

Guía de Requisitos Sanitarios
y Fitosanitarios para
Exportar Alimentos a Unión Europea

Guía de Requisitos Sanitarios
y Fitosanitarios para
Exportar Alimentos a la
Unión Europea

de Requisitos Sanitarios
Exportar a la Unión Europea

Sanitarios
ión Europea

gtz



BIOCOMERCO PERU

GUÍA DE REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS PARA EXPORTAR ALIMENTOS A LA UNIÓN EUROPEA

Primera edición: Octubre 2010

Diseño y diagramación: Gustavo Adolfo A. Vera Montalvo

Impresión:

Tiraje: 1.000 ejemplares

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N°

© MINCETUR: Todos los derechos reservados /All Rights reserved

MINCETUR - Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Viceministerio de Comercio Exterior

Dirección Nacional de Desarrollo de Comercio Exterior

Calle Uno Oeste N° 50 Urb. Córpac

San Isidro, Lima 27, Perú

Teléfono: (51-1) 513 - 6100

www.mincetur.gob.pe

PROMPERÚ - Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo

Av. República de Panamá N° 3647

San Isidro, Lima 27, Perú

Teléfono: (51-1) 2221222 / 6167400

www.promperu.gob.pe

Esta publicación ha sido impresa con fondos del Ministerio Federal de Cooperación Económica y Desarrollo de Alemania (BMZ). El contenido de la misma es responsabilidad exclusiva del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo y de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo.

Esta publicación puede ser descargada del sitio Web del Programa Nacional de Promoción de Biocomercio: www.biocomercio.org

DISTRIBUCION GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA

Permitida su reproducción total o parcial con mención de la fuente.

Prohibida la comercialización total o parcial de la información a través de cualquier medio.

Índice

01

PRESENTACIÓN

1.1. Presentación

Pág.

5

02

INFORMACIÓN GENERAL

2.1. Información general

6

03

AUTORIDADES COMPETENTES

3.1. En la Unión Europea

7

3.2. En Perú

8

04

REQUISITOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y AGROINDUSTRIALES

4.1. Productos frescos (frutas y hortalizas) 11

4.2. Control de contaminantes 1 2

4.3. Límites máximos de residuos de plaguicidas 12

4.4. Controles referentes a aditivos 13

4.5. Higiene 1 3

4.6. Adición de vitaminas y minerales a los alimentos 14

4.7. Envasado de alimentos 1 4

4.8. Etiquetado 1 5

05

REQUISITOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS DE PESCA Y ACUICULTURA

21

5.1. Listas de países y zonas autorizadas 2 3

5.2. Autorización de empresas de producción acuícola y de establecimientos de transformación 23

5.3. Control zoonosario 24

Información general

La Unión Europea (UE), también conocida como la Comunidad Económica Europea (CEE), se creó mediante el Tratado de Roma, el 25 de marzo de 1957. Luego de paulatinas adhesiones, la UE se ha expandido hasta llegar a ser el bloque de comercio multinacional más grande del mundo. Desde el 1 de enero del 2007, la UE está integrada por 27 países miembros, con cerca de 495 millones de consumidores, lo que representa la tercera población mundial en orden de importancia después de China e India.

Las instituciones que rigen la UE son las siguientes: el Parlamento Europeo; 2) el Consejo Europeo; 3) el Consejo de la Unión Europea (Consejo de Ministros); 4) la Comisión Europea; 5) el Tribunal de Justicia de la Unión Europea; 6) el Tribunal de Cuentas y 7) el Banco Central Europeo. Para más información visitar:

http://europa.eu/institutions/index_es.htm

y

<http://ec.europa.eu/publications/booklets/others/84/es.pdf>, para las últimas modificaciones introducidas por el Tratado de Lisboa.

Los integrantes de la Unión Europea son: Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Chipre, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, España, Estonia, Finlandia, Francia, Grecia, Holanda, Hungría, Irlanda, Italia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Polonia, Portugal, República Checa, Reino Unido, Rumania y Suecia.

Aunque la UE representa solamente el 7% de la población mundial, sus intercambios comerciales con el resto del mundo constituyen aproximadamente una quinta parte de las importaciones y exportaciones mundiales.

Del mismo modo, es también un importante socio comercial de los países menos desarrollados y la mayor parte de las exportaciones procedentes de estos países entran en la UE libres de impuestos o con impuestos reducidos. Con este acceso preferencial al mercado de la UE se pretende impulsar el crecimiento económico de los países más pobres de todo el mundo. Es así que la UE ha firmado acuerdos de libre comercio con varios países de América Latina (Perú, Colombia, México, Chile, así como naciones centroamericanas). Además, está en negociaciones con Ecuador y el Mercosur.

Autoridades competentes

03 01 En la Unión Europea:

La UE ha definido una estrategia global de seguridad alimentaria que se aplica tanto a los alimentos como a cuestiones referidas a la salud y el bienestar de los animales, y la salud de las plantas (sanidad vegetal). Su objetivo es garantizar la trazabilidad de los alimentos desde la granja hasta la mesa sin dificultar el comercio y garantizando al consumidor una alimentación rica y variada. La estrategia de seguridad alimentaria de la UE consta de tres elementos fundamentales: 1) una normativa sobre seguridad de los alimentos y piensos; 2) un sólido asesoramiento científico que proporcione sustento a las decisiones y 3) la aplicación de la normativa y el control de su cumplimiento. El marco legal ha sido publicado en el Libro Blanco de Seguridad Alimentaria, del 12 de enero del 2000. Para mayor información sobre la legislación europea referida a seguridad alimentaria se puede consultar el siguiente enlace: http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/index_es.htm

A nivel institucional, son cuatro los órganos de la UE que se ocupan de la seguridad alimentaria:

Tabla 1. Órganos involucrados en la seguridad alimentaria en la UE

| | Funciones |
|---|---|
| Dirección General de la Salud y Protección de los Consumidores – SANCO | Tiene por misión contribuir a mejorar la salud, la seguridad y la confianza de los ciudadanos europeos. Asimismo, es la autoridad responsable de mantener actualizada la legislación sobre seguridad de los alimentos, salud de las personas y derechos de los consumidores, así como velar por su cumplimiento. http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm |
| La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) | Sus principales funciones son: emitir dictámenes científicos independientes, por propia iniciativa o a solicitud del Parlamento Europeo, la Comisión o un Estado miembro; proporcionar apoyo técnico y científico a la Comisión en aquellos aspectos que tengan algún impacto en la seguridad alimentaria y crear una red con vistas a desarrollar y fortalecer una estrecha cooperación entre organismos similares de los Estados miembros. Asimismo, identifica y analiza los riesgos, reales y emergentes, en la cadena alimentaria e informa de ellos al público en general. http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/general_provisions/f80501_es.htm |

Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal

Su mandato cubre toda la cadena de producción alimentaria, desde las cuestiones relativas a la salud de los animales en la granja hasta el producto que llega a la mesa de los consumidores, lo cual refuerza significativamente su capacidad para identificar los riesgos sanitarios, con independencia del momento en que surjan durante la producción de los alimentos.
http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/general_provisions/f80502_es.htm

La Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV)

Se encarga de velar por el respeto de la legislación veterinaria y fitosanitaria y de las normas de higiene de los productos alimenticios. Para ello, lleva a cabo auditorías, controles e inspecciones in situ. Dichas inspecciones y auditorías tienen por objeto examinar la utilización de sustancias químicas (medicamentos veterinarios, potenciadores del crecimiento, plaguicidas), los residuos de plaguicidas en las frutas y legumbres y los productos de la agricultura biológica, las epidemias (peste porcina, por ejemplo), entre otros.
<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/dir3274/doc32730.html>

03 02 En Perú:

Son tres las autoridades en materia de inocuidad de los alimentos en el Perú cuyas competencias están definidas en la “Ley de Inocuidad de los Alimentos (D. Leg. N° 1062)”, publicada en junio del 2008. **Ver Figura N° 1.**

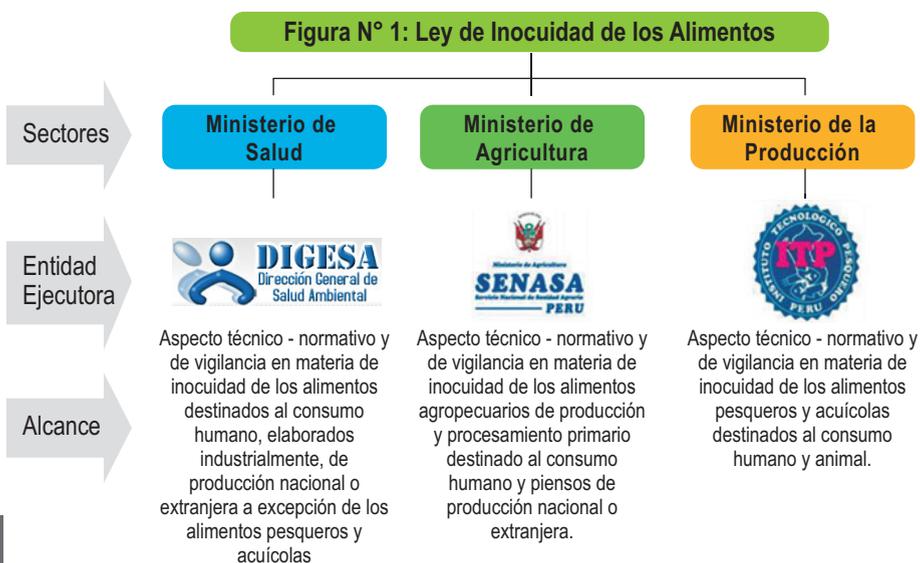


Tabla 2. Autoridades Sanitarias en el Perú

| Funciones | |
|--|---|
| Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) | <p>Establece los requisitos y procedimientos para el registro sanitario, habilitación de plantas y certificado sanitario de exportación de alimentos y bebidas destinados al consumo humano. Enlaces de interés:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Relación vigente de establecimientos habilitados: http://www.digesa.sld.pe/habilitaciones/habilitaciones.asp •Normatividad nacional relacionada con alimentos y bebidas: http://www.digesa.sld.pe/normas_legales/normas_alimentos.asp |
| Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) | <p>Certifica el estado fitosanitario y zoonosológico de los predios o establecimientos dedicados a la producción agraria, incluyendo las empacadoras que destinen productos para la exportación de conformidad con los requerimientos de la Autoridad Nacional de Sanidad Agraria del país importador. Realiza también la certificación fitosanitaria y zoonosológica, previa inspección, de plantas y productos vegetales, animales y productos de origen animal; así como la certificación de insumos agrarios destinados a la exportación. El solicitante (persona natural o jurídica) es el responsable de proporcionar al Senasa los requisitos fitosanitarios y zoonosológicos establecidos por las autoridades nacionales de Sanidad Agraria en los países de destino. www.senasa.gob.pe</p> |
| Sanipes - Instituto Tecnológico Pesquero del Perú (ITP) | <p>Realiza acciones de inspección y vigilancia en todas las fases de las actividades pesqueras y acuícolas, de productos pesqueros provenientes de la pesca y acuicultura, incluyendo la habilitación sanitaria de los establecimientos para actividades de pesca y acuicultura. Enlaces de interés: http://www.itp.org.pe/desarrollo-sanipes.php</p> |

Requisitos para la exportación de productos agrícolas y agroindustriales

Con el fin de prevenir todo riesgo para la alimentación humana y animal, garantizar la salud y calidad de los cultivos, la Unión Europea ha adoptado una serie de normas para la protección de los vegetales y productos vegetales frescos (frutas, hortalizas, entre otros) para controlar su circulación en la Unión Europea.

Asimismo, controla que los productos fitosanitarios no perjudiquen la salud o al medio ambiente, por lo que establece límites máximos de residuos en los vegetales.

Para exportar y comercializar productos de origen vegetal a la Unión Europea se deberá cumplir con las siguientes etapas:

Figura 2:

| Etapas | |
|--|---|
| 1 País tercero autorizado por la UE para exportar | <ul style="list-style-type: none"> • Reconocimiento de la autoridad sanitaria competente del país exportador • Reconocimiento del control fitosanitario del país y áreas de producción libres de plagas • Reconocimiento del programa de control de residuos, contaminantes y aditivos |
| 2 Establecimientos y áreas de producción registradas por la autoridad competente | <ul style="list-style-type: none"> • Cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria • Regiones libres de plagas • Cumplimiento del control microbiológico • Importador aprobado y registrado |
| 3 Certificado fitosanitario | Otorgado por la autoridad competente luego de cumplir con las dos etapas anteriores |
| 4 Controles efectuados por los puertos fronterizos | <ul style="list-style-type: none"> • Puestos de inspección fronterizo autorizado • Control documental • Control de identidad por muestreo • Control físico |

Productos frescos (frutas y hortalizas)

La Directiva 2000/29/CE² establece las medidas de protección para evitar la introducción en la UE de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales e impedir su propagación en el interior de la UE. Esta directiva abarca las plantas vivas y las partes vivas de las plantas, en especial, los frutos y hortalizas que no se hayan sometido a congelación, los tubérculos, las flores cortadas, los árboles y las ramas con follaje, las hojas, el polen vivo y las semillas destinadas a la plantación.

Los productos vegetales son los productos de origen vegetal no transformados o que hayan sido sometidos a una preparación simple, incluida la madera pero sujeta a determinadas condiciones.

En los anexos I y II de la Directiva 2000/29/CE se enumeran los organismos cuya presencia en la UE está prohibida, ya sea como tales o en determinados vegetales o sus productos. Por otro lado, en el anexo III - Directiva 2000/29/CE se enumeran los vegetales y los productos vegetales cuya importación a la UE está prohibida si proceden de determinados terceros países. Las medidas de protección también abarcan los medios utilizados para la circulación de vegetales, productos vegetales y otros objetos afines (embalajes, vehículos, entre otros).

Asimismo, se establece que determinados vegetales y productos vegetales procedentes de terceros países (anexo V, parte B-Directiva 2000/29/CE) deben controlarse al momento de su entrada en el territorio de la UE. Este control incluye, en particular, el control documental, de identidad y fitosanitario.

Los importadores de determinados vegetales o sus productos (anexo V-Directiva 2000/29/CE) deben estar inscritos en un registro oficial del Estado miembro en el que están establecidos.

Si los resultados de los controles son satisfactorios, se puede sustituir el certificado fitosanitario por un pasaporte, en cuyo caso se aplicarán las normas relativas a la circulación intracomunitaria. En caso contrario, se pueden adoptar una o varias de las siguientes medidas: denegación de acceso al territorio de la UE, reenvío a un destino exterior a la UE, retirada de los productos contaminados del envío, destrucción, imposición de cuarentena a la espera de pruebas suplementarias, tratamiento adecuado (esta última medida sólo es posible excepcionalmente y únicamente en unas circunstancias determinadas muy concretas). Además, el Estado miembro afectado debe informar a la Comisión y a los demás Estados miembros de la situación y de las medidas adoptadas.

La Unión Europea no precisa en la Directiva 2000/29/CE³ ningún tratamiento cuarentenario específico para los productos frescos.

2 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2000L0029:20090303:ES:PDF>

3 Sin embargo, el Senasa recomienda los tratamientos cuarentenarios para fines de exportación indicados en su página web: http://www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER_Interna.aspx?ARE=0&PFL=2&JER=800

Control de contaminantes

El marco general de la UE referido a la presencia de contaminantes en alimentos está dado por el Reglamento (CEE) 315/93⁴, el cual prohíbe la introducción en el mercado de productos alimenticios que contengan una cantidad inaceptable de sustancias residuales. La UE regula los contenidos de contaminantes aceptados y los mantiene en los niveles más bajos posibles. Un Estado miembro puede adoptar medidas más rigurosas que las establecidas en el presente Reglamento cuando sospeche que la presencia de un contaminante puede representar un peligro para la salud humana.

En el Reglamento (CE) N° 1881/2006⁵ se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. La medición de los contenidos máximos se debe efectuar sobre la parte comestible del producto evaluado. En el caso de productos compuestos o transformados se tomará en cuenta el proceso que haya sufrido y las proporciones relativas de los ingredientes.

Límites máximos de residuos de plaguicidas

El marco general referido a la presencia de plaguicidas en alimentos está dado por el Reglamento (CE) N° 396/2005⁶, el cual fija las cantidades máximas autorizadas de residuos de plaguicidas que pueden encontrarse en los productos de origen animal o vegetal destinados al consumo humano o animal. Dichos límites máximos de residuos (LMR) comprenden, por una parte, LMR específicos para ciertos alimentos destinados a las personas o los animales y, por otra, un límite general aplicable cuando no se haya fijado ningún LMR.

El contenido máximo de residuos de plaguicidas en los alimentos se sitúa en 0,01 mg/kg. Este límite general es aplicable «por defecto», es decir, en todos los casos en que no se haya fijado un LMR de forma específica para un producto o un tipo de producto. En algunos casos, los LMR específicos que figuran son superiores al límite por defecto; En otros casos pueden establecerse LMR provisionales.

Únicamente están autorizados los productos fitosanitarios cuyas sustancias activas figuren en la lista del anexo I de la Directiva 91/414/CEE que puede consultarse en línea: http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm

Estas sustancias no presentan riesgos para la salud humana o animal ni para el medio ambiente si se utilizan en condiciones normales. El Estado miembro puede autorizar sólo los productos fitosanitarios que contengan sustancias activas que estén enlistadas.

4 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1993R0315:20031120:ES:PDF>
 5 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1881:20090701:ES:PDF>
 6 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R0396:20080410:ES:PDF>

Controles referentes a aditivos

Desde el 2010 rige la nueva normativa sobre aditivos de los alimentos. El Reglamento N° 1333/2008⁷ regula todos los aditivos alimentarios incluidos los colorantes y edulcorantes. Las enzimas alimentarias se regulan en el Reglamento (CE) N° 1332/2008⁸.

El etiquetado de los aditivos alimentarios debe cumplir las condiciones generales establecidas en la Directiva 2000/13/CE⁹ y contener la información necesaria para su identificación (nombre, lote, fabricante, entre otros).

La Directiva N° 88/388/CE constituye el marco regulatorio aplicable a los aromas utilizados para dar olor o sabor a los productos alimenticios, incluyendo los aromas y los productos alimenticios que se importan a la UE. A partir de enero del 2011 esta directiva será sustituida por el Reglamento N° 1334/2008¹⁰.

Asimismo, en la Directiva N° 88/388/CE se especifican los requisitos de etiquetado de los aromas que no vayan a venderse al consumidor final, tales como el nombre y la dirección del fabricante o envasador, la denominación de venta y las sustancias empleadas.

Higiene

Los requerimientos relevantes respecto de la higiene de los alimentos están considerados en los artículos 3 a 6 del Reglamento 852/2004/CE¹¹:

- Obligaciones generales de los operadores de empresas alimenticias de monitorear la inocuidad de los productos y procesos que están bajo su responsabilidad (art. 3)
- Cumplimiento de las normas generales en materia de higiene por parte de los operadores, para la producción primaria (art. 4.1 y la parte A del anexo I)
- Cumplimiento de las normas generales de higiene por los operadores, en las etapas posteriores a la producción primaria (art. 4.2 y anexo II)
- Requisitos de temperatura, cadena de frío y requisitos microbiológicos para ciertos productos (art. 4.3 y el Reglamento 2073/2005/CE¹² de la Comisión, del 15 de noviembre del 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y correcciones sucesivas; así como el Reglamento 1441/2007/CE¹³, que modifica el Reglamento 2073/2005/CE)
 - Procedimientos basados en los principios del HACCP (art. 5)
 - Registro de establecimientos (art. 6)

7 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0016:0033:ES:PDF>

8 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0007:0015:ES:PDF>

9 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2000:109:0029:0042:ES:PDF>

10 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0034:0050:ES:PDF>

11 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:ES:PDF>

12 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:338:0001:0026:ES:PDF>

13 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:322:0012:0029:ES:PDF>

Adición de vitaminas y minerales a los alimentos

El Reglamento (CE) N°1925/2006¹⁴ establece una lista armonizada de vitaminas, sustancias minerales y otras sustancias determinadas como las fibras, los ácidos grasos esenciales, etc., y sus fuentes, que los fabricantes de los alimentos pueden añadir a éstos de forma voluntaria.

Envasado de alimentos

El **Reglamento (CE) N°1935/2004**¹⁵ establece el marco general para los materiales y los objetos, incluidos los denominados objetos y materiales activos e inteligentes, que están en contacto o destinados a estar en contacto con productos alimenticios. Se considera todo tipo de envases, incluyendo las botellas de plástico y vidrio, así como tapas, pegamento y las tintas de impresión de las etiquetas.

Los envases **activos e inteligentes** a los que se refiere el mencionado reglamento son aquellos que, por ejemplo, prolongan el tiempo de conservación de los alimentos o proporcionan información sobre su estado (un envase inteligente puede cambiar de color si el alimento se altera).

Las condiciones para la fabricación de los materiales y objetos en contacto con productos alimenticios están reguladas por el **Reglamento (CE) N° 2023/2006**¹⁶ “sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos”. Adicionalmente, los materiales y objetos “**activos**”, que modifican la composición o las características organolépticas de los productos alimenticios, deben cumplir el **Reglamento (CE) N° 1333/2008**¹⁷, mencionado en el punto 3.4 de esta guía, así como las normas nacionales pertinentes.

En el etiquetado de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos deben indicarse sus características. Los materiales y objetos que no estén manifiestamente destinados a contener o envasar productos alimenticios deben llevar la mención “**para contacto con alimentos**” o el símbolo previsto en el **anexo II-Reglamento (CE) N°1935/2004** (el símbolo representa un vaso y un tenedor). Ver Figura.



14 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:404:0026:0038:ES:PDF>
 15 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:338:0004:0004:ES:PDF>
 16 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:384:0075:0078:ES:PDF>
 17 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0016:0033:ES:PDF>

Etiquetado

En la **Directiva 2000/13/CE**¹⁸ y su modificatoria, la **Directiva 2008/5/CE**¹⁹, se establecen los requisitos en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios en general.

Son elementos obligatorios del etiquetado:

- Denominación de venta (nombre del producto)
- Lista de ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de duración mínima
- Condiciones especiales de conservación y de utilización
- Nombre o razón social y la dirección del fabricante o del envasador

El siguiente cuadro contiene un listado de normas específicas referidas al etiquetado de determinados alimentos o categorías de alimentos:

| Alimento | Normativa |
|---|---|
| Determinados azúcares destinados a la alimentación humana | Directiva 2001/111/CE ²⁰ del Consejo del 20 de diciembre del 2001, relativa a determinados azúcares destinados a la alimentación humana. |
| Bebidas alcohólicas | Directiva 87/250/CEE ²¹ de la Comisión del 15 de abril de 1987, relativa a la indicación del grado alcohólico volumétrico en las etiquetas de las bebidas alcohólicas destinadas al consumidor final. |
| Extractos de café y extractos de achicoria | Directiva 1999/4/CE ²² del Parlamento Europeo y del Consejo del 22 de febrero de 1999, relativa a los extractos de café y los extractos de achicoria. |

18 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2000:109:0029:0042:ES:PDF>
 19 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:027:0012:0016:ES:PDF>
 20 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:010:0053:0057:ES:PDF>
 21 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31987L0250:ES:HTML>
 22 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:1999:066:0026:0029:ES:PDF>

Productos que contengan cafeína o quinina

Directiva 2002/67/CE²³ de la Comisión del 18 de julio del 2002, relativa al etiquetado de productos alimenticios que contienen quinina y productos alimenticios que contienen cafeína.

Aves de Corral

Reglamento (CE) N° 543/2008²⁴ de la Comisión del 16 de junio del 2008, por el que se establecen normas de desarrollo del **Reglamento (CE) N° 1234/2007**²⁵ del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral.

Carne de vacuno

Reglamento (CE) N° 1760/2000²⁶ del Parlamento Europeo y del Consejo del 17 de julio del 2000, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno.

Reglamento (CE) N° 1825/2000²⁷ de la Comisión del 25 de agosto del 2000, por el que se establecen disposiciones de aplicación del **Reglamento (CE) N° 1760/2000** del Parlamento Europeo y del Consejo en lo concerniente al etiquetado de la carne de vacuno y los productos a base de carne de vacuno.

Grasas para untar

Reglamento (CE) N° 2991/94²⁸ del Consejo del 5 de diciembre de 1994, por el que se aprueban las normas aplicables a las materias grasas para untar .

Los fitoesteroles y fitoestanoles

Reglamento (CE) N° 608/2004²⁹ de la Comisión de 31 de marzo del 2004, relativo al etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios con fitoesteroles, esteres de fitosterol, fitoestanoles o esteres de fitoestanol añadidos.

Huevos

Reglamento (CE) N° 589/2008³⁰ de la Comisión del 23 de junio del 2008, a través del cual se establecen las disposiciones de aplicación del **Reglamento (CE) N° 1234/2007** del Consejo, en lo que atañe a las normas de comercialización de los huevos.

Los zumos (jugos) de frutas y determinados productos similares destinados a la alimentación humana

Directiva N° 2001/112/CE³¹ del Consejo del 20 de diciembre del 2001, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana.

Productos de la pesca

Reglamento (CE) N° 104/2000³² del Consejo del 17 de diciembre de 1999, mediante el cual se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.

Caseínas y caseinatos alimentarios

Directiva 83/417/CEE del Consejo del 25 de julio de 1983, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre determinadas lactoproteínas (caseínas y caseinatos) destinadas a la alimentación humana.

Determinadas leches de conserva parcial o totalmente deshidratadas destinadas a la alimentación humana

Directiva 2001/114/CE del Consejo del 20 de diciembre del 2001, relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.

Productos orgánicos

Reglamento (CE) N° 1254/2008 de la Comisión del 15 de diciembre del 2008 que modifica el Reglamento (CE) N° 889/2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del **Reglamento (CE) N° 834/2007** del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, respecto de la producción ecológica, su etiquetado y su control.

23 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:191:0020:0021:ES:PDF>

24 <http://www.mapa.es/app/SCH/documentos/Regl%20543-2008%20Comercializaci%C3%B3n%20aves.pdf>

25 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:299:0001:0149:ES:PDF>

26 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2000:204:0001:0010:ES:PDF>

27 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2000:216:0008:0012:ES:PDF>

28 <http://www.besana.es/legislacion/leg/doce/REG1994-2991-1-6.pdf>

29 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:097:0044:0045:ES:PDF>

30 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:163:0006:0023:ES:PDF>

31 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:010:0058:0066:ES:PDF>

32 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2000:017:0022:0052:ES:PDF>

| | |
|---|--|
| Vino | Reglamento (CE) N° 1951/2006 de la Comisión del 21 de diciembre del 2006 que modifica Reglamento (CE) N° 753/2002 sobre determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) N° 1493/1999 de Consejo, mediante el cual se establece la organización común del mercado vitivinícola, en lo que atañe a la presentación de los vinos tratados en recipientes de madera. |
| Las confituras, jaleas y mermeladas de frutas y la crema de castañas destinadas a la alimentación humana | Directiva N° 2001/113/CE del Consejo del 20 de diciembre del 2001 relativa a las confituras, jaleas y « mermeladas » de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana. |
| Productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana | Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo del 23 de junio del 2000 relativa a los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana. |
| Miel | Directiva N° 2001/110/CE del Consejo del 20 de diciembre del 2001 relativa a la miel. |

Requisitos de idioma

Como regla general, el etiquetado debe estar en un idioma fácilmente comprensible para los consumidores; en otras palabras, en los idiomas oficiales de los países integrantes de la UE. Como excepción a la regla, también se permite usar:

- Otro idioma que pueda ser fácilmente comprendido por los consumidores;
- Otros medios que representen el contenido (por ejemplo, fotografías).

También se permite las etiquetas en varios idiomas. Los requisitos vigentes para el idioma del etiquetado son:

| País Miembro de UE | Idioma |
|---------------------------|--|
| Austria | Alemán |
| Bélgica | Francés y holandés. También se recomienda el alemán |
| Bulgaria | Búlgaro |
| República Checa | Checo |
| Estonia | Estonio |
| Finlandia | Finlandés |
| Alemania | Alemán |
| Grecia | Griego |
| Hungría | Húngaro |
| Irlanda | Inglés británico |
| Italia | Italiano |
| Letonia | Letón |
| Lituania | Lituano |
| Luxemburgo | Francés o alemán |
| Malta | Maltés, inglés o italiano |
| Dinamarca | Danés |
| Francia | Francés |
| Holanda | Holandés |
| Polonia | Polaco |
| Portugal | Portugués |
| Rumania | Rumano |
| Eslovaquia | Slovaco |
| Eslovenia | Sloveno |
| España | Español |
| Suecia | Sueco |
| Reino Unido | Inglés británico |

Requisitos para la exportación de productos de pesca y acuicultura

Declaraciones de propiedades nutritivas, sanitarias y medicinales

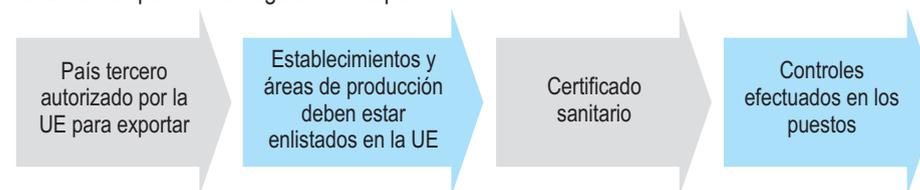
El 1 de julio del 2007 entró en vigencia una nueva regulación sobre las declaraciones de propiedades nutritivas, sanitarias y medicinales, el Reglamento 1924/2006³³. Dicho reglamento establece las condiciones en toda la UE para el uso de las declaraciones de propiedades nutritivas, tales como “bajo en grasas” o “alto contenido de vitamina C”; y las declaraciones medicinales como «bajo en grasas» o «rico en fibra» señalando que dichas declaraciones deben ajustarse a definiciones armonizadas para que signifiquen lo mismo en todos los países de la UE.

Etiquetado sobre propiedades nutritivas

La Directiva 90/496/EC³⁴ se refiere al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios destinados al consumidor final y se aplica a las empresas que brindan servicios de alimentación colectiva (restaurantes, hospitales, cantinas, entre otros). Esta Directiva no se aplica a las aguas minerales naturales u otras aguas destinadas al consumo humano, ni a los preparados alimenticios para regímenes dietéticos o suplementos alimenticios.

La Unión Europea es el mayor importador mundial de pescado, mariscos y productos de la acuicultura. Las normas de importación de estos productos están totalmente armonizadas entre los países de la UE. La Comisión Europea es el interlocutor que establece las condiciones de importación y certificados requeridos a terceros países.

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. Este reconocimiento, que se refiere a la fiabilidad de la autoridad nacional competente, constituye un prerrequisito para exportar a la UE. El Perú ha recibido este reconocimiento por la UE. Para lograr el reconocimiento se deberá cumplir con las siguientes etapas:



Etapa 1 autorización

- Reconocimiento de la autoridad sanitaria competente del país exportador.
- Reconocimiento del control zoonosológico del país exportador.
- Reconocimiento del programa de control de residuos, contaminantes y aditivos del país exportador.

Etapa 2

Registro de establecimientos productores

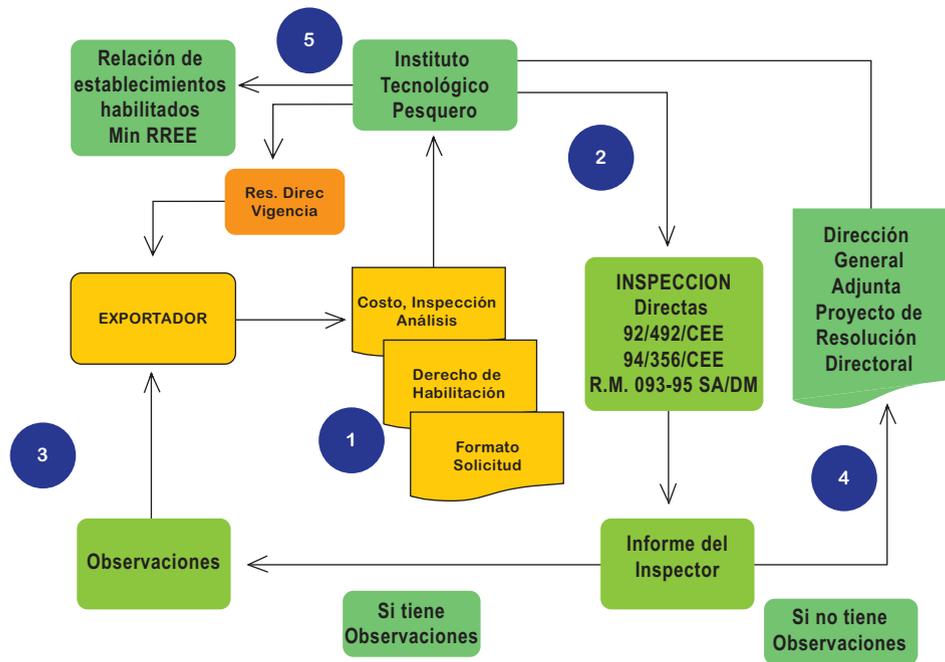
El principal requisito para el ingreso de productos pesqueros a la Unión Europea es la aprobación de la empresa productora/procesadora por la autoridad correspondiente de la Unión Europea (SANCO).

Esta aprobación se establece en función de la evaluación previa realizada en el Perú por el Instituto Tecnológico del Perú (ITP), que es la institución que autoriza la habilitación sanitaria de establecimientos industriales pesqueros peruanos y luego comunica la lista oficial a la Unión Europea.

Los establecimientos pesqueros aprobados se publican en el sitio Web de la Unión Europea:

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

El siguiente es un esquema general del proceso de habilitación sanitaria de establecimientos pesqueros con fines de exportación a la Unión Europea.



Etapa 3 Certificación sanitaria

• Una vez cumplidas las etapas 1 y 2, la autoridad competente otorga la certificación sanitaria.

Etapa 4 Controles

- Puestos de inspección fronterizo autorizado.
- Control documental.
- Control de identidad por muestreo.
- Control físico.

Para los productos de la pesca, los países de origen deben aparecer en una lista de “países admisibles” para el producto en cuestión. Asimismo, sólo se autorizan importaciones de establecimientos y buques autorizados (por ejemplo, plantas de transformación, buques congeladores o buques factoría, o almacenes frigoríficos) inspeccionados por la autoridad competente del país exportador.

Para ser incluidos en la lista, los países exportadores deben contar con lo siguiente:

- La autoridad nacional debe estar en condiciones de garantizar el cumplimiento de los requisitos de higiene y salud pública pertinentes. La legislación sobre higiene debe detallar los requisitos específicos de la estructura de los buques, lugares de desembarque o establecimientos de transformación, así como procesos operativos, congelado y almacenamiento. Dichos requisitos están orientados a asegurar niveles de calidad elevados y prevenir contaminaciones durante la transformación del producto.
- Para los productos de la acuicultura debe existir un plan de control de metales pesados, contaminantes, residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios, que permita verificar el cumplimiento de los requisitos de la UE.
- La autoridad nacional debe estar en capacidad de llevar a cabo inspecciones con regularidad y tomar medidas correctivas cuando sea necesario. Asimismo, debe estar en capacidad de determinar si se ha cumplido con todos los requisitos comunitarios.
- Para confirmar el cumplimiento de los requisitos mencionados, la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la Comisión Europea lleva a cabo inspecciones que constituyen la base para establecer una relación de confianza entre dicha Comisión y la autoridad competente del país exportador.
- Cada embarque está sujeto a un control documental sistemático, de identidad y, si es necesario, de control físico. Los embarques que no cumplan con los requisitos de la legislación de la UE podrán ser destruidos o reenviados al país exportador.

05 01

Lista de países y zonas autorizadas

Para que se autorice la exportación, los terceros países deben figurar en una lista elaborada por la Comisión Europea, en la cual son incluidos tras una evaluación de la situación sanitaria de los animales acuáticos provenientes del tercer país en cuestión, así como de su legislación, la organización de la autoridad competente, entre otros.

La decisión **2006/766/CE**³⁵ establece la lista de terceros países y territorios desde donde se autorizan las exportaciones de productos pesqueros

05 02

Autorización de empresas de producción acuícola y de establecimientos de transformación

La explotación acuícola y las plantas de transformación deben ser autorizadas por la autoridad competente. Para obtener esta autorización, las explotaciones y las plantas deben llevar un registro de desplazamiento de animales y productos y aplicar buenas prácticas higiénicas.

Para mayor información se puede consultar la **directiva 2006/88/CE**³⁶.

Control zoonosanitario

La **directiva 2006/88/CE**³⁷ establece los requisitos sanitarios de los animales y productos de acuicultura, y la prevención y el control de determinadas enfermedades de los animales acuáticos

Moluscos bivalvos

Existen condiciones específicas para la exportación de moluscos bivalvos vivos o procesados (por ejemplo, mejillones y almejas), equinodermos (por ejemplo, erizos de mar) o gasterópodos marinos (por ejemplo, caracoles marinos y cobos). La importación de estos productos en la UE sólo se autoriza si proceden de áreas de producción aprobadas e incluidas en la lista. Para excluir la posibilidad de contaminación con determinadas biotoxinas marinas causantes de la intoxicación de los moluscos, la autoridad nacional (Instituto Tecnológico Pesquero) debe establecer una vigilancia estricta de las zonas de producción que garantice la clasificación correcta de los productos.

En el marco de dicha exigencia, el ITP 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 (E coli, Salmonella, VHA y V. cholerae, Staphylococcus aureus, Recuento de Aerobios Mesófilos), e indicadores químicos (Biotoxinas PSP, Lipofilicas (Grupo DSP) y ASP, cadmio para la zona norte (Piura).

En el Perú el rubro de moluscos está principalmente compuesto por productos como la pota y calamar congelados, pota en conservas, conchas de abanico, navajas, almejas y palabritas entre otros. Nuestro marco legal, el **D.S.N°07-2004 - PRODUCE**³⁸ tiene por objeto regular las condiciones y requisitos de seguridad sanitaria y de calidad que deben reunir los moluscos bivalvos destinados directamente al comercio o a su procesamiento para consumo humano, incluyendo requerimientos para las áreas de extracción o recolección y para las concesiones acuícolas.

En la UE, las condiciones de sanidad animal y requerimientos de certificación para la importación de moluscos están legislados en la **Decisión 2003/804/EC**³⁹.

Control de residuos, contaminantes y aditivos

Véase apartados 3.2 al 3.4.

Etiquetado

El **Reglamento 104/2000/CE**⁴⁰ del Consejo del 17 de diciembre de 1999 rige la organización de los mercados en el sector de los productos de pesca y de la acuicultura. En el artículo 4° se fijan las obligaciones de etiquetado de los productos del mar.

Esta obligación de información se refiere a los productos que sean obtenidos en la Unión Europea o importados, ya sea que éstos se presenten vivos, refrigerados o congelados, enteros o en filetes, salados o secos, ahumados o en salmuera.

El etiquetado debe incluir:

- La denominación comercial de la especie
- El método de producción (captura en mar o en aguas interiores o criaderos)
- La zona de captura.

Estas obligaciones se aplican a partir del 1 de enero del 2002.

Los productos vendidos en la Unión Europea están sujetos a las reglas generales de etiquetado para productos alimenticios (Directiva 2000/13/CE⁴¹).

El comerciante está obligado a indicar claramente en la etiqueta del producto la siguiente información:

- El nombre científico
- La denominación comercial de la especie
- El método de producción (captura en el mar o en aguas interiores o ganadería)
- La zona de captura
- El país de origen
- La lista de los ingredientes
- La referencia de la planta de producción
- El plazo límite de consumo del producto
- Una mención que permita identificar el lote

El modo de preparación también debe figurar en la etiqueta. Las menciones no sólo deben figurar en la etiqueta y el embalaje, sino también en las facturas y certificados sanitarios.

La denominación de venta debe incluir lo siguiente: “congelados” y “no congelar de nuevo una vez descongelado”.

37 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:063:0015:0039:ES:PDF>

38 http://www.mincetur.gob.pe/comercio/ueperu/consultora/docs_taller/DS_07-2004-PRODUCE.pdf

39 http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/en/oj/2003/l_302/l_30220031120en00220033.pdf

40 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2000:017:0022:0052:ES:PDF>

41 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2000:109:0029:0042:ES:PDF>

Otras regulaciones importantes

06 01 Embalaje de madera

La UE aplica las directivas de la Norma Internacional de Medidas Fitosanitarias (NIMF) 15 de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), que establecen las medidas fitosanitarias para reducir el riesgo de introducción y/o dispersión de plagas cuarentenarias relacionadas con el embalaje de madera (incluida la madera de estiba), fabricado de madera en bruto de coníferas y no coníferas, utilizado en el comercio internacional.

En el Perú, Senasa tiene como objetivo reducir el riesgo de introducción y/o diseminación de plagas cuarentenarias relacionadas con embalajes de madera, especificando los procedimientos fitosanitarios para la autorización de funcionamiento y ejecución de los tratamientos a los embalajes de madera para la exportación; así como los procedimientos para el ingreso al país de mercadería con embalajes de madera (Resolución Directoral N° 105-2005-AG-SENASA-DGSV, Resolución Directoral N° 350-2005-AG-SENASA-DGSV, Resolución Directoral N° 518-2005-AG-SENASA-DGSV y Resolución Directoral N° 017-2006-AG-SENASA-DSV)⁴².

06 02 Alimentos transgénicos

El Reglamento (CE) N° 1829/2003⁴³ sobre alimentos y piensos modificados genéticamente regula la comercialización de los organismos modificados genéticamente (OMG) y de los alimentos que los contengan, destinados a la alimentación humana o animal.

Este tipo de alimentos debe etiquetarse como OMG para que el consumidor pueda adoptar una decisión informada respecto del consumo de estos productos. En la etiqueta debe aparecer claramente la mención «modificado genéticamente», o «producido a partir de [nombre del organismo] modificado genéticamente».

Asimismo, los alimentos deberán cumplir con el Reglamento (CE) N° 1830/2003⁴⁴ relativo a la trazabilidad y etiquetado de OMG y de los alimentos y piensos producidos a partir de estos. Por otro lado, el Reglamento (CE) N° 65/2004⁴⁵ establece un sistema de creación y asignación de identificadores únicos para los OMG, es decir, se identifican mediante un código específico que puede asimilarse a un código de barras y se denomina “identificador único”.

42 http://www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER_Interna.aspx?ARE=0&PFL=2&JER=13
43 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2003R1829:20070112:ES:PDF>
44 http://eur-lex.europa.eu/pri/es/oj/dat/2003/l_268/l_26820031018es00240028.pdf
45 http://eur-lex.europa.eu/pri/es/oj/dat/2004/l_010/l_01020040116es00050010.pdf

Alimentos irradiados



La utilización de radiaciones ionizantes como método de conservación de los alimentos está regulada por la **Directiva 1999/2/CE**. Esta directiva se aplica a la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios y de ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

La mencionada Directiva establece que tanto el tratamiento como la comercialización deben cumplir con las dosis máximas que recomienda el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal (Standing Committee on the Food Chain and Animal Health).

Mayor información en:

http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/general_provisions/f80502_es.htm

Deberá figurar la indicación: «irradiado» o «tratado con radiación ionizante» en cada envase o embalaje de productos alimenticios tratados con radiaciones ionizantes o que contengan ingredientes sometidos a este tratamiento, así como en los documentos que los acompañan.

Sólo pueden importarse de terceros países productos alimenticios tratados con radiaciones ionizantes que cumplan los requisitos de la **Directiva 1999/2/CE**⁴⁶ y vayan acompañados de documentos que indiquen el nombre y la dirección de una instalación de irradiación autorizada por la UE y de los registros necesarios. Hasta el momento, en el Perú no existe ninguna instalación registrada y aprobada por la UE.

Otra directiva relacionada con el proceso de irradiación de alimentos es la **Directiva 1999/3/CE**⁴⁷, que indica la lista comunitaria de alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes y las dosis permitidas.

Alimentos orgánicos



El Reglamento (CE) N° 834/2007⁴⁸ sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos estableció un nuevo marco jurídico para estos productos desde el 1 de enero del 2009. Dicha norma fija los objetivos y principios aplicables a ese tipo de producción y especifica lo relativo a la producción, etiquetado, control e intercambios con terceros países. La producción ecológica incluye el ámbito vegetal, ganadero y de algas marinas.

Los alimentos podrán ser etiquetados como “ecológicos” sólo si el 95% de sus ingredientes agrícolas han sido producidos de manera ecológica. De acuerdo con el nuevo Reglamento, a partir del 1 de julio del 2010, los productores de alimentos ecológicos envasados de la UE deberán utilizar el “logo ecológico de la UE”.

Los productos procedentes de terceros países pueden comercializarse también en el mercado comunitario como productos ecológicos si cumplen con lo dispuesto en el

46 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31999L0002:ES:HTML>
47 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:1999:066:0024:0025:ES:PDF>
48 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:ES:PDF>

Reglamento (CE) N° 834/2007 y si han sido objeto de control. Este control puede realizarlo un organismo reconocido por la UE o un organismo de control acreditado.

En el Perú, el Decreto Supremo 061-2006-AG establece el Registro Nacional de Organismos de Certificación de la Producción Orgánica, a cargo del Senasa. Los organismos de certificación de la producción orgánica que deseen operar en el país con reconocimiento de la autoridad nacional competente en materia de producción orgánica, deben solicitar ante el Senasa su inscripción, renovación, ampliación o reducción de registro.

En el siguiente link se indican los organismos de certificación de producción orgánica registrados por Senasa:

http://www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER_Interna.aspx?ARE=0&PFL=3&JER=144

06 05

Alimentos nuevos (novel foods)

El reglamento (CE) N° 258/97⁴⁹ define los nuevos alimentos e ingredientes alimenticios y regula su acceso al mercado europeo, considerándose como tales a los alimentos e ingredientes alimentarios que no hayan sido comercializados en una medida significativa para el consumo humano en algún Estado miembro de la Comunidad Europea antes del 15 de mayo de 1997.

El concepto de novel food no se aplica a los aditivos alimentarios, los aromas ni los disolventes de extracción.

Las empresas que estén interesadas en exportar un nuevo alimento a la UE deberán presentar un expediente con la información relativa al producto nuevo, considerando la información indicada en la Recomendación de la Comisión 97/618/EC⁵⁰ que se refiere a la información científica y la evaluación de seguridad requerida.

El portal oficial de la UE contiene el catálogo de novel foods donde se listan los alimentos actualmente considerados novel foods.

<http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/nfnetweb/index.cfm>.

Los principales productos peruanos afectados por el Reglamento (CE) N° 258/97 son: sachu inchi, tostado, aceite, preparaciones para untar; camu camu, fresco, jugo y preparaciones de frutas; yacón, fresco, deshidratado, jugo, jarabe y preparaciones; aguaje, fresco, jugo y preparaciones de frutas; metohuayo, tostado, aceite, preparaciones para untar; mashua, harinas; arracacha; entre otros.

49 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1997R0258:20090120:ES:PDF>

50 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31997H0618:ES:HTML>

06 06

Alimentos congelados

La Directiva 89/108/CEE⁵¹ del Consejo del 21 de diciembre de 1988 establece las normas relativas a la congelación, el envasado, el etiquetado y el control de los productos alimenticios ultracongelados.

Se entiende por alimentos ultracongelados a los productos alimenticios que han sido sometidos a un proceso denominado congelación rápida, el cual permite rebasar tan rápidamente como sea necesario la zona de máxima cristalización de manera que la temperatura del producto, tras la estabilización térmica, se mantiene sin interrupción en temperaturas iguales o inferiores a -18°C.

El etiquetado de los alimentos ultracongelados considerados en la Directiva 2000/13/CE debe incluir la denominación de venta, la mención «ultracongelado» y la identificación del lote. Las demás indicaciones obligatorias de esta directiva varían en función del destinatario del producto (consumidores finales, restaurantes, hospitales y comedores): fecha de duración mínima, período durante el cual el destinatario puede almacenar los productos ultracongelados, temperatura de conservación y equipo de conservación exigido, cantidad neta e identidad del fabricante, envasador o vendedor, entre otros.

06 07

Bebidas alcohólicas

La Directiva 87/250/CEE⁵² relativa a la indicación del grado alcohólico volumétrico en las etiquetas de las bebidas alcohólicas destinadas al consumidor final establece que las bebidas alcohólicas con un grado superior al 1,2 % de alcohol en volumen deben indicar en las etiquetas el grado alcohólico volumétrico, es decir, la palabra «alcohol» o la abreviatura «alc.» seguida del símbolo «% vol.». Se excluye los vinos de uvas frescas y los mostos de uvas frescas, incluidas las mistelas.

En cuanto a las bebidas vitivinícolas, el Reglamento (CE) N° 753/2002⁵³ establece determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) N° 1493/1999⁵⁴ en lo que se refiere a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas.

51 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31989L0108:ES:HTML>

52 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31987L0250:ES:HTML>

53 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:118:0001:0054:ES:PDF>

54 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1999R1493:20060104:ES:PDF>

En el Perú, el Decreto Supremo 061-2006-AG establece el Registro Nacional de Organismos de Certificación de la Producción Orgánica, a cargo del Senasa. Los organismos de certificación de la producción orgánica que deseen operar en el país con reconocimiento de la autoridad nacional competente en materia de producción orgánica, deben solicitar ante el Senasa su inscripción, renovación, ampliación o reducción de registro.

En el siguiente link se indican los organismos de certificación de producción orgánica registrados por Senasa:

http://www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER_Interna.aspx?ARE=0&PFL=3&JER=144

El etiquetado de los vinos, incluidos los vinos de mesa, los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, los vinos de licor, los vinos de aguja y los vinos originarios de terceros países debe incluir los datos siguientes:

- a. La denominación de venta del producto (con distintos datos, según el vino)
- b. El volumen nominal
- c. El grado alcohólico volumétrico adquirido, que debe estar seguido del símbolo «% vol.» y puede ir precedido de los términos «grado alcohólico adquirido», «alcohol adquirido» o de la abreviatura «alc.»
- d. El número de lote

Asimismo, es obligatorio señalar la presencia de sulfitos y otros ingredientes enumerados en la Directiva 2000/13/CE sobre el etiquetado de productos alimenticios.

Todas estas indicaciones obligatorias deben reagruparse en el mismo campo visual de la botella de forma clara y visible. Sin embargo, la mención de los ingredientes, del número de lote y de los posibles importadores puede figurar fuera de ese campo visual. Los demás datos que puedan completar el etiquetado no deben crear ambigüedades sobre las indicaciones obligatorias mencionadas.

El etiquetado de los vinos procedentes de terceros países debe mencionar el lugar de procedencia e indicar el nombre de origen, precisando si el producto es una mezcla de vinos y si las uvas han sido cosechadas en otra nación. También puede completarse mediante indicaciones sobre las personas que hayan participado en la comercialización del producto, el tipo de producto y su color. Otros datos, incluido el año de la cosecha, las variedades de vid y, en su caso, las distinciones, siguen siendo facultativos.