filetes congelados, de pescados de agua dulce
0304.99.00.00	Los demás, carne de pescado (incluso picada), congelados, de agua dulce
0305.30.90.00	Solo: Filetes de pescado, secos, salados, o en salmuera, sin ahumar, de salmones del Pacífico (<i>Oncorhynchus nerka</i> , <i>Oncorhynchus gorbusha</i> , <i>Oncorhynchus keta</i> , <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> , <i>Oncorhynchus kisutch</i> , <i>Oncorhynchus masou</i> y <i>Oncorhynchus rhodurus</i>), salmones del Atlántico (<i>Salmo salar</i>) y Salmones del Danubio (<i>Hucho hucho</i>); de truchas (<i>Salmo trutta</i> , <i>Oncorhynchus mykiss</i> , <i>Oncorhynchus clarki</i> , <i>Oncorhynchus aguabonita</i> , <i>Oncorhynchus gilae</i> , <i>Oncorhynchus apache</i> , <i>Oncorhynchus chrysogaster</i>); de carpas
0305.41.00.00	Salmones del Pacífico (<i>Oncorhynchus nerka</i> , <i>Oncorhynchus gorbusha</i> , <i>Oncorhynchus keta</i> , <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> , <i>Oncorhynchus kisutch</i> , <i>Oncorhynchus masou</i> y <i>Oncorhynchus rhodurus</i>), salmones del Atlántico (<i>Salmo salar</i>) y Salmones del Danubio (<i>Hucho hucho</i>), ahumados, incluidos los filetes
0305.49.00.00	Solo: truchas (<i>Salmo trutta</i> , <i>Oncorhynchus mykiss</i> , <i>Oncorhynchus clarki</i> , <i>Oncorhynchus aguabonita</i> , <i>Oncorhynchus gilae</i> , <i>Oncorhynchus apache</i> , <i>Oncorhynchus chrysogaster</i>), anguilas (<i>Anguilla</i> spp.), y carpas, ahumados incluidos los filetes
0305.59.90.00	Solo: truchas (<i>Salmo trutta</i> , <i>Oncorhynchus mykiss</i> , <i>Oncorhynchus clarki</i> , <i>Oncorhynchus aguabonita</i> , <i>Oncorhynchus gilae</i> , <i>Oncorhynchus apache</i> , <i>Oncorhynchus chrysogaster</i>); carpas, secos, incluso salado, sin ahumar
0305.69.00.00	Solo: Salmones del Pacífico (<i>Oncorhynchus nerka</i> , <i>Oncorhynchus gorbusha</i> , <i>Oncorhynchus keta</i> , <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> , <i>Oncorhynchus kisutch</i> , <i>Oncorhynchus masou</i> y <i>Oncorhynchus rhodurus</i>), salmones del Atlántico (<i>Salmo salar</i>) y salmones del Danubio (<i>Hucho hucho</i>), truchas (<i>Salmo trutta</i> , <i>Oncorhynchus mykiss</i> , <i>Oncorhynchus clarki</i> , <i>Oncorhynchus aguabonita</i> , <i>Oncorhynchus gilae</i> , <i>Oncorhynchus apache</i> , <i>Oncorhynchus chrysogaster</i>) y carpas, salados, sin secar ni ahumar y en salmuera
0306.19.00.00	Solo: Cangrejos de río, (macruros) (incluidos los "camarones" (" <i>Cryphiops caementarius</i> ") de la subpartida nacional 0306.13.91.00), congelados; harina, polvo, pellets de <<crustáceos>>, aptos para la alimentación humana
0306.29.10.00	Harina, polvo y pellets de <<crustáceos>> sin congelar, aptos para la alimentación humana, de agua dulce
0306.29.90.00	Solo: Cangrejos de río, (macruros) (incluidos los "camarones" (" <i>Cryphiops caementarius</i> ") de la subpartida nacional 0306.13.91.00), sin congelar
1604.11.00.00	Preparaciones o conservas de salmones, enteros o en trozos, excepto el picado

1604.19.00.00	Preparaciones o conservas de salmónidos (excepto salmones), entero o en trozos, excepto el picado
1604.20.00.00	Solo: Preparaciones o conservas de salmones y salmónidos, picado
1605.40.00.00	Solo: Cangrejos de río, preparados o conservados, cocidos con eneldo, congelados, incluidos los "camarones" (" <i>Cryphiops caementarius</i> ") de la subpartida nacional 0306.13.91.00)

Productos de la acuicultura obtenidos a partir de crias o larvas

0301.10.00.00	Peces ornamentales, vivos
0307.10.00.00	Ostras, incluso separados de sus valvas, vivas, frescas, refrigeradas, congeladas, secas, saladas o en salmuera
0307.21.10.00	Veneras (vieiras, concha de abanico), incluso separados de sus valvas, vivos, frescos
0307.21.90.00	Los demás moluscos, incluso separados de sus valvas, volandeiras y de los géneros <i>Pecten</i> , <i>Clamys</i> o <i>Placopecten</i> , vivos, frescos o refrigerados
0307.29.10.00	Veneras (vieiras, concha de abanico), incluso separados de sus valvas, congelados, secos, salados, o en salmuera
0307.29.90.00	Los demás moluscos, incluso separados de sus valvas, volandeiras y de los géneros <i>Pecten</i> , <i>Clamys</i> o <i>Placopecten</i> , congelados, secos, salados, o en salmuera
0307.31.00.00	Mejillones (<i>Mytilus</i> spp., <i>Perna</i> spp.), incluso separados de sus valvas, vivos, frescos o refrigerados
0307.39.00.00	Mejillones (<i>Mytilus</i> spp., <i>Perna</i> spp.), incluso separados de sus valvas, congelados, secos, salados, o en salmuera
1605.90.90.00	Solo: Mejillones, preparados o conservados
0307.60.00.00	Caracoles (excepto los del mar), vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados, o en salmuera
0305.10.00.00	Harina, polvo y <<pellets>> de pescado, aptos para la alimentación humana
1605.90.90.00	Solo: Preparaciones o conservas de: veneras (vieiras, concha de abanico), ostras, caracoles de agua dulce e invertebrados acuáticos

Más información:

[Decreto Supremo 035-2009-PRODUCE](#)

[Modelo de Certificado de captura y certificado de reexportación de la Comunidad Europea](#)

4.1.4 Certificado de origen

El Certificado de Origen es el documento comercial que acredita el cumplimiento del origen nacional de las mercancías exportadas según las normas de origen y sirve además para acogerse a los beneficios arancelarios derivados de los Acuerdos Comerciales o Regímenes Preferenciales.

Los objetivos del Certificado de Origen son

- Garantizar el origen y procedencia de las mercancías.
- Otorgar al importador preferencia arancelaria.
- Brinda una ventaja competitiva al exportador en comparación a otro que exporta sin este documento.

- Permite la trazabilidad del origen del producto a través de la documentación presentada como requisitos.

El certificado de origen es solicitado por el exportador (persona jurídica o personal natural con RUC) y se realiza por la Ventanilla Única de Comercio Exterior – VUCE.

A nivel nacional existe doce (12) entidades autorizadas por el MINCETUR para la emisión de los Certificados de Origen, entre ellas tenemos a la Sociedad Nacional de Industrias (SIN), Asociación de Exportadores (ADEX) y Cámara de Comercio de Lima (CCL).

Más información:

[Manual de usuario VUCE para gestionar el Certificado de Origen](#)

[Manual de usuario VUCE para gestionar la anulación del Certificado de Origen](#)

4.1.5 Normas de etiquetado y Envase

El objetivo del etiquetado de los productos alimenticios es garantizar a los consumidores una información completa sobre el contenido y la composición de dichos productos, a fin de proteger su salud y sus intereses.

El Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor, abarca temas relativos al etiquetado, presentación, publicidad, así como también aspectos relacionados con el etiquetado sobre propiedades nutritivas con el objeto de mejorar el nivel de información y protección de los consumidores europeos.

Este Reglamento se aplica a los operadores del sector alimentario en todas las fases de la cadena alimentaria. Es una reglamentación genérica para todos los alimentos y bebidas. Entre las principales consideraciones de esta reglamentación se tiene:

- Obligación de información nutricional en alimentos procesados;
- Obligación del etiquetado de origen en carnes no procesadas de cerdos, ovejas, cabras y aves;
- Mayor énfasis en los alérgenos, por ejemplo, maní o leche en la lista de ingredientes;
- Mejor legibilidad, esto es, mínimo tamaño del texto;
- Requisitos de información en alérgenos también considera a los alimentos no pre empacados incluyendo aquellos que se venden en restaurantes y cafés.

Para los productos pesqueros existen disposiciones legales específicas que complementan al Reglamento (UE) N° 1169/2011, como el Reglamento (UE) 1379/2013, por el que se establece la Organización Común de Mercados (OCM) en el sector de los productos de la pesca y la acuicultura.

Los elementos claves a tener en consideración en la etiqueta son:

Etiquetado o requisitos de información	Explicación
Número de identificación de cada lote	Un número único se asignará a cada lote

Número de identificación externa y nombre del buque pesquero o el nombre de la unidad de producción acuícola	Nombre y número del buque o número de licencia / permiso de arrendamiento de concesión acuícola
El código 3-alfa de cada especie de la FAO	Se trata de un código de 3 letras asignado por la FAO. Para encontrar el código correcto, hay una base de datos que se puede encontrar aquí: http://termportal.fao.org/faos/main/start.do Escriba el nombre científico y haga "clic" en buscar, el código de 3 letras se puede encontrar bajo "Observaciones"
La fecha de las capturas o la fecha de producción	Ésta es la fecha de captura o cosecha, se puede incluir varios días o un período de tiempo correspondiente a varias fechas de las capturas
Cantidad	Generalmente se expresa como el peso neto o en su caso el número de individuos
Nombre y dirección de los proveedores	Esta información puede ser proporcionada a través de la marca de identificación, es decir, el número de autorización del establecimiento
La denominación comercial de la especie y su nombre científico	El nombre común y nombre científico de la especie
El método de producción, en particular mediante las siguientes palabras "... atrapados ..." o "... capturados en aguas continentales ..." o "criados ..."	Esto es para identificar si el producto fue capturado o es de acuicultura, etc. (es decir, capturado en estado salvaje; o de cría, etc)
El área donde el producto se capturó o se crió, y la categoría de artes de pesca utilizados en la captura tal como se establece en la primera columna en el Anexo III del Reglamento 1379/2013	Comúnmente puede ser una referencia al Océano Pacífico, la FAO 81/71. Si el producto fue capturado, también se requiere información sobre el tipo de arte de pesca usado. Es posible combinar el método de producción, el área en la que se captura o se cría y los artes de pesca en una frase, por ejemplo • <i>Capturado en el Océano Pacífico, Zona FAO 71 por redes de cerco</i> Nota - Tipos de arte de pesca: Sobre una base obligatoria, si el producto fue capturado por cualquiera de los tipos de arte del Anexo III, el tipo de arte se debe incluir en la etiqueta. Para otras técnicas de pesca no previstas en el Anexo III (por ejemplo, la recolección a mano o buceo), hay libertad para indicar la técnica de pesca utilizada, si lo desea, y siempre que la información que proporcione es clara, inequívoca y verificable.
Si el producto ha sido descongelado	Esto sólo será relevante para cualquier producto que se venda a la UE en un estado refrigerado y haya sido previamente congelado y descongelado
La fecha de duración mínima, en su caso	Esto es probable que sea "consumir antes de" para la mayoría de los productos pesqueros y acuícolas.

Mayor información:

[Reglamento \(UE\) 1169/ 2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO](#)

[Reglamento \(UE\) 1379/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO](#)

Información al consumidor:

La organización común de mercados de la UE establece la información específica que debe acompañar a los productos de la pesca y la acuicultura vendidos a los consumidores y a las empresas de hostelería. Estos requisitos complementan las normas generales de la UE sobre información alimentaria a los consumidores y contribuyen a aumentar la transparencia en el mercado porque permiten a los consumidores informarse de las opciones de los productos que compran.

Estas nuevas normas son aplicables desde el 13 de diciembre de 2014 y se aplican a peces, moluscos, crustáceos y algas, los productos que se venden a los consumidores o a empresas de hostelería deben llevar la siguiente información:

- nombre comercial y científico de la especie
- procedencia de pesca extractiva o de acuicultura
- zona de pesca o producción y tipo de arte de pesca utilizado
- si el producto es descongelado y fecha de consumo preferente, en consonancia con las normas generales de etiquetado de los alimentos.

Mayor información:

[Guía de bolsillo sobre las nuevas etiquetas de la UE para los productos de la pesca y de la acuicultura](#)

4.1.6. Regulaciones Específicas

a) Moluscos Bivalvos

En la UE, las condiciones de sanidad animal y requerimientos de certificación para la importación de moluscos están legislados en la Decisión 2003/804/CE.

La importación de estos productos sólo se autoriza de zonas de producción aprobadas por parte de la UE. Para esto, el SANIPES desarrolla un control sanitario en lotes de producción; se asegura que se cumpla con la Declaración de Extracción o recolección de Moluscos Bivalvos (DER); realiza la vigilancia de indicadores microbiológicos (Ecoli, Salmonella, VHA, entre otros) e indicadores químicos (Biotoxinas PSP, Lipofílicas) y ASP, cadmio para la zona norte (Piura).

En el caso peruano, los moluscos bivalvos no están autorizados a menos que se encuentren eviscerados o hayan sido sometidos a un tratamiento térmico.

Los diferentes procedimientos se pueden revisar en la siguiente página web: [DECISIÓN 2003/804/CE de la Comunidad Europea por la que se establecen las condiciones veterinarias y los requisitos de certificación aplicables a las importaciones de moluscos vivos, así como sus huevos y gametos, destinados a su posterior crecimiento, engorde, reinstalación o consumo humano](#)

b) Productos Acuícolas

La acuicultura ecológica se regula a través del Reglamento (CE) N° 710/2009, que unifica los criterios para la cría de peces, crustáceos, moluscos y también algas en todos los países de la Unión Europea (UE). La normativa establece reglas principalmente relacionadas con la calidad del agua, la reducción del impacto ambiental y el bienestar animal.

4.1.7 Detenciones y Rechazos:

La seguridad de los alimentos y los piensos es un asunto público de enorme importancia. La UE cuenta con una de las normativas de seguridad alimentaria más estrictas del mundo que garantiza la seguridad de los alimentos y los piensos para los consumidores. Una herramienta clave empleada para reaccionar con rapidez ante los incidentes registrados en el ámbito de los alimentos y los piensos es el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos – RASFF.

El RASFF permite que la Comisión Europea, las autoridades de control de los alimentos y los piensos en los Estados miembros de la UE y las organizaciones intercambien información de forma rápida y eficiente en caso de detectarse un riesgo para la salud. De este modo, los países pueden actuar con rapidez y coordinarse con el objetivo de anticiparse a los riesgos en el ámbito de la seguridad alimentaria y evitar que perjudiquen a los consumidores.

Todas las detenciones y rechazos son compartidos públicamente por el Portal RASFF y pueden encontrarse en el siguiente link:

[European Commission - RASFF Portal](#)

4.2 Requerimientos Voluntarios (del cliente)

4.2.1. Calidad e Inocuidad

ISO 9001:2015

Es una norma ISO internacional elaborada por la Organización Internacional para la Estandarización (ISO) que se aplica a los Sistemas de Gestión de Calidad de organizaciones públicas y privadas, independientemente de su tamaño o actividad empresarial. Se trata de un método de trabajo de excelencia para la mejora de la calidad de los productos y servicios, así como de la satisfacción

del cliente.

El sistema de gestión de calidad se basa en la norma ISO 9001, las empresas se interesan por obtener esta certificación para garantizar a sus clientes la mejora de sus productos o servicios y, estos a su vez, prefieren empresas comprometidas con la calidad.

Más información:

[International Organization for Standardization](#)

ISO 22000:2005

Es una norma internacional que establece los requisitos para un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos y puede ser certificada. Determina lo que una organización necesita hacer para

demostrar su capacidad de controlar los peligros de la inocuidad de los alimentos a fin de garantizar que estos sean seguros. Puede ser utilizado por cualquier organización independientemente de su tamaño o posición en la cadena alimentaria.

Más información:

[International Organization for Standardization](#)

HACCP

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) tiene fundamentos científicos y carácter sistemático; permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final. Todo sistema HACCP es susceptible de cambios que pueden derivar de los avances en el diseño del equipo, los procedimientos de elaboración o el sector tecnológico.

Safe Quality Food (SQF)

El Programa de Alimentos de Calidad Segura (SQF, por sus siglas en inglés) es un programa global de certificación de seguridad y calidad de alimentos diseñado para satisfacer las necesidades de minoristas y proveedores de servicios de alimentos de todo el mundo que requieren sistemas de gestión de calidad y seguridad HACCP e ISO de sus proveedores.

Ofrece certificación independiente para asegurar que el sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria de un proveedor cumpla con las regulaciones internacionales y nacionales de seguridad alimentaria.

El Programa SQF proporciona dos normas basadas en el tipo de proveedor de alimentos: El Código SQF 1000 para los productores primarios y los productores, y el Código SQF 2000 para la fabricación, transformación y sectores de distribución. Ambas se basan en el método y los principios HACCP.

Más información:

[SQF Institute](#)

GLOBAL GAP para Acuicultura

La Norma GLOBALG.A.P. para Acuicultura establece criterios para el cumplimiento legal, la inocuidad alimentaria, la salud y seguridad de los trabajadores, el bienestar animal, así como para el cuidado ambiental y ecológico.

La Norma GLOBALG.A.P. para Acuicultura cubre diversos peces, crustáceos, y moluscos y se extiende a todas las especies cuyo cultivo se basa en salas de reproducción y crianza ('hatchery'), así como la cosecha pasiva de “semillas” en la fase planctónica. La misma cubre toda la cadena productiva, desde los reproductores, las “semillas” y los proveedores de alimentos para peces, hasta las etapas de producción, cosecha y procesamiento

Más información:
[GLOBAL GAP Acuicultura](#)

International Food Standard (IFS)

IFS Food es una norma de seguridad alimentaria reconocida por la Global Food Safety Initiative (GFSI) para auditar empresas que fabrican alimentos o a empresas que empaquetan productos alimentarios a granel. Se centra en la seguridad y calidad alimentaria de los productos procesados.

Esta norma aplica cuando los productos son “procesados” o cuando existe un peligro de contaminación del producto durante el envasado primario. IFS Food es importante para todos los fabricantes de alimentos, especialmente aquellos que producen marca privada, porque contienen muchos requisitos relacionados con el cumplimiento de las especificaciones.

Más información:
[IFS International Featured Standards](#)

British Retail Consortium (BRC)

Esta norma ha sido elaborada por la Asociación de Comercios Minoristas Británicos (BRC) y está reconocida por el Global Food Safety Initiative (GFSI).

La certificación BRC permite a los fabricantes demostrar que están operando con altos estándares de seguridad alimentaria y gestión de calidad. La Norma se basa en los principios HACCP respaldados por un sistema documentado de gestión de la calidad y los buenos procesos de fabricación evaluados a través de una auditoría anual.

Más información:
[BRC Global Standards](#)

4.2.2. Sostenibilidad

ISO 14001:2015

Norma de certificación que establece los criterios para un sistema de gestión ambiental. Brinda el marco que una empresa u organización puede seguir para establecer un sistema de gestión ambiental eficaz. Puede ser utilizado por cualquier organización independientemente de su actividad o sector.

El uso de la norma ISO 14001: 2015 puede proporcionar garantías a la dirección de la empresa y a los empleados, así como a las partes interesadas externas, de que se está midiendo y mejorando el impacto ambiental.

Más información:

[International Organization for Standardization](#)

Marine Stewardship Council (MSC)

El MSC es una organización mundial, independiente, sin ánimo de lucro, creada con el objetivo de encontrar una solución al problema de la sobreexplotación de los recursos pesqueros.

El MSC desarrolló un estándar para la pesca sostenible y un estándar para la trazabilidad de productos pesqueros con la participación de expertos. Dichos estándares aseguran que los productos del mar ecoetiquetados con el MSC, provienen de y pueden ser rastreados, hasta una pesquería sostenible.

Más información:

[MSC Marine Stewardship Council](#)

Aquaculture Stewardship Council (ASC)

El ASC aspira a ser el programa de etiquetado y certificación líder a nivel mundial para productos del mar cultivados de manera responsable. El rol principal de ASC es administrar los estándares mundiales para una acuicultura responsable, que fueron desarrollados por los Diálogos de Acuicultura de WWF.

ASC trabaja con productores acuícolas, procesadores de productos del mar, retail y empresas de servicio alimentario, investigadores, grupos de conservación y consumidores para:

- Reconocer y recompensar la acuicultura responsable a través del programa de certificación de acuicultura de ASC y las etiquetas para productos del mar.
- Promover las mejores elecciones sociales y medioambientales al momento de comprar productos del mar.
- Contribuir a la transformación de los mercados de productos del mar hacia la sostenibilidad.

Más información:

[ASC Aquaculture Stewardship Council](#)

4.2.3. Normas Técnicas Peruanas:

INACAL – Instituto Nacional de Calidad

INACAL a través de la Dirección de Normalización es la instancia responsable del desarrollo de las actividades de normalización en el ámbito nacional, en su calidad de autoridad competente en esta

materia. La participación en normalización internacional del INACAL se realiza en: La Comisión del Codex Alimentarius, el Organismo Internacional de Normalización (ISO) y la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC). La Dirección de Normalización del INACAL participa activamente como miembro pleno u observador en diversos comités internacionales, con el objetivo de contribuir al proceso de construcción de un consenso a nivel internacional para el desarrollo de normas globales.

Se cuenta con tres Comités Técnicos de Normalización (CTN) encargados del desarrollo de Normas Técnicas Peruanas (NTP) para el sector, de acuerdo al siguiente alcance:

CTN	Alcance	Secretaría Técnica
Pescados, Mariscos y Productos Derivados	Normalización sobre terminología, clasificación, requisitos, métodos de ensayo, muestreo e inspección, envase y embalaje de pescado, mariscos y productos derivados	Sociedad Nacional de Pesquería
Pesca Artesanal	Normalización de la terminología, requisitos de calidad, clasificación, métodos de ensayo, muestreo e inspección, buenas prácticas de la pesca artesanal: actividad extractiva, aparejos, artes de pesca y trazabilidad.	Dirección General de Políticas y Desarrollo Pesquero (DGP) – Dirección de Competitividad y Enlace Sectorial (DICES) - PRODUCE
Acuicultura	Normalización sobre el cultivo de langostinos, concha de abanico, trucha, especies amazónicas y demás especies de importancia para el sector. Incluyendo: terminología, especificaciones técnicas para los equipos y para la operación, caracterización de ambientes acuícola y monitoreo ambiental, trazabilidad. y Buenas prácticas acuícolas	Dirección General de Políticas y Desarrollo Pesquero

Para mayor información de las NTP vigentes a la fecha véase:

Web:
[INACAL Instituto Nacional de Calidad](#)

4.2.4. Otras:

OEA

El Programa OEA es una Certificación de carácter voluntaria y gratuita otorgada por SUNAT que ayudará a aquellos operadores que cumplan determinados estándares de seguridad del comercio exterior, cumplimiento de la normatividad vigente, sistema adecuado de registros contables y logísticos y solvencia financiera;

obteniendo de ésta forma, simplificación en los controles y trámites Aduaneros.

Web:

[OEA Operador Económico Autorizado - SUNAT](#)