



NORMATIVA Y NUEVAS REGULACIONES PARA LAS EXPORTACIONES PESQUERAS

ING^o

ROMEL RAMIREZ RODRIGUEZ

EXPORTACIONES PESQUERAS DEL PERU

BOLETIN%20PESCA%20Y%20ACUICULTURA%20PROMPERU%20JULIO%202012.pdf - Adobe Acrobat Professional

Archivo Edición Ver Documento Comentarios Formularios Herramientas Avanzadas Ventana Ayuda

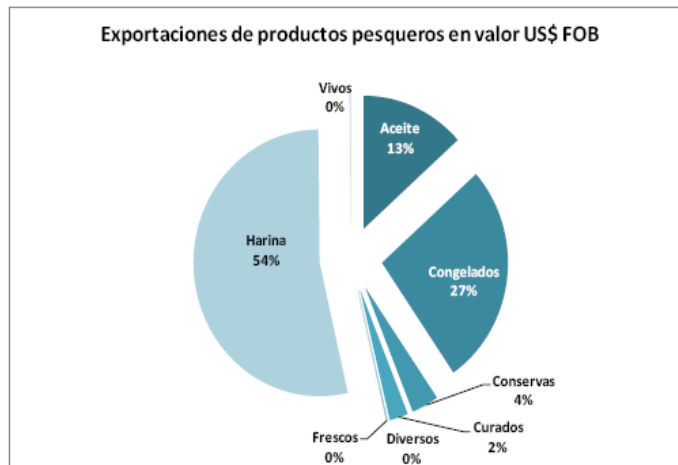
1.1 valor de exportaciones:

Las exportaciones de productos pesqueros en valor – US\$ FOB (Enero – Mayo, 2012)

Rubro	Ene - May 2011 Millones US\$ FOB	Cont. % 2011	Ene - May 2012 Millones US\$ FOB	Part % 2012	Var. % 2012/2011
Aceite	100	8.13%	187	13.42%	87.00%
Congelados	371	30.20%	361	25.89%	-2.80%
Conservas	37	3.01%	52	3.73%	40.54%
Curados	21	1.71%	34	2.44%	61.90%
Diversos	8	0.67%	12	0.86%	46.02%
Frescos	1	0.12%	1	0.09%	-11.72%
Harina	690	56.13%	745	53.42%	7.88%
Vivos	2	0.17%	2	0.15%	-0.03%
Total general	1,230	100%	1,394	100%	13%

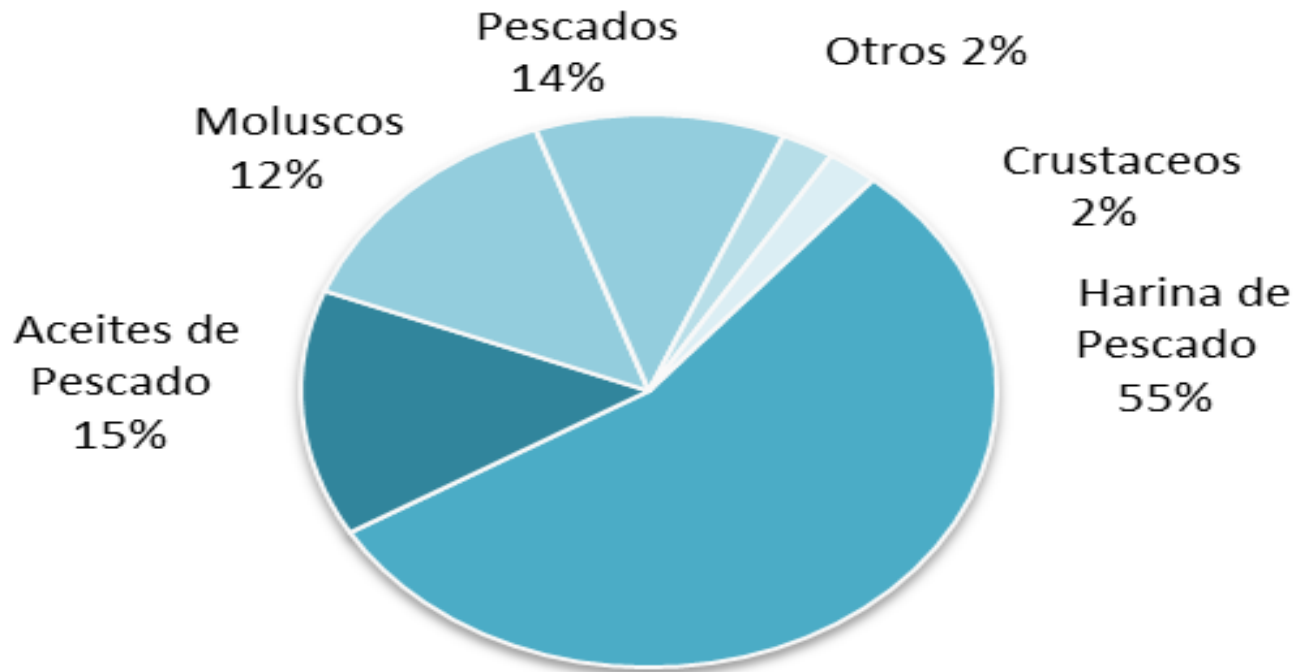
Fuente: Aduanas / Elaboración: Coordinación de Pesca y Acuicultura – PROMPERU

Exportaciones de productos pesqueros en valor US\$ FOB



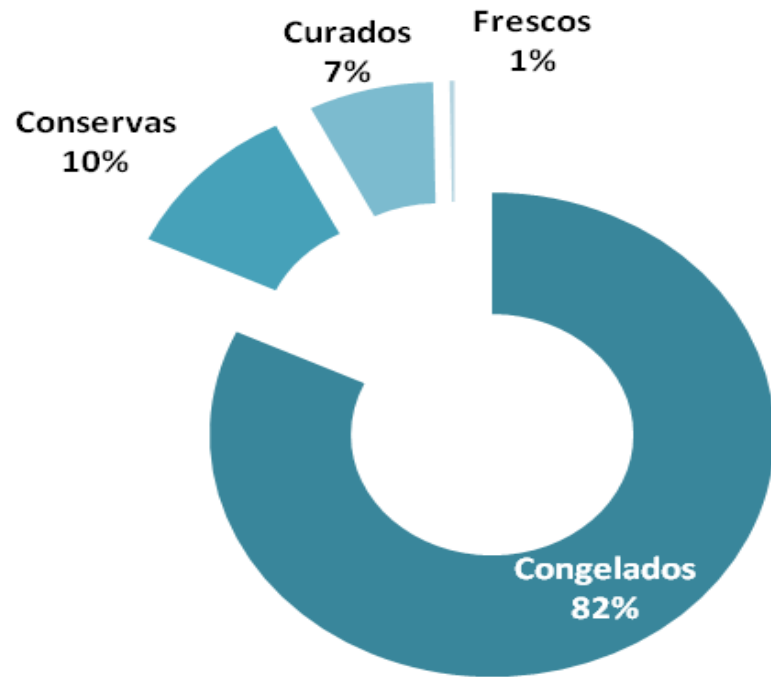
Exportaciones del Sector Pesca

**Exportaciones del Sector Pesca
US\$FOB Enero a Abril 2012**



Exportaciones del Sector Pesca en CHD

Participación de las exportaciones en CHD



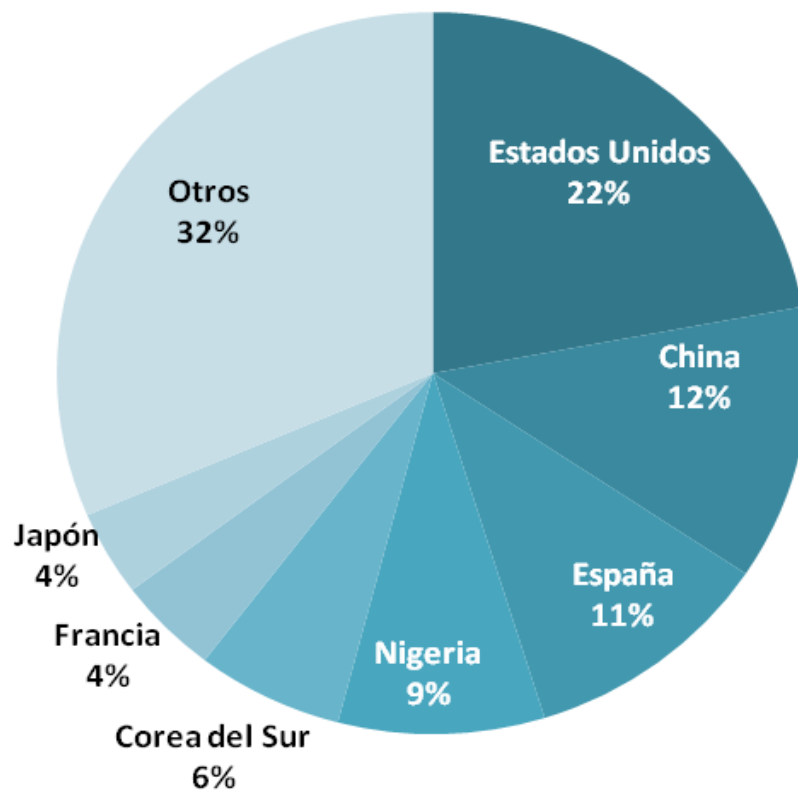
PRINCIPALES DESTINOS DE LAS EXPORTACIONES

Los principales destinos de las exportaciones de productos de Consumo Humano Directo (Ene - Mayo, 2012):

PAISES	ENE - MAY 2011		ENE - MAY 2012		Part % 2012 (Valor)	Crec. Valor % 2012/2011
	US\$ FOB	PESO NETO (KG)	US\$ FOB	PESO NETO (KG)		
Estados Unidos	75,224,365	10,496,701	100,839,259	12,279,592	22.50%	34.05%
China	58,399,419	28,966,364	56,384,434	41,731,552	12.58%	-3.45%
España	69,752,334	29,997,309	49,536,661	20,842,494	11.05%	-28.98%
Nigeria	16,661,768	14,774,000	40,584,111	32,239,230	9.06%	143.58%
Corea del Sur	30,196,230	11,878,508	28,850,582	10,684,276	6.44%	-4.46%
Francia	30,842,339	4,112,175	20,024,250	3,118,651	4.47%	-35.08%
Japón	20,767,090	13,567,230	17,454,963	5,808,080	3.89%	-15.95%
Venezuela	11,276,137	3,520,041	15,843,473	3,643,629	3.54%	40.50%
Italia	12,518,498	5,360,705	11,571,744	4,843,122	2.58%	-7.56%
Tailandia	7,814,503	7,741,014	8,100,266	8,413,903	1.81%	3.66%
Alemania	7,018,470	3,013,090	7,588,805	2,790,128	1.69%	8.13%
Chile	7,312,769	3,276,423	7,164,308	2,869,879	1.60%	-2.03%
República Dominicana	2,720,537	1,275,247	6,725,798	3,482,386	1.50%	147.22%
Hong Kong	7,246,618	262,012	6,587,160	383,834	1.47%	-9.10%
Rusia	5,132,532	3,516,357	6,438,093	2,297,247	1.44%	25.44%
Panamá	3,325,140	1,845,396	5,771,657	3,686,092	1.29%	73.58%
Taiwán	3,364,372	463,777	4,843,129	1,613,236	1.08%	43.95%
Portugal	2,029,354	979,389	4,413,418	1,877,703	0.98%	117.48%
Ecuador	1,371,752	1,444,055	4,297,655	1,640,859	0.96%	213.30%
Sur Africa	1,143,641	524,032	4,285,903	2,191,152	0.96%	274.76%
Otros (62)	55,760,424	27,769,497	50,087,642	20,578,644	11.18%	-10.17%
Total General	429,878,291	174,783,319	448,175,302	174,023,719	102.06%	4.26%

EXPORTACIONES PESQUERAS X DESTINO

Principales destinos CHD (Ene - May)



PRINCIPALES PRODUCTOS PESQUEROS

BOLETIN%20PESCA%20Y%20ACUICULTURA%20PROMPERU%20JULIO%202012.pdf - Adobe Acrobat Professional

Archivo Edición Ver Documento Comentarios Formularios Herramientas Avanzadas Ventana Ayuda

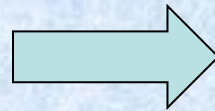
1.7 Principales Productos Exportados:

Los principales productos exportados del Sector Pesca y Acuicultura (Enero – Mayo, 2012):

Descripción	Miles US\$ 2012	Cont.%	Miles US\$ 2011	Var.%	TM 2012	TM 2011	Var.%
Harina	744,812	53.45%	690,427	7.88%	622,269	473,380	31.45%
Aceite	187,056	13.42%	100,029	87.00%	125,605	65,051	93.09%
Diversos	11,882	0.85%	8,218	44.59%	13,969	10,931	27.80%
Algas frescas, refrigeradas, congeladas o secas	10,828	0.78%	7,067	53.21%	13,909	10,482	32.70%
Vivos	1,539	0.11%	2,085	-26.21%	140	184	-23.92%
Peces ornamentales	1,342	0.10%	2,010	-33.24%	123	179	-31.30%
Congelados	360,825	25.89%	370,870	-2.71%	149,863	157,720	-4.98%
Pota y calamar congelados, secos, salados o en salmuera	87,979	6.31%	112,901	-22.07%	60,603	80,428	-24.65%
Filete y porciones de perico, entre otros congelado	85,086	6.11%	38,824	119.16%	12,004	7,765	54.60%
Pota y calamar preparados y procesados	51,053	3.66%	77,538	-34.16%	25,673	28,647	-10.38%
Jurel entero congelado	47,768	3.43%	23,929	99.62%	37,965	22,850	66.15%
Colas de langostino congelado	31,419	2.25%	33,630	-6.57%	4,229	4,381	-3.48%
Conchas de abanico congelada	29,953	2.15%	56,565	-47.05%	2,056	5,130	-59.91%
Langostinos congelados enteros	7,478	0.54%	7,987	-6.37%	1,456	1,494	-2.49%
Filetes congelados de merluza	5,349	0.38%	5,110	4.69%	1,505	2,105	-28.52%
Filete y otras presentaciones de trucha congelada	3,801	0.27%	1,517	150.54%	612	368	66.31%
Pulpos, congelados, secos, salados o en salmuera	1,380	0.10%	3,089	-55.34%	243	705	-65.53%
Locos congelados	1,179	0.08%	1,041	13.21%	99	101	-1.58%
Conservas	51,578	3.70%	37,009	39.37%	20,470	14,730	38.97%
Conservas de sardina peruana (Engraulis ringens) entera o en trozos	20,613	1.48%	9,975	106.65%	8,001	3,350	138.85%
Conservas de jurel	15,350	1.10%	10,803	42.08%	6,973	4,929	41.48%
Grated de pescado	5,447	0.39%	8,737	-37.66%	3,109	4,354	-28.58%
Preparac. Y conservas de filetes de anchoas	2,241	0.16%	1,874	19.53%	396	364	8.78%
Conservas de caballa entera	1,916	0.14%	929	106.34%	595	260	129.00%
Curados	34,482	2.47%	20,519	68.04%	3,579	2,176	64.47%
Ovas de pescado	23,763	1.71%	7,644	210.87%	2,299	949	142.25%
Anchoas saladas (Engraulis SPP.) saladas sin secar ni ahumar	6,300	0.45%	2,814	123.89%	1,138	660	72.35%
Aletas de tiburón y demas escualos secos inc. salados	3,726	0.27%	6,346	-41.28%	75	100	-25.22%
Frescos	1,291	0.09%	1,481	-12.80%	112	157	-28.35%

PROBLEMA GLOBAL DE LOS ALIMENTOS

PROVEEDOR



CLIENTE



INOCUIDAD DEL PRODUCTO

**Control de contaminantes microbiológicos, químicos
y físicos que pueden afectar la salud humana**

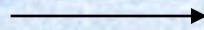
Son muchos y muy variados los contaminantes de los alimentos que afectan la salud humana. Por una parte, se encuentran los microorganismos causantes de intoxicaciones o infecciones como la salmonelosis, el cólera. De otra, están las sustancias químicas como, pesticidas, aflatoxinas, histaminas, antibióticos y otros, que tienen efectos cardiovasculares, toxigénicos, alergénicos. Finalmente, las materias extrañas potencialmente presentes en los alimentos y que pueden causar heridas externas o internas en el organismo.

Las plantas de alimentos con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos esta aplicando sistemas de control de calidad de sus procesos principalmente el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) que en la actualidad está reconocido como el mejor sistema para garantizar la inocuidad de los alimentos.

(Ref. RM N° 449-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas”)

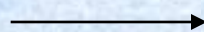
¿CÓMO?

❑ ¿Cómo garantiza el procesador la INOCUIDAD y CALIDAD



❑ Implementando un Sistema de Aseguramiento de la inocuidad y calidad en la producción SISTEMA HACCP

❑ ¿Cómo demostrarlo?



❑ Certificándolo

L 33738 Diario Oficial de la Unión Europea 16.12.2008

-Apéndice V al anexo VI-

PARTES A

MODELO DE CERTIFICADO SANITARIO PARA LAS IMPORTACIONES DE MUESTRAS REATIVAS, EQUIPAMIENTO, TINGICIONES Y CLASIFICACIONES MUESTRAS TIPOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

PAIS		Certificado veterinario para la UE	
1.1. Expedidor Nombre Dirección Tel.º	1.2. Nº de referencia del certificado	1.2.a	
1.3. Autoridad central competente	1.4. Autoridad local competente		
1.5. Destinataria Nombre Dirección Código postal Tel.º	1.6.		
1.7. País de origen Cód. ISO 1.8. Región de origen Código	1.9. País de destino Cód. ISO 1.10.		
1.11. Lugar de origen Nombre Dirección Número de autorización	1.12.		
1.13. Lugar de carga	1.14. Fecha de salida		
1.15. Medio de transporte Aéreo <input type="checkbox"/> Buque <input type="checkbox"/> Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/> Terrestre <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>	1.16. PIF de entrada en la UE		
1.17. Identificación Referencia documental	1.17.		
1.18. Descripción de la mercancía	1.19. Código del producto (Código NC)	89 87	
1.21. Temperatura de los productos Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/>	1.22. Cantidad		
1.23. Nº del pedido y nº de control	1.24. Tipo de entrega		
1.25. Mercancías certificadas para Consumo humano <input type="checkbox"/>	1.26.		
1.26.	1.27. Para importación o admisión en la UE	<input type="checkbox"/>	
1.28. Identificación de las mercancías Especie Número de aprobación de los establecimientos País de origen	Número de lotes País de destino		



EVALUACION DE LA CONFORMIDAD

¿De que manera se exige que se demuestre que satisfacemos las exigencias del mercado?



CERTIFICACION

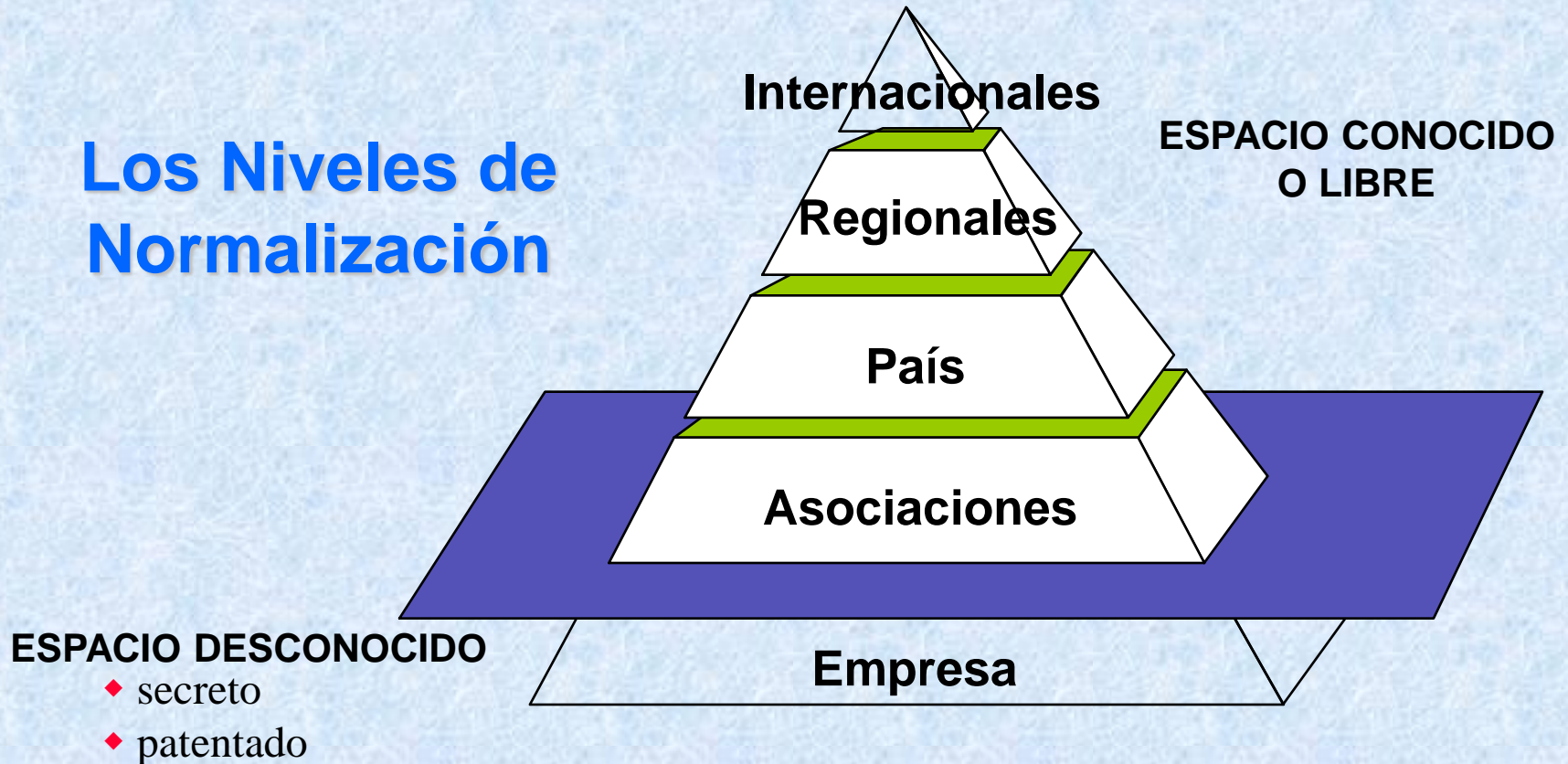
Es una declaración de una institución reconocida con respecto a que algo o alguien cumple con ciertos requisitos

EVALUACION DE LA CONFORMIDAD

¿ Qué criterios utilizar en las certificaciones ?

NORMAS

Los Niveles de Normalización



DOCUMENTOS NORMATIVOS

Los requisitos pueden establecerse en :

- **LEYES** (Ej: Ley General de Salud N° 26842)
Ley de Inocuidad de los Alimentos DL N° 1062)
- **REGLAMENTO SANITARIO**
Ej.: D.S.N° 007-98-SA Reglamento Sanitario de Alimentos
D.S. 034-2008-AG Reglamento Ley de Inocuidad de los Alimentos
- **NORMAS SANITARIAS**
Ej. DS 040. Norma Sanitaria del Sector Pesca
Manual de Indicadores Sanitarios del SANIPES
- **NORMAS TECNICAS PERUANAS**
- **NORMAS INTERNACIONALES: UE, USA (FDA)**
- **ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE**

TIPOS DE CERTIFICADO

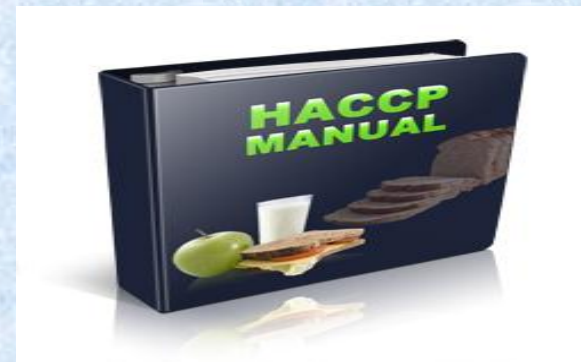
1. CERTIFICACION DEL PRODUCTO

- a) Certificado Sanitario: Certifica el cumplimiento del producto con requisitos Sensoriales, Microbiológicos y Fisicoquímicos definidos en la Norma Sanitaria
- b) Certificado de Inocuidad
- c) Calidad Nutricional



2. CERTIFICACION DEL PROCESO

- a. Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Planta de Alimentos
- b. Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura.
- c. Certificado de Verificación del Plan HACCP.



3. CERTIFICACION DEL SISTEMA

- a. Certificación del Sistema de Gestión de Calidad según la norma ISO 9001
- b. Certificación del Sistema de Gestión Ambiental según la norma ISO 14001
- c. Certificación del Sistema de Gestión de Salud y seguridad Ocupacional OHSAS 18001
- d. Certificación ISO 22000, Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.





**SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES**

**EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD
PESQUERA- SANIPES ES LA AUTORIDAD
SANITARIA DEL SECTOR PESQUERO
SEGÚN LEY N° 28559**

**A PARTIR DEL 15 DE MARZO DEL 2006 ESTA
EJERCIENDO SUS FUNCIONES.**

RESPONSABILIDADES INHERENTES DE LA AUTORIDAD SANITARIA

La vigilancia sanitaria para asegurar el cumplimiento de la norma sanitaria en todas las etapas del procesamiento de productos pesqueros.

Asegurar una suficiente y eficiente aplicación de sistemas de aseguramiento de la calidad: BPM y HACCP



ASEGURAR LA CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS DE CONSUMO INTERNO Y PARA LA EXPORTACIÓN



LA LEY DE SANIPES Y SUS INSTRUMENTOS LEGALES

LEY N° 28559 Ley del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera

DL 1062 LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

REGLAMENTO DE LA LEY SANIPES, DS.N° 025-2005-PRODUCE

INSTRUMENTOS LEGALES DEL SANIPES

REGLAMENTO DE VIGILANCIA SANITARIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. DS 007-98-SA

DS 034 2008 REGLAMENTO DE LA LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NORMAS SANITARIAS PARA EL SECTOR PESQUERO

REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S. 007-98-SA

NORMA SANITARIA PARA LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUICOLAS. DS 040-2001-PE

INSTRUMENTOS LEGALES DEL SANIPES

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA CONSUMO HUMANO R.M 591-2008-SA/DM

NORMA SANITARIA DE MOLUSCOS BIVALVOS DS 07-2004 PRODUCE

CERTIFICACION SANITARIA

La certificación sanitaria consiste en confirmar por escrito, que un lote de producto cumple con los requisitos de calidad establecidos en una norma sanitaria establecida por la autoridad sanitaria correspondiente.

En nuestro país la autoridad sanitaria la ejerce el Ministerio de Salud delegando la vigilancia y la certificación sanitaria oficial en el sector pesquero al **SANIPES-ITP**

CERPER COMO ENTIDAD DE APOYO AL SANIPES

Para ser Entidad de Apoyo al SANIPES, los laboratorios u organismos de inspección principalmente deben estar:

- Acreditados ante INDECOPI.
- Autorizados por el SANIPES - ITP



**LABORATORIO DE ENSAYO
ACREDITADO ANTE INDECOPI Y
AUTORIZADO POR EL SANIPES
-Laboratorio en el Callao, Chimbote
y Piura**

**ORGANISMO DE INSPECCION ESTA
ACREDITADO ANTE INDECOPI**



Ley de Inocuidad de los Alimentos (DL N° 1062)

En el caso de alimentos principalmente se tiene que asegurar su inocuidad, que es la principal responsabilidad de todo procesador de alimentos la de proteger la salud de los consumidores y evitar las enfermedades producidas por alimentos contaminados. [DL 1062 LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.pdf](#)

(Ref. DL N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento en el DS 034 2008 AG)

lo referente a las facultades de autorregulación y administración del fondo de garantía entrará en vigencia conforme a los plazos establecidos en la Única Disposición Transitoria de la presente norma.

POR TANTO:

Mando se publique y cumpla, dando cuenta al Congreso de la República.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los veintisiete días del mes de junio del año dos mil ocho.

ALAN GARCÍA PÉREZ
Presidente Constitucional de la República

JORGE DEL CASTILLO GÁLVEZ
Presidente del Consejo de Ministros

LUIS CARRANZA UGARTE
Ministro de Economía y Finanzas

219809-4

**DECRETO LEGISLATIVO
N° 1062**

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

POR CUANTO:

El Congreso de la República, mediante Ley N° 29157, ha delegado en el Poder Ejecutivo la facultad de legislar sobre determinadas materias, con la finalidad de facilitar la implementación del Acuerdo de Promoción Comercial Perú - Estados Unidos y apoyar la competitividad

Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius. La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública. y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud.

- 1.2. **Principio de competitividad.-** Todos los actores de la cadena alimentaria y las autoridades competentes deben procurar la búsqueda de un desarrollo competitivo y responsable, basado en la inocuidad de los alimentos tanto de consumo interno como de exportación, por ser condición indispensable para la competitividad.
- 1.3. **Principio de colaboración integral.-** Las autoridades competentes de nivel nacional, regional y local, los consumidores y los agentes económicos que participan en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria tienen el deber de colaborar y actuar en forma integrada para contar con alimentos inocuos.
- 1.4. **Principio de responsabilidad social de la industria.-** Los agentes económicos involucrados en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria son los responsables directos de la producción, elaboración y comercialización de alimentos inocuos, saludables y aptos para el consumo humano.
- 1.5. **Principio de transparencia y participación.-** Todos los actores de la cadena alimentaria y, en especial, los consumidores, deben disponer de mecanismos de participación adecuados y de fácil acceso en temas de inocuidad de los alimentos.

REGULACIONES A EUROPA

EL Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento y del Consejo Europeo, del 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de legislación alimentaria y se fijan procedimientos relacionados a la seguridad alimentaria.

Las exportaciones a la Unión Europea (UE) de productos de la pesca y la acuicultura están sujetas a una certificación oficial que incluye el reconocimiento de la autoridad competente del control sanitario del país exportador no europeo. El Perú ha recibido este reconocimiento por la UE.

El sistema de importación de productos pesqueros de la UE se basa en un listado de países que reúnen los requisitos necesarios para exportar según certifica una autoridad competente nacional. La autoridad competente tiene la capacidad, la estructura y los recursos necesarios para realizar una inspección efectiva y garantizar garantías fiables para los productos pesqueros que se destinen a ese mercado.

El productos tiene que cumplir con las exigencias la reglamentación de la UE.

[Comunicado 019 2012 sobre contaminantes UE](#)

La Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV) de la UE envía misiones a países que exportan productos pesqueros a la UE para evaluar el funcionamiento de su autoridad competente. En Junio del 2011 se realizó la auditoría al Perú, con la finalidad de evaluar el sistema de control establecido que rige la producción de productos pesqueros destinados a ser exportados a la UE.

En el informe final de auditoria DG(SANCO)/2011-8890-MR-FINAL realizada en junio de 2011, se establecieron 6 recomendaciones por parte de la OAV. Posteriormente, mediante la Decisión de ejecución de la Comisión Europea de 3 de enero de 2011, se estableció seguir manteniendo la prohibición para importar ciertos moluscos bivalvos por los estados miembros de la UE procedentes de Perú hasta el 30 de noviembre de 2012.



RASTREABILIDAD

Los sistemas de rastreabilidad (trazabilidad) son instrumentos para verificar la integridad de una cadena de suministros y resolver los fallos en caso de que dicha integridad se vea afectada. Estos sistemas se incluyen en medidas que tienen por objeto garantizar la calidad, inocuidad, legalidad de un producto pesquero, así como también su procedencia de una pesquería gestionada de forma sostenible.

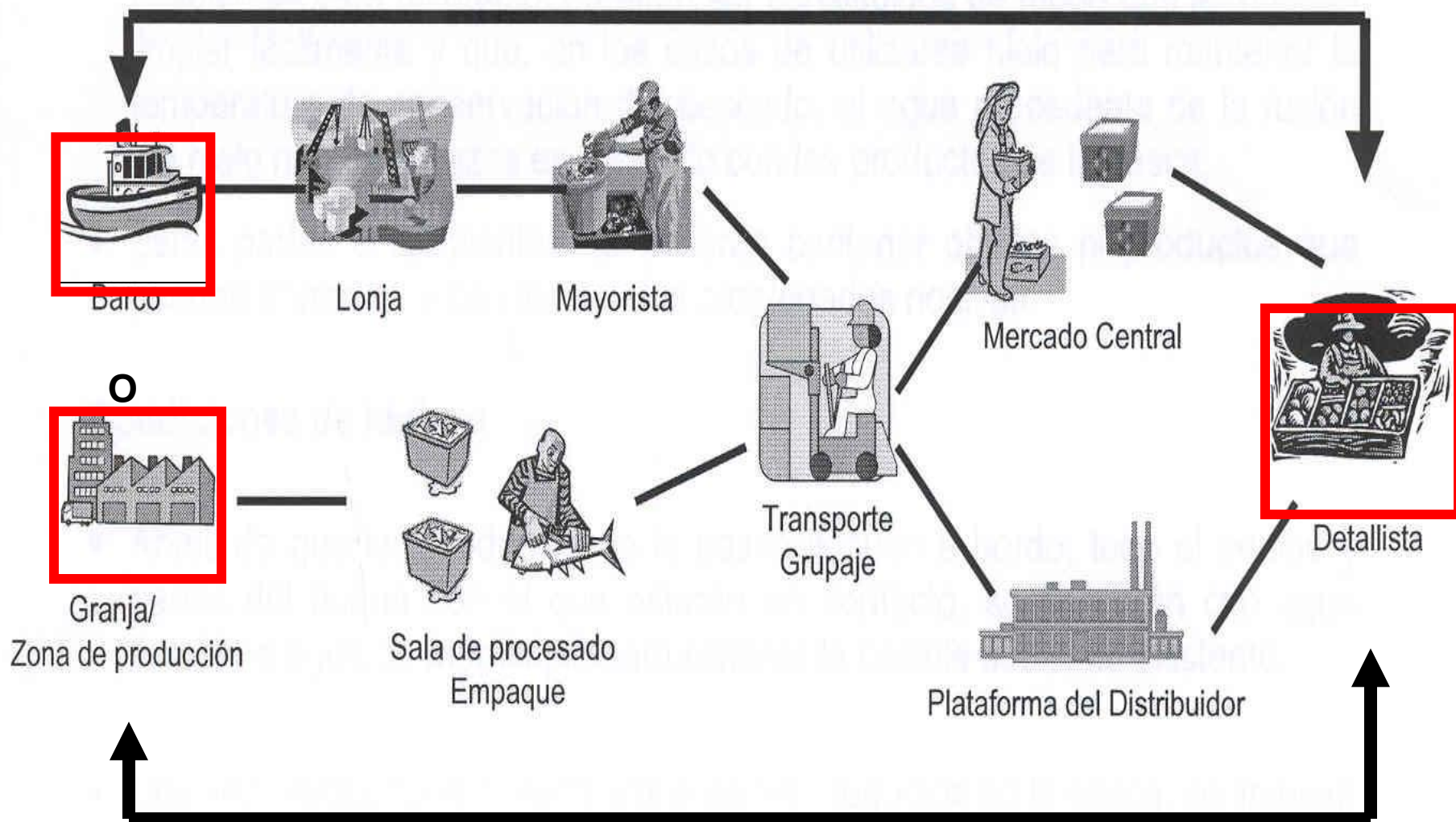
Con la creciente globalización de la industria pesquera y sus efectos sobre la obtención de materias primas, elaboración y comercialización de productos pesqueros, en los últimos años ha aumentado la complejidad de la cadenas de suministros y se ha incrementado la necesidad de rastrear los productos pesqueros a lo largo de su recorrido dentro de ella.



En lo relacionado específicamente con productos pesqueros la RASTREABILIDAD se encuentra el Reglamento (CE) N° 2065/2001 de la Comisión, del 22 de octubre de 2001, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del reglamento (CE). N° 104/2000 del Consejo Europeo en lo relativo a la información del consumidor en el sector de productos de la pesca y la acuicultura

LA TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

Ámbito de aplicación



SOPORTE DE LA INFORMACION

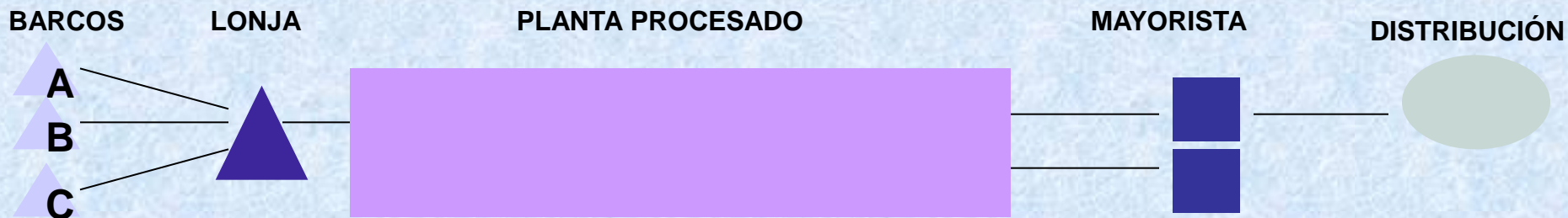
- La información de trazabilidad se facilitará a través del **etiquetado** o el **envase del lote**, o mediante un **documento comercial** que lo acompañe físicamente.
- En el caso del **documento comercial** que acompaña físicamente al lote, en el lote correspondiente se fijará, **como mínimo, el número de identificación.**
- Podrá fijarse en los lotes a través de un **medio de identificación como un código, un código de barras, un microprocesador electrónico o un dispositivo o sistema de marcado similares.**
- La información de trazabilidad se transmitirá a través de un medio de identificación como un código, un código de barras, un circuito integrado o un dispositivo o sistema de marcado similares:
 - a) a partir del 1 de enero de **2013** (sujetos a un plan plurianual)
 - b) a partir del 1 de enero de **2015** (en los demás productos)

Información de trazabilidad a transmitir

(Reglamento de control 1224/2009 y Reglamento 404/2011)

Transmisión de información

- número identificación lote
- Identificación externa y nombre buque pesquero
- código 3-alfa de cada especie
- Fecha de captura
- kg
- Zona geográfica pertinente
- Fecha expedición
- Nombre científico y comercial



Recientemente, el 12 de enero de 2012 la UE publicó en el diario oficial de la UE el Reglamento 16/2012, el cual realiza modificaciones al Reglamento 853/2004, relacionado con el etiquetado de los productos congelados que ingresan al territorio europeo, que serán obligatorias a partir del mes de julio de 2012. Este reglamento tiene consideraciones para la trazabilidad de productos pesqueros las cuales pueden ser consultadas en el Anexo del presente documento.

[Reglamento 16 2012 UE](#)

La trazabilidad y etiquetado son dos conceptos distintos tanto en su naturaleza como en su objetivo. Mientras la primera es una herramienta de control que puede utilizarse en la seguridad alimentaria y el control interno de procesos, la segunda es un elemento de información destinado a asegurar la capacidad de libre elección del consumidor. No obstante, determinados elementos de información del etiquetado (por ejemplo, la denominación comercial o número de lote) son o pueden ser utilizados para verificar la trazabilidad de un producto pesquero.

**TIRA DE POTÓN DEL PACÍFICO CONGELADA I.Q.F.
(Dosidicus gigas)**

PESCADO EN OCEANO PACIFICO ZONA DE PESCA FAO N° 87
ORIGEN PERU - N° DE ESTABLECIMIENTO : P158-CAL-GMCR
INGREDIENTE : POTÓN DEL PACÍFICO (Dosidicus gigas)

PESO NETO : 6 KG

FORMATO : 1 BOLSA x 6 KG

MANTENER A TEMPERATURA DE -18°C

MODO DE CONSUMO : DESCONGELAR Y COCINAR

FECHA DE PRODUCCION / LOTE :

07 10 08

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE FIN DE :

07 10 10

ATENCION : NO CONGELAR DE NUEVO TRAS LA DESCONGELACION

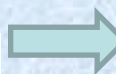
IMPORTADO POR : GRAPESCA S.L. - N° R.S. E-12.07206V.

CALLE DELS FERRERS N° 3 TORRENTE 46909

VALENCIA - ESPAÑA - TEL : 34961565161 / FAX : 34961588430

2008/11/24 16:13

SUBASTADOR		
Nombre: S. CORUÑA		BARCO: OKATA
Reg. sanitario: 12-14576/C		Tipo: Altura
		Código: 3-00041
Denominación		Código FAO: HKE
Comercial: MERLUZA		
Científica: MERLUCCIUS MERLUCCIUS		
Autonómica: PESCADA		
Método de producción:		Zona de Captura o Cría:
Pesca extractiva o pescado		27-Atlántico NE
Arte de pesca:		Fecha - Frescura:
Volantas		01/03/2012 - B
Presentación:	Caja:	Lote:
EVS	1	3-00041
Ingredientes:	<h1>13,00</h1> <p>Peso Neto (kg) 0,00</p> <p style="text-align: right;">Tara (kg)</p>	



DEN. COMERCIAL: RAPE	
DEN. CIENTÍFICA: LOPHIUS SPP	
DEN. AUTONÓMICA: PEIXES SAPOS	
ZONA FAO CAPTURA O CRÍA: 27	FECHA CAPTURA: 21/03/2012
CÓDIGO FAO ESPECIE: MNZ	MÉTODO PRODUCCIÓN:
GTIN: 98412345000013	P. EXTRACTIVA
BARCO: BURELES	PRESENTACIÓN: EVS
	ARTE PESCA: ARRASTRE
NÚM IDENTIF: ESP000012345	PESO NETO (kg): Tara (kg) 0,00
TIPO: LITORAL	<h1>14,50</h1>
LOTE: 1-20032012bur	
 (01)98412345000013(3102)001450(10)1-20032012bur	
 (11)120321(91)27(90)ESP000012345	

¿Cómo es actualmente la transmisión de datos de trazabilidad entre empresas?

ZONA DE CAPTURA/O CIA FISCHFANG ODER ZUCHTGEBIET FISH CATCH OR GROWING ZONA FAO 27 ATLANTICO NO	CALIBRE GROESSE SIZE 25/50	FECHA / DATUM / DATE 09/02/2012	CATEGORIA DE FRESCURA KLASSE FRISCHE CATEGORY FRESHNESS E
NOMBRE CIENTIFICO/WISSENSCHAFTLICHER NAME/SCIENTIFIQUE NAME XIPHIAS GLADIUS	LOTE / LOS / LOT 06124	CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE MINDESTENS HALTBAR BIS CONSUME BEST BEFORE 16/02/2012	
NOMBRE COMERCIAL / HANDLSNAME / COMMERCIAL NAME ESPADA/SCHWERTFISCH/SWORDFISH	GTIN 98435291902507	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block;"> ES 12.13164/PO CE </div>	
PESO NETO NETTO GEWICHT NET WEIGHT 85,00 Kg	METODO PRODUCCION FANGART PRODUCTION METHOD Extractiva		
REMITENTE / ABSENDER / SENDER: PESCAFRESCA S.A. Nº R. S.I. / E. G. Nº / E. C. Nº: 12.13164 / PO DIRECCION / ANSCHRIFT / ADDRESS: PUERTO PESQUERO LONJA DE ALTURA, 41 Y 42 - VIGO. TEL: 986434209 - FAX: 986437491			
 (01)98435291902507(3102)008500(10)06124			

Información en código de barras:

- Código de producto
- Peso neto
- Lote

REGULACIONES A CHINA

Los productos del sector pesca de consumo humano directo, deben cumplir con los requisitos exigidos por el ITP así como por los establecidos en la Ley de Pesca de China y en las siguientes normativas emitidos por la **Administración General de Calidad, Supervisión, Inspección y Cuarentena-AQSIQ.**

NORMATIVA DE CHINA

Estas normas son:

- Anuncio N° 31 del AQSIQ de 2002 “Reglamento sobre la Administración de Inspección y Cuarentena para el Ingreso y Egreso de Productos Acuáticos”.
- GB 2733-2005 Estándar higiénico para frutos de mar frescos y congelados de origen animal.
- GB 10132- 2005 Estándar higiénico para productos acuáticos picados.
- GB 10136-2005 Estándar higiénico para productos acuáticos de origen animal marinados.
- GB 10138-2005 Estándar higiénico para pescado salado.
- GB 10144-2005 Estándar higiénico para productos acuáticos disecados de origen animal.

NORMATIVA DE CHINA

- GB 14939-2005 Estándar higiénico para pescado enlatado.
- GB 19643-2005 Estándar higiénico para algas y productos de algas.

La lista de aditivos permitidos para productos del sector pesca se encuentran en <http://www.itp.gob.pe/normatividad/demos/doc/Normas%20Internacionales/China/AditivosPermitidosChina.pdf>

Fuente de información:

Instituto Tecnológico Pesquero del Perú - ITP

<http://www.itp.gob.pe>

El establecimiento productor deberá estar aprobado y habilitado por el ITPSANIPES y tener implementado el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y demostrar la trazabilidad de sus productos.

Listado de plantas China

Etiquetado

En cuanto a los requisitos del empaque, se requiere que sea resistente y no tóxico y que contenga indicaciones en forma clara y legible, tanto en inglés como en chino, de:

- Nombre comercial y científico, descripción, fecha de producción, N° de lote y requisitos de conservación
- Modo de producción y origen del producto (captura en mar o agua dulce; o acuicultura)
- Lugar de producción
- Nombre y número de la planta de proceso.

En China, la norma Nutrition Labelling of Pre-packaged Food Regulation, vigente a partir del 1 de enero del 2013, establece el principio general y los requisitos de etiquetado y declaración de componentes de nutrición en la etiqueta de los alimentos, para uso directo al consumidor. Los requisitos de etiquetado obligatorios son la energía y los nutrientes centrales (proteína, grasa, carbohidratos y sodio).

La etiqueta nutricional debe ser escrita en chino, y cualquier letra extranjera no deberá ser más grande que los caracteres chinos. Otros nutrientes, como las vitaminas y minerales, sólo se requieren cuando se haga alguna reclamación nutricional, de lo contrario es voluntaria.

[Norma de Etiquetado de Alimentos GB 7718 2011](#)

El AQSIQ ha precisado el registro obligatorio de inscripción para los exportadores e importadores extranjeros de alimentos en China está contemplado en la Nota 55 de AQSIQ de fecha 5 de abril de 2012, que se anexa, con un plazo de cumplimiento que termina el próximo 1º de octubre del presente año.

Por lo expuesto, el AQSIQ recomienda que el llenado del formulario en la página web (<http://ire.eciq.cn/entire/>), se haga a la brevedad posible, a fin de subsanar posibles inconsistencias a tiempo

Los productos alimenticios de todas las empresas exportadoras que no hayan cumplido con este requisito no podrán ingresar al país a partir del 1 de octubre. Según estipula la norma, este registro debe ser realizado tanto por la exportadora peruana como por el importador chino, siendo imprescindible que la empresa exportadora peruana coordine con su cliente chino y éste a su vez haga seguimiento del registro de la parte peruana y verifique su validez ante el AQSIQ.

Al respecto el SANIPES ha emitido el [Comunicado N° 003-2012](#)

REGULACIONES A USA

Acta de Modernización de Seguridad de Alimentos

Food Safety Modernization Act (FSMA)

***Esta ley fue firmada por el Presidente
Obama en 4 enero 2011.***



Esta ley fue firmada por el Presidente Obama el 4 enero 2011.

- Contiene una énfasis en la prevención de problemas
- Da mas amplia autoridad a FDA para asegurar si la industria esta cumpliendo con las normas, y para mejor responder a emergencias de productos contaminados o enfermedades asociadas con alimentos contaminados.
- Esta autoridad adicional se aplica a productos importados como los productos domésticos.
- Requiere que la FDA desarrolle un sistema nacional que sea integrado con los gobiernos estatales y municipales.

PREVENCIÓN

- Un plan preventivo sería obligatorio – sitios de producción alimentaria tendrán que implementar un plan escrito y con controles preventivos. FDA tiene 18 meses para producir un reglamento final.
- Normas obligatorias para vegetales y frutas frescas – FDA debe establecer normas para la producción y cosecha de estos productos frescos en aproximadamente 2 años.
- Autoridad para prevenir la contaminación intencional de alimentos – FDA debe establecer un reglamento para la protección contra la contaminación intencional en 18 meses.

INSPECCIÓN

- Una frecuencia de inspecciones que sería obligatoria – La frecuencia depende en el riesgo del tipo de producción, y esta frecuencia empieza inmediatamente. Para sitios domésticos de alto riesgo, inspecciones deben ocurrir dentro de 5 años y luego por lo menos cada 3 años. En un año, FDA necesita visitar por lo menos 600 sitios de alimentos importados y, luego, 1200 sitios anualmente por lo próximo 5 años.

•

INSPECCIÓN

- Acceso a archivos – FDA tendrá acceso a documentos de la empresa (archivos que demuestran la implementación del plan de inocuidad alimentaria).
- Análisis por laboratorios acreditados – Análisis de alimentos debe ocurrir en laboratorios aprobados por FDA. En 2 años, FDA necesita establecer un programa para acreditar laboratorios.

RESPUESTA PARA EMERGENCIAS

- Retiro de un producto alimentario del comercio norteamericano – Si una empresa no quiere poner en marcha un retiro voluntario cuando le pide FDA, la Agencia puede ordenar un retiro obligatorio.
- La detención administrativa es más flexible – es el proceso utilizado por FDA para prohibir que muevan un alimento a otro sitio.
- Suspensión del registro – FDA puede suspender el registro de un sitio de producción si hay una probabilidad razonable de que un evento adverso ocurriera. Sin registro, la empresa no puede distribuir alimentos. Esta opción de suspender un registro empieza en 6 meses.

RESPUESTA PARA EMERGENCIAS

- Mejoría en la trazabilidad de productos – En 9 meses, FDA necesita implementar proyectos piloto para estudiar mejores métodos de trazabilidad. Luego, FDA debe establecer un sistema para el monitoreo de alimentos importados y domésticos.
- Archivos adicionales para alimentos de alto riesgo – En 2 años, FDA debe establecer un reglamento con requisitos para mantener archivos en sitios que producen, procesan, empacan o almacenan alimentos de alto riesgos (estos productos serían designado por la Secretaria).

PRODUCTOS IMPORTADOS

- Responsabilidad del importador – Importadores necesitan verificar que los proveedores al exterior de los EE.UU. usan controles preventivos para un producto inocuo. En un año, FDA debe producir un reglamento final y una guía para la industria.
- Certificados por parte de agentes independiente del gobierno – Dentro de 2 años, FDA necesita establecer un programa para que agentes independientes pueden certificar que empresas alimentarios cumplan con los requisitos de la Agencia. Este certificado puede facilitar la entrada de productos a los EE.UU.

PRODUCTOS IMPORTADOS

Certificados para alimentos de alto riesgo – FDA puede determinar que productos de alto riesgo y que son importados deben ser acompañado por un certificado antes de entrar en el país.

- Programa voluntario del importador calificado – En 18 meses, FDA debe establecer un programa voluntario para los importadores que desean rapidez en la evaluación y entrada de productos.

Los importadores que participan deben tener sitios de producción que sean certificados.

-

PRODUCTOS IMPORTADOS

Autoridad de rechazar la entrada de un alimento a los EE.UU. – Si un sitio alimentario en el exterior o otro país rechaza la visita de un inspector de FDA, la Agencia puede rechazar el producto cuando llega a la EE.UU.

Inspección de Instalaciones en el extranjero

Se podrán establecer acuerdos con los países exportadores para facilitar las inspecciones de las instalaciones y se rechazará el ingreso de los alimentos a E.E.U.U, provenientes de instalaciones que se hayan negado a la inspección.

•Oficinas Extranjeras del FDA.

Regula el establecimientos de Oficinas del FDA en el extranjero con el objetivo de que estas puedan entregar asistencia a los gobiernos de manera de que estos puedan garantizar la inocuidad de los productos que se exporten a los E.E.U.U

COLABORACIÓN ENTRE FDA Y LAS AUTORIDADES DE OTROS PAÍSES

- Fortalecer las relaciones entre FDA y otras autoridades nacionales, municipales, y extranjeras.
- Ejemplos de esta actividad serian capacitación de autoridades y productores de alimentos sobre los requisitos de los EE.UU., y el uso de información de inspecciones de otros gobiernos.

Ley FSMA FDA USA

Esquema de la nueva Ley del FDA





GRACIAS

rramirez@cerper.com