



UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE
MÉXICO

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE QUÍMICA

**REQUISITOS TÉCNICOS Y LEGALES PARA LA EXPORTACIÓN
DE VEGETALES PROCESADOS A LA UNIÓN EUROPEA**

**TRABAJO ESCRITO VÍA CURSOS DE EDUCACIÓN CONTINUA
PARA OBTENER EL TÍTULO DE
QUÍMICA DE ALIMENTOS**

PRESENTA

Susana Gabriela Zaragoza López



MÉXICO, D.F.

2010



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

JURADO ASIGNADO:

PRESIDENTE: Profesor: Federico Galdeano Bienzobas

VOCAL: Profesor: María de Lourdes Gómez Ríos

SECRETARIO: Profesor: Marcela Olivares Paz

1er. SUPLENTE: Profesor: Eduardo Morales Villavicencio

2° SUPLENTE: Profesor: Jorge Rafael Martínez Peniche

ASESOR DEL TEMA: MARCELA OLIVARES PAZ

SUSTENTANTE: SUSANA GABRIELA ZARAGOZA LÓPEZ

Agradecimientos

Respecto a la elaboración de este trabajo quiero agradecer a los Profs. Marcela Olivares, Eduardo Morales y Lourdes Gómez por sus correcciones y sugerencias. Igualmente, mis agradecimientos van a mi papá Juan Carlos Zaragoza por su contribución en este escrito y de quien tomé consejos y correcciones y a Alejandro Rodríguez por su colaboración y puntos de vista.

Dedicatoria

*Este trabajo de titulación está dedicado a Susana López porque gracias a ella he podido terminar la carrera, su apoyo incondicional, amor y atenciones a lo largo de toda mi vida son básicas en mi desarrollo, me han hecho crecer como persona y estudiante, ¡mis logros son tus logros mamá!
¡Muchas gracias!*

A mis hermanos: Edgar Zaragoza y Carlos Zaragoza por compartir sus experiencias, por sus consejos, pláticas y siempre hacerme reír. Carlos gracias por tu apoyo en el lanzamiento de mis productos para la escuela... siempre hicieron la diferencia...los quiero mucho.

A mi abuelita Ángeles por su cariño y buenos deseos en mi carrera y proyectos. ¡Muchas gracias!

A Tatiana Luna Campero gracias por tu amistad incondicional, valoro mucho todo tu apoyo y el de tu familia a lo largo de la carrera... Paty, Héctor y Thali... mil gracias por todo.

A mis compañeros y amigos con los que compartí varios años de mi vida e inolvidables experiencias en la universidad. En especial a Jose, Clau, Alma y Puga, ¡gracias por su apoyo!

Y a las que siempre han estado y estarán a mi lado: Tania Gil de Arévalo, Claudia Bezies, Alba López y Epi: una etapa más que pasamos juntas, gracias por creer siempre en mi. Las quiero.

Gracias UNAM, gracias Facultad de Química y a todas las personas que contribuyeron a mi formación.

Por mi raza hablará el espíritu.

Índice

<i>Introducción</i>	1
<i>Información general</i>	14
<i>Requisitos Técnicos para exportación de vegetales procesados</i>	14
<i>Certificación de la Inocuidad Alimentaria</i>	28
<i>Requisitos Legales para exportación de vegetales procesados</i>	33
<i>Discusión</i>	41
<i>Conclusiones</i>	44
<i>Bibliografía</i>	46
<i>Anexos</i>	49
<i>Definiciones</i>	49
<i>Requisitos higiénicos para operadores de empresas alimentarias</i>	54
<i>Criterios de seguridad alimentaria</i>	61
<i>Sistema HACCP</i>	63

Requisitos técnicos y legales para la exportación de vegetales procesados a la Unión Europea

I. Introducción

Debido a que México es el país con el mayor número de tratados comerciales del mundo y la séptima potencia exportadora, a nivel mundial¹, se planteó la necesidad de elaborar este documento pues sólo el 5.4% de las exportaciones en 2009 se dirigió a Europa mientras que el 84.1% tuvo como destino Estados Unidos y Canadá. Éste patrón de exportación ha estado presente desde siempre; en 2004 las exportaciones a Europa formaban el 3.7% y a Estados Unidos y Canadá el 89%

Otro de los motivos del déficit comercial de México con la Unión Europea en la actualidad y a lo largo de la historia es el hecho de que el mercado mexicano no se ha dedicado a impulsar las exportaciones a la Unión Europea debido a la existencia de ocho acuerdos de libre comercio que incluyen a varios países de América Latina, en los que existen mercados, empresas y patrones de consumo muy similares a los nacionales y sin que el idioma represente una barrera así como también existe la alternativa de que México sea la puerta de entrada de empresas norteamericanas y europeas a esta región del mundo.² Durante 2009 el 5.9% de las exportaciones de México se dirigieron a América Latina¹.

Tomando en cuenta lo anterior y analizando los siguientes datos, se ha pensado en la Unión Europea como un buen candidato para exportar alimentos, y específicamente productos vegetales procesados.

A continuación se presentan algunos datos estadísticos que permiten evaluar la experiencia, desarrollo y competencia de los bienes y servicios mexicanos en los mercados internacionales, especialmente en el europeo. (Ver tabla 1)

¹ Banco Nacional de Comercio Exterior (Bancomext) 2004 y 2009.

² Servicio de Administración Tributaria 2006.

Tabla 1. México – Balanza comercial - Total de países
(Millones de dólares)

País	2002	2003	2004 (*)	% Cambio 03/02	% Cambio 04/03 (*)
Estados Unidos	36,081	40,972	52,211	13,55	27,43
China	-11,630	-12,805	-12,561	10,1	1,91
Japón	-8,743	-6,994	-9,206	-20,0	31,63
Brasil	-2,071	-2,848	-3,311	37,51	16,26
-- El Mundo --	-7,916	-5,690	-5,746	-28,12	0,98
Canadá	-763.78	-519.55	-981.15	-31.98	88,84
Unión Europea (15)	-11,184	-12,231	-12,960	9,36	5,96
Unión Europea (25)	-11,631	-12,805	-13,570	10,09	5,97

Fuente: World Trade Atlas, con datos de la secretaría de Economía, 2005. (*) Enero – Noviembre

La Unión Europea constituye el mercado más grande del mundo pues realiza el 40% de las importaciones totales mundiales³ como bloque comercial. Su mercado está exento de aranceles dentro de los países que forman la Unión Europea por lo que un producto que haya sido exportado a alguno de estos países podrá ser transportado libremente para su comercialización dentro de cualquiera de los estados europeos.

El PIB (Producto Interno Bruto) per cápita promedio de sus 500 millones de habitantes⁴ alcanza los 29,346 dólares, es decir, 4 veces el de México, por lo tanto, son consumidores de mayor poder adquisitivo. Otras características de la sociedad en la Unión Europea (específicamente UE 15) es que está demográficamente envejecida; más del 30% de la población son mayores de 60 años; las familias constan de los padres con uno o dos hijos, más del 30% de las unidades domésticas son personas individuales⁵ lo cual facilita cumplir la demanda de productos.

Es así que Europa se presenta ante las empresas mexicanas como un importante espacio de oportunidades para el desarrollo de negocios.

³ Organización para la cooperación y desarrollo económicos (OCDE), 2004.

⁴ Secretaría de Relaciones Exteriores, 2005.

⁵ Secretaría de Economía, 2005.

En las tablas 2 y 3 se muestra la relación comercial de la Unión Europea con sus principales países socios siendo México para la Unión Europea el país número 15 en importancia para exportaciones (tabla 2) y el número 24 para importaciones durante 2008 (tabla 3).

Tabla 2. Exportaciones Totales de la Unión Europea. Año 2008.
(Millones de dólares)

	País	Exp.	%
1	ESTADOS UNIDOS	366,678	19.0
2	RUSIA	154,690	8.0
3	SUIZA	143,648	7.5
4	CHINA	115,352	6.0
5	TURQUÍA	79,824	4.1
6	NORUEGA	64,256	3.3
7	JAPÓN	62,355	3.2
8	EMIRATOS ÁRABES	46,592	2.4
9	INDIA	46,368	2.4
10	BRASIL	38,758	2.0
15	MÉXICO	32,474	1.7

Fuente: Secretaría de Economía con datos del Banco de México y Eurostat para el comercio.

Tabla 3. Importaciones Totales de la Unión Europea. Año 2008.
(Millones de dólares)

	País	Imp.	%
1	CHINA	364,310	16.0
2	ESTADOS UNIDOS	274,092	12.0
3	RUSIA	254,853	11.2
4	NORUEGA	135,283	5.9
5	SUIZA	117,785	5.2
6	JAPÓN	110,005	4.8
7	TURQUÍA	67,481	3.0
8	COREA DEL SUR	57,924	2.5
9	BRASIL	52,272	2.3
10	LIBIA	50,218	2.2
24	MÉXICO	20,307	0.9

Fuente: Secretaría de Economía con datos del Banco de México y Eurostat para el comercio.

EVOLUCIÓN DEL COMERCIO BILATERAL ⁶

En el año 2000, con la entrada en vigor del Tratado de Libre Comercio entre México y la Unión Europea (TLCUEM), los intercambios comerciales han presentado particular dinamismo. Según cifras de importación en 2007 se rebasaron los 48 mil millones de dólares, lo que presenta un crecimiento del 161% con respecto a los 18.4 millones de dólares que se registraron en 1999. A su vez las exportaciones de productos mexicanos a la UE han superado los 14 mil millones de dólares para el año 2007 mientras que en 1999 sumaron 5.2 mil millones de dólares, esto se ve reflejado en un aumento de 171% (tabla 4).

Por su parte, las importaciones mexicanas de productos comunitarios sumaron 34 mil millones de dólares en 2007, lo que representa un incremento de 158% respecto al año anterior a la entrada en vigor del TLCUEM (tabla 4).

Por otro lado, en el primer semestre de 2008, el comercio total con la UE registró 28 mil millones de dólares, 24% más que en el mismo periodo del año anterior, correspondiendo 9.3 mil millones a exportaciones y 18.8 mil millones a importaciones (tabla 4).

Tabla 4. Comercio bilateral México – UE.
(Miles de millones de dólares)

Tipo de operación	1999	2007	2008**	Crecimiento 99/07
Exportaciones mexicanas *	5.2	14.1	9.3	171%
Importaciones mexicanas	13.2	34.0	18.8	158%
Comercio total	18.5	48.2	28	161%
Balanza comercial	-8.2	-19.8	-9.5	141%

* Corresponde al valor de las importaciones comunitarias provenientes de México.

** Cifras al primer semestre con datos de Banxico y de Eurostat.

⁶ Eurostat (Oficina Europea de Estadística), 2008. Banxico (Banco de México).

La tabla comparativa (tabla 5) destaca que las operaciones de exportación hacia la Unión Europea no han tenido un gran desarrollo. En tanto que las importaciones registran un avance positivo, sin que en ello se haya visto el constante repunte del euro en relación con el dólar. Es decir, se han abaratado los productos mexicanos pero no se registra un avance favorable en las relaciones comerciales con Europa.

Tabla 5. Comercio de México con la Unión Europea en 2008 por país.
(Millones de dólares)

País	Exp.	%	País	Imp.	%
Alemania	5,695.0	28.0	Alemania	12,623.3	32.1
España	4,829.7	23.8	Italia	5,221.9	13.3
Reino Unido	2,279.0	11.2	Países Bajos	4,184.4	10.6
Países Bajos	2,257.6	11.1	España	4,056.9	10.3
Bélgica	1,706.0	8.4	Francia	3,512.9	8.9
Italia	853.4	4.2	Reino Unido	2,598.7	6.6
Francia	783.9	3.9	Suecia	1,086.9	2.8
Hungría	288.5	1.4	Irlanda	1,015.9	2.6
Irlanda	235.1	1.2	Bélgica	884.9	2.2
Finlandia	192.2	0.9	Austria	795.6	2.0
Suecia	177.5	0.9	Finlandia	445.9	1.1
Polonia	169.3	0.8	Portugal	439.2	1.1
Portugal	169.0	0.8	Rep. Checa	391.1	1.0
Dinamarca	151.3	0.7	Dinamarca	369.7	0.9
Rep. Checa	126.0	0.6	Hungría	355.1	0.9
Austria	108.5	0.5	Polonia	293.4	0.7
Grecia	95.2	0.5	Grecia	277.8	0.7
Luxemburgo	60.0	0.3	Estonia	159.4	0.4
Rumanía	31.7	0.2	Malta	107.9	0.3
Bulgaria	31.6	0.2	Eslovaquia	92.8	0.2
Eslovaquia	22.5	0.1	Lituania	87.2	0.2
Eslovenia	14.2	0.1	Rumania	86.5	0.2
Chipre	9.3	0.0	Luxemburgo	81.9	0.2
Lituania	7.4	0.0	Eslovenia	75.5	0.2
Letonia	6.5	0.0	Bulgaria	30.7	0.1
Estonia	3.8	0.0	Letonia	1.5	0.0
Malta	1.1	0.0	Chipre	0.4	0.0
TOTAL UE	20,307	100	TOTAL UE	39,333	100

Fuente: Secretaría de Economía con datos del Banco de México y Eurostat para el comercio.

Los países con mayor exportación de productos mexicanos son Alemania, España y el Reino Unido, en cuanto a importaciones están Alemania, Italia y Países Bajos. El país de mayor importancia por la actividad comercial que mantiene con México es Alemania. En cuanto a las exportaciones totales por país, se hacen presentes de manera más importante: Italia y Francia; esto tiene gran relevancia, ya que en conjunto, Italia, Francia, España y el Reino Unido son naciones de las que procede el 84.3% de las compras totales a la UE⁷, estos países ocupan el 43.1% del total de las exportaciones de la Unión Europea a México (ver tabla 5).

En la tabla 6 se presenta el intercambio comercial de varios sectores industriales entre México y la Unión Europea siendo el intercambio comercial de alimentos el sexto de mayor importancia con un valor de 707.9 millones de dólares para exportaciones y de 464.0 millones de dólares para importaciones.

Tabla 6. Intercambio comercial México a UE en 2008 por SECTOR. (Millones de dólares)

Sector Industrial	Exp.	%	Imp.	%
	20,307	100.0	39,333	100.0
Alimentos y animales vivos	707.9	3.5	464.0	1.2
Bebidas y tabaco	293.1	1.4	385.9	1.0
Minerales excepto combustibles	554.3	2.7	394.0	1.0
Combustibles minerales y lubricantes	4,784.6	23.6	6,047.5	15.4
Aceites, grasas y ceras animales o vegetales	22.0	0.1	57.9	0.1
Químicos y productos relacionados	928.8	4.6	6,317.1	16.1
Bienes manufacturados clasificados por material	1,382.5	6.8	5,611.5	14.3
Maquinaria y equipo de transporte	9,098.3	44.8	16,016.6	40.7
Manufacturas diversas	2,181.4	10.7	3,409.6	8.7
Productos no clasificados	343.7	1.7	1.4	0.0

Fuente: Secretaría de Economía con datos del Banco de México y Eurostat para el comercio.

⁷ Secretaría de Economía, 2008.

Asimismo la Inversión Extranjera Directa (IED) de la Unión Europea a México se ha visto incrementada a lo largo de los años desde la implementación del tratado de libre comercio entre estos mercados llegando a los 74.6 mil millones de dólares hasta marzo de 2009. Como se muestra en la figura 1.

Los beneficios principales del TLCUEM son⁸:

- ✓ incremento de las exportaciones mexicanas.
- ✓ aumento de la inversión productiva y de la transferencia tecnológica.
- ✓ generación de más y mejores empleos.
- ✓ acceso amplio, preferencial y seguro de las exportaciones mexicanas al bloque comercial más grande del mundo.
- ✓ ampliación de la oferta disponible de insumos y servicios para la industria nacional.
- ✓ diversificación de destinos de las exportaciones mexicanas, las fuentes de insumos, y relaciones económicas de México.
- ✓ seguridad jurídica y las condiciones de acceso preferenciales que requieren la pequeña y mediana empresa para incorporarse al sector exportador.

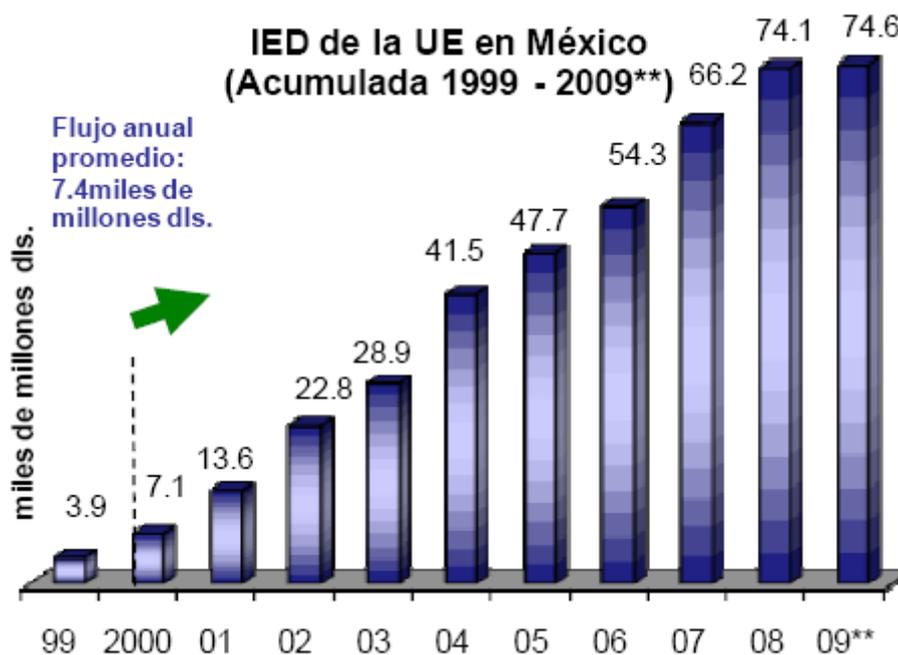


Figura 1. Fuente: Secretaría de Economía. ** Datos de Enero a Marzo del 2009.

⁸PROMEXICO 2010.

En cuanto a los alimentos procesados, bebidas y tabaco, Estados Unidos siguió siendo el primer importador de productos mexicanos en 2003 y después la Unión Europea (25) (tabla 7). Estados Unidos y España fueron los únicos países en los que se incrementaron las importaciones de 2003 en comparación con el año anterior (ver tabla 7).

Tabla 7. Exportaciones mexicanas de alimentos procesados, bebidas y tabaco por país.
(Millones de dólares)

Concepto	2001	2002	2003	Var. % 03/02
Mundo	3,437.97	3,828.15	3,961.01	3.47
Estados Unidos	2,615.27	2,974.67	3,204.02	7.71
UE-25	178.38	260.62	227.48	-12.72
Alemania	57.28	65.97	62.88	-4.69
Reino Unido	24.27	94.16	58.85	-37.50
Canadá	50.54	56.06	54.93	-2.03
Japón	52.34	69.27	31.16	-55.02
Países Bajos	26.21	31.44	21.28	-32.32
España	19.02	18.83	19.90	5.68
Resto	593.04	517.75	508.00	-1.88

Fuente: World Trade Atlas, con datos de la secretaria de Economía, 2004.

En tanto que las exportaciones de alimentos de México a la Unión Europea se vieron disminuidas de 2002 a 2003, las importaciones de este sector a México crecieron de un año a otro (tabla 8).

Tabla 8. México: Balanza comercial de alimentos procesados, bebidas y tabaco con la UE
(25). (Millones de dólares)

Concepto	2001	2002	2003	Var % 03/02
Exportaciones	178.38	260.62	227.48	-12.72
Importaciones	525.20	519.44	572.57	10.23
Saldo	-346.82	-258.82	-345.08	

Fuente: World Trade Atlas, con datos de la secretaria de Economía, 2004.

De los 227.48 millones de dólares que representan las exportaciones de alimentos procesados, bebidas y tabaco de México a la Unión Europea (tabla 8), las preparaciones de vegetales (hortalizas y frutas) corresponden al 6.3% de éstas, con un valor de 14.27 millones de dólares (ver tabla 9).

Tabla 9. Exportaciones de México a la Unión Europea de alimentos procesados, bebidas y tabaco, 2003.

(Millones de dólares)

Productos	Exportaciones	%
Bebidas, líquidos alcohólicos y vinagre	132.24	58.1
Leche y productos lácteos	45.96	20.2
Preparaciones de legumbres u hortalizas, de frutas	14.27	6.3
Azúcares y artículos de confitería	7.73	3.4
Grasas y aceites animales o vegetales (productos de su desdoblamiento)	6.27	2.8
Preparaciones alimenticias diversas	2.97	1.3
Carnes y despojos comestibles	0.84	0.4
Preparaciones a base de cereales, harina, almidón	0.84	0.4
Preparaciones de carne, de pescado o de crustáceos	0.33	0.1
Cacao y sus preparaciones	0.23	0.1
Productos de la molinería, malta, almidón y fécula	0.05	0.0

Fuente: World Trade Atlas, con datos de la secretaría de Economía, 2004.

En cuanto a los productos vegetales, la siguiente tabla refleja las importaciones y exportaciones de México al mundo.

Tabla 10. Total de exportación e importación de vegetales de México

(Miles de dólares)

Grupo de productos	Exportación			Importación			Saldo	
	2009	2010 ^b	Variación % anual	2009	2010 ^b	Variación % anual	2009	2010 ^b
Total ^a	1,134,296	1,094,058	-3.5	1,299,993	1,242,235	-4.4	-165,697	-148,177
Hortalizas, plantas, raíces y tubérculos	437,707	446,328	2.0	31,425	47,807	52.1	406,282	398,521
Frutas y frutos comestibles	139,689	148,367	6.2	56,260	53,271	-5.3	83,429	95,096
Semillas y frutos oleaginosos; frutos diversos	7,531	6,795	-9.8	206,715	151,634	-26.6	-199,184	-144,839
Preparaciones de hortalizas, frutos, plantas	53,335	52,313	-1.9	44,849	38,347	-14.5	8,486	13,966

Fuente: Grupo de Trabajo de Estadísticas de Comercio Exterior: Banco de México, INEGI, Servicio de Administración Tributaria y la Secretaría de Economía.

- a. Se refiere al total del grupo de productos alimenticios seleccionados.
- b. Cifras preliminares.

Según los datos reportados en INEGI en el primer trimestre de 2010 los vegetales más exportados son los frescos (hortalizas, plantas, raíces y tubérculos así como los frutos).

En la siguiente tabla se presentan los datos más relevantes de la exportación de vegetales de México durante el año 2008:

Tabla 11. Principales vegetales de México exportados

Vegetal exportado	Producción en miles de toneladas
Trigo durum	1,397.62
Sandías	580.70
Limón "sin semilla"	416.96
Espárragos, brócolis y coliflores	228.96
Chile "Bell"	225.52
Mangos	222.92
Uvas frescas	156.49
Garbanzos	108.80
Papayas	90.31
Bananas o plátanos frescos y secos	88.00
Alfalfa	77.00

Fuente: INEGI. Anuario estadístico del comercio exterior de los Estados Unidos Mexicanos.

La demanda mundial de alimentos ha registrado cambios importantes en su estructura y composición, lo que ha modificado los volúmenes de intercambio. Esta tendencia se debe en parte a un aumento en la demanda de este tipo de bienes; así como a cambios en los patrones de consumo.

UNIÓN EUROPEA⁹

La Unión Europea se creó con el objetivo político de lograr paz entre sus miembros, sin embargo, su participación en el ámbito económico es lo que ha dado actividades para su desarrollo y ha determinado su éxito.

⁹ Portal de la Unión Europea, 2010

Ningún país de la UE es, por sí solo, lo bastante fuerte como para mantener una posición ventajosa en el comercio mundial.

La Unión Europea ha establecido una estrategia propia para aprovechar el potencial de todos sus miembros e incluso los nuevos. Entre los objetivos trazados destacan:

- Facilitar la libre circulación de mercancías.
- Integrar los mercados de servicios.
- Garantizar las redes de industrias de alta calidad.
- Reducir la incidencia de los obstáculos fiscales.
- Ampliar la oferta de contratos públicos.
- Mejorar las condiciones de las empresas.
- Afrontar el reto demográfico.
- Simplificar el entorno formativo.
- Aplicar las normas.
- Aportar una mayor y mejor información.

Para poder llevar a cabo la comercialización en los países miembros de la Unión Europea es importante conocer su estructura y funcionamiento, el cual está basado en la interacción entre tres instituciones claves:

Comisión Europea

Con sede en Bruselas, Bélgica, la Comisión Europea es el órgano ejecutivo (poder transferido expresamente por el Consejo Europeo) de la UE que tiene por objetivo proponer las bases para la creación de la legislación y política europea, es decir, tiene el derecho de iniciativa legislativa compartido con el Parlamento Europeo.

Organismo portavoz de la UE en la escena internacional ya que representa con una única voz los intereses de los Estados miembros en diversos foros internacionales (como la OMC¹⁰); negocia acuerdos internacionales en nombre de la Unión Europea (como el Tratado de Libre Comercio firmado con México).

¹⁰ Organización Mundial de Comercio.

Parlamento Europeo

El Parlamento tiene tres funciones esenciales:

- 1) Compartir con el Consejo la función legislativa, es decir, la adopción de leyes europeas (directivas, reglamentos, decisiones). Su participación contribuye a garantizar la legitimidad democrática de los textos adoptados.
- 2) Compartir con el Consejo la definición del presupuesto y modificar directamente los gastos comunitarios (en última instancia, adopta el presupuesto en su totalidad).
- 3) Ejercer un control democrático sobre la Comisión, aprueba la designación de sus miembros y dispone del poder de censura. Por último, ejerce igualmente un control político sobre la totalidad de las instituciones.

Consejo de ministros o consejo de la Unión Europea

El Consejo de Ministros, también conocido como Consejo de la Unión Europea (no confundirlo con el Consejo de Europa), es la principal instancia de decisión de la UE y foro en el que se reúnen regularmente sus representantes a nivel ministerial. Según las prioridades, el Consejo congrega diferentes capítulos, como por ejemplo, asuntos exteriores, agricultura, finanzas, educación, telecomunicaciones, etc.

El Consejo asume una serie de funciones esenciales para el funcionamiento del sistema. La primera de ellas es ser el órgano legislativo de la Unión y, según ciertas competencias comunitarias, ejerce el poder legislativo en co-decisión con el Parlamento.

Además, asegura la coordinación de las políticas económicas generales de los Estados miembros, concluye los acuerdos internacionales entre ellos o con Estados u organizaciones internacionales, comparte el poder presupuestario con el Parlamento, toma las decisiones necesarias para la definición y la puesta en marcha de la política extranjera y de seguridad común con base en las orientaciones generales definidas por el Consejo Europeo. Por último, asegura la coordinación de

las acciones de los diferentes Estados y adopta las medidas en el campo de cooperación policial y judicial en materia penal.

Así también es importante conocer la política comercial común pues da la autoridad a la Comunidad Europea (CE) a concluir acuerdos internacionales, con el objeto de maximizar ganancias e incrementar la influencia exterior de la comunidad.

La política comercial común descansa sobre una Tarifa Exterior Común (TEC) que implica la aplicación de un arancel común a todo producto importado al mercado de la Unión Europea. Esto es importante recalcar ya que una vez que el producto haya superado esta barrera arancelaria, no tendrá que pagar ningún impuesto adicional y gozará de la libre circulación de mercancías dentro del mercado de la Unión Europea.

II. Información General

Requisitos Técnicos para la Exportación de Productos Vegetales a la Unión Europea¹¹

Control sanitario de los productos alimenticios de origen no animal

Los productos alimenticios de origen no animal importados a la Unión Europea (UE) deben cumplir con condiciones generales y disposiciones específicas diseñadas para prevenir un riesgo a la salud pública y proteger los intereses de los consumidores.

Las reglas generales que aplican a estos productos son:

1. Principios y requisitos generales de la Legislación Alimentaria establecidos en el Reglamento (CE) No. 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo.

¹¹ Comisión Europea, Comercio, 2010.

2. Reglas de higiene generales para productos alimenticios en relación con el Reglamento (CE) No. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.
3. Condiciones generales en relación a contaminantes en alimentos.
4. Condiciones generales para la preparación de productos alimenticios.
5. Controles oficiales de los productos alimenticios.

De presentarse un problema de higiene que pueda poner en riesgo la salud del consumidor dentro del país exportador, las autoridades europeas podrían:

- Suspender las importaciones procedentes de todo el país afectado o parte del territorio del mismo.
- Tomar medidas de protección provisionales en cuanto a los productos alimenticios afectados.

Legislación de la Unión Europea al establecer medidas de protección:

1. Principios y requisitos generales de la Legislación Alimentaria.

- × Los requisitos básicos de la legislación alimentaria para todo alimento importado a la UE se establecen en el Reglamento (CE) No. 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, el cual cubre entre otros temas:
- × Conformidad o equivalencia: Los alimentos importados deben cumplir con los requisitos relevantes a la Legislación Alimentaria o condiciones reconocidas por la Unión Europea o al menos equivalentes a las mismas.
- × Trazabilidad: La Regulación define trazabilidad como la habilidad de dar seguimiento al alimento y sus ingredientes a través de todas las etapas de producción y distribución, también cubre a todos los operadores del negocio de alimentos. Incluye a los importadores pues se les requiere identificar la procedencia del producto que fue exportado del país de origen.

A menos que existan disposiciones específicas de mayor alcance, el requisito de trazabilidad se limita a asegurar que los negocios son, al menos, capaces de identificar al proveedor inmediato del producto en cuestión y al receptor

inmediato subsiguiente, con la excepción de minoristas o consumidores finales.

- × Responsabilidades de los importadores de alimentos: Los operadores del negocio de alimentos en todas las etapas de producción, proceso y distribución deben asegurar que los alimentos satisfacen los requisitos de la Legislación Alimentaria que se refieren a sus actividades y deben verificar que dichos requisitos se cumplen. Si un operador del negocio de alimentos tiene una razón para pensar que el alimento importado no está en conformidad con los requisitos de seguridad alimentaria, deberá iniciar procedimientos para retener el alimento en cuestión de forma inmediata e informar a las autoridades competentes.

2. Reglas de higiene generales para productos alimenticios

Las reglas de higiene para alimentos que deben ser respetadas por los operadores del negocio de alimentos en los países terceros están contenidas en el Reglamento (CE) No. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo:

- Es una obligación general del operador monitorear la seguridad alimentaria de los productos y procesos bajo su responsabilidad.
- Disposiciones generales de higiene y requisitos detallados para las etapas de producción, proceso y distribución de alimentos; ver el Anexo II, tomado del Reglamento (CE) No. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Los estados miembros, a fin de permitir la transformación en la explotación o de preservar los métodos tradicionales de producción, pueden introducir medidas nacionales en las que se adapten los requisitos pertinentes en materia de infraestructura, en conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 13 del Reglamento (CE) No. 852/2004, en los casos en que los métodos tradicionales no puedan practicarse conforme a los requisitos establecidos por el Reglamento.

- Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios Reglamento (CE) No. 2073/2005 de la Comisión; Ver Anexo III del presente documento.

- Procedimientos basados en los principios del sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP) y documentarlo; ver Anexo IV del presente documento.

Puede proporcionarse documentación como resultados de ensayos de laboratorio, informes sobre control de plagas, mediciones de la temperatura, citas bibliográficas, documentación proporcionada por el proveedor de los materiales de construcción, etc.

- Aprobación y registros.

El propósito del registro es permitir que las autoridades competentes en los estados miembros sepan dónde están situados los establecimientos y cuáles son sus actividades, a fin de que la autoridad nacional pueda efectuar los controles oficiales cuando se considere necesario. Los operadores de la empresa alimentaria notificarán a la autoridad competente todos los establecimientos que estén bajo su control en los que se realice cualquiera de las operaciones de producción, transformación y distribución de alimentos de la forma requerida por la autoridad, con el fin de proceder a su registro. Asimismo, se harán responsables de que la autoridad competente disponga de información actualizada, notificándole cualquier cambio significativo en las actividades que lleven a cabo y, en su caso, el cierre de establecimientos.

3. Condiciones generales en relación a contaminantes en alimentos

Las sustancias contaminantes pueden presentarse en los alimentos como resultado de diversas etapas en el proceso, mercadeo o debido a la contaminación ambiental. Ya que representan un riesgo para la seguridad alimentaria, la Unión Europea ha tomado medidas que minimizan el riesgo mediante el establecimiento de niveles máximos de ciertos contaminantes en los productos alimenticios.

a) Niveles máximos de ciertos contaminantes en productos alimenticios.

Los vegetales no deben contener más de ciertos niveles de contaminantes, cuando están en el mercado, que aquellos especificados en el Reglamento (CE) No.1881/2006 de la Comisión, el cual cubre cuatro categorías diferentes de

contaminantes para vegetales: nitratos, aflatoxinas, metales pesados (plomo, cadmio, mercurio) y 3-monocloropropano-1,2diol (3-MCPD).

Los niveles máximos de contaminantes además de referirse al producto alimenticio, también abarcan los ingredientes usados en su producción y en su composición.

b) Niveles máximos de residuos de pesticidas en alimentos.

Los estados miembros pueden restringir la comercialización dentro de sus territorios de ciertos productos que contengan residuos de pesticidas si la cantidad de éstos excede los niveles máximos permitidos para el consumo humano pues representan un riesgo inaceptable.

Estos límites dependen de la toxicidad del pesticida en cuestión. El Reglamento (CE) No. 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo define un conjunto de reglas para residuos de pesticidas y menciona disposiciones para establecer los límites máximos de residuos de pesticidas en alimentos de origen vegetal ya sea frescos o procesados.

La Directiva del Consejo 91/414/EEC establece reglas y procedimientos para la comercialización de sustancias activas en la UE y para la autorización por los estados miembros de productos para la protección de vegetales que las contengan; las sustancias activas deben estar incluidas en la base de datos de la UE para pesticidas¹² para que se autorice el uso de productos que las contengan.

Los anexos del Reglamento (CE) No. 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo se establece la lista de productos sujetos a control y los límites máximos de residuos (LMRs) de pesticidas para éstos. Esta información también se encuentra en la base de datos de la UE para pesticidas¹²

- Anexo I¹². Contiene la lista de productos a los que aplican los LMRs.
- Anexo II¹². Contiene la lista de los LMRs definitivos de la UE.

¹² EU pesticide database. http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm?event=substance.selection

- Anexo III¹². Contiene los llamados LMRs temporales de la UE (pesticidas para los que su LMR sólo estaba establecido a nivel nacional antes del 1° de septiembre del 2008).
- Anexo IV¹². Lista de los pesticidas para los que no aplican los LMRs por su bajo riesgo.
- Anexo V. Lista de los pesticidas para los que aplica el límite determinado de 0,01mg/kg.
- Anexo VI. Factores de conversión para LMRs para productos procesados.
- Anexo VII. Lista de pesticidas usados como fumigantes para los que los estados miembros aplican derogaciones especiales antes de colocar los productos en su mercado.

Los estados miembros pueden tomar y analizar muestras para residuos como se hará durante 2011, 2012 y el presente año.

c) Niveles máximos de contaminación radiactiva en productos alimenticios.

El Reglamento del Consejo (CE) No. 3954/1987 y el Reglamento de la Comisión (CE) No. 944/1989 establecen los niveles máximos permitidos de contaminación radioactiva de productos alimenticios (ya sea inmediata o después de procesar).

d) Materiales diseñados para el contacto con productos alimenticios.

Estos materiales y artículos deben ser fabricados de tal forma que no transfieran sus constituyentes a los alimentos, en cantidades que pongan en peligro la salud humana, cambien la composición del alimento de manera inaceptable o que deterioren su olor y sabor.

El Reglamento (CE) No. 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo establece una lista de grupos de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, (como plásticos, cerámicas, caucho, papel y cartón, vidrio, etc.) los cuales deben cubrir medidas específicas que incluyen una lista de sustancias autorizadas, condiciones especiales de uso, estándares de pureza, etc. Existen medidas específicas para cerámicas, celulosa y plásticos.

4. Condiciones generales para la preparación de productos alimenticios.

La legislación establece las reglas que se relacionan con el tratamiento de los alimentos, ingredientes alimentarios y sus condiciones de uso para proteger la salud de los consumidores y garantizar la libre circulación de productos alimenticios en el mercado de la Unión Europea.

Además, las disposiciones específicas para grupos de alimentos están establecidas en directivas específicas. Estas incluyen los requisitos de composición, requisitos de higiene, lista de aditivos, criterios de pureza, requisitos específicos para su etiquetado, etc.

a) Aditivos alimentarios y saborizantes autorizados.

El alcance de las directivas cubre los aditivos alimentarios y saborizantes usados como ingredientes durante la fabricación o preparación de alimentos y los cuales son parte del producto terminado. Las únicas sustancias que están autorizadas para ser usadas como aditivos alimentarios son aquellas incluidas en las listas comunes aprobadas y únicamente bajo las condiciones de uso mencionados en aquellas listas (colorantes, edulcorantes, conservadores, emulsificantes, estabilizantes, etc.)

b) Preparación y tratamientos de ciertos productos alimenticios.

También hay reglas de acuerdo con la fabricación, mercadeo e importación de alimentos e ingredientes alimentarios que están sujetos a tratamientos específicos como la Directiva 89/108/EEC del Consejo en alimentos sometidos a congelación rápida y la Directiva 1999/2/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre alimentos tratados con radiaciones ionizantes.

5. Control de productos alimenticios.

Las autoridades competentes de los estados miembros llevarán a cabo controles regulares en alimentos de origen no animal para asegurar que cumplen con las reglas de salud generales de la Unión Europea diseñadas para proteger la salud e intereses de los consumidores.

El control puede aplicar para importar dentro de la Unión Europea y/o a cualquier etapa de la cadena de alimentos (fabricación, proceso, almacén, transporte,

distribución y comercio), puede incluir una inspección documental sistemática, una inspección de identidad al azar y, de ser apropiado, una revisión física.

En cuanto a la importación de productos de origen no animal aplican los siguientes procedimientos.

Procedimientos de importación en relación a la higiene alimentaria

Generalmente, los alimentos de origen no animal:

- × Pueden entrar a la Unión Europea sin certificado expedido por las autoridades competentes del país tercero (país que exporta a la UE).

- × No está sujeta a un procedimiento de pre-notificación de llegada.

Los alimentos de origen no animal se pueden someter a controles en concordancia con un plan de control hecho con base en los riesgos potenciales por medio de la autoridad competente y abarcarán todos los aspectos relacionados con la legislación en materia de alimentos. Se efectuarán con regularidad dichos controles oficiales de los alimentos de origen no animal que se importen en los territorios mencionados¹³ en el anexo I del Reglamento (CE) No. 882/2004. Estos controles de importación también cubren otros problemas de seguridad que involucran alimentos: aditivos, materiales en contacto con alimentos, contaminantes etc.

Los controles se llevarán a cabo en un lugar adecuado, incluido el punto de entrada de las mercancías en uno de los territorios determinados en el párrafo anterior, el punto de despacho a libre práctica, un almacén, los locales del explotador de la empresa alimentaria que realice la importación, o cualquier otro punto de la cadena de alimentos para consumo humano que tenga acceso a las instalaciones apropiadas de control.

La obtención de resultados satisfactorios en los controles oficiales no eximirá a los operadores de empresas alimentarias de su obligación de garantizar que los alimentos cumplen con la legislación alimentaria desde el momento de su despacho

¹³ Bélgica, Dinamarca (excepto las Feroe y Groenlandia), Alemania, España (excepto Ceuta y Melilla), Grecia, Francia, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Holanda, Portugal, Gran Bretaña e Irlanda del Norte, Austria, Finlandia y Suecia.

a libre práctica, ni impedirá que se realicen otros controles en los alimentos en cuestión.

La frecuencia y naturaleza de dichos controles se determinarán de acuerdo con el mismo procedimiento. Al mismo tiempo, las tasas relativas a dichos controles podrán establecerse de acuerdo con el mismo procedimiento.

Procedimientos de importación en relación a la salud agrícola

Ciertos vegetales y productos de vegetales (listados en la Parte B de Anexo V de la Directiva 2000/29/EC¹⁴) deben presentar un certificado fitosanitario expedido por la Organización Nacional de Protección de Plantas del país exportador. Para la entrada a la Comunidad, el certificado fitosanitario puede ser reemplazado por un pasaporte de planta (para aquellas plantas, productos de plantas u otros objetos listados en la Parte A de Anexo V de la Directiva 2000/29/EC¹⁴).

Requerimientos del certificado fitosanitario: (Artículo 13 del Reglamento CE/2002/89)

- Llenado completamente, con sello y firma de la autoridad oficial.
 - Indicar nombre comercial y botánico y el peso neto.
- Emitido máximo a los 14 días previos a que la mercancía salga del país.
 - Indicar origen y destino de la mercancía
- Copias del certificado se aceptan sólo autenticadas y con la indicación “Copy” o “Duplicate”. Para evitar réplicas no autorizadas ya que este certificado debe ser expedido para cada embarque de producto.

Estos vegetales y productos de vegetales están sujetos a cumplir con requisitos de identidad y revisiones documentales de salud agrícola obligatorios para asegurar su conformidad con los requisitos de importación generales y específicos del Comité Europeo, antes de ser liberados para su circulación dentro de la Comunidad. Estas revisiones pueden ser realizadas en puntos de entrada específicos situados en la frontera de la Comunidad o en el caso de las revisiones de identidad y de salud

¹⁴ Esta directiva se puede consultar en EUR-Lex. El acceso al Derecho de la Unión Europea. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/en/consleg/2000/L/02000L0029-20060414-en.pdf>, [en línea], marzo 2010.

agrícola también se llevan a cabo en los lugares destino dentro de la Comunidad cuando cumplen condiciones especiales.

Los importadores de tales productos (listados en la Parte B de Anexo V de la Directiva 2000/29/EC¹⁴) deben ser registrados por las autoridades oficiales del Estado Miembro.

Las autoridades del aeropuerto, del puerto o ya sea los importadores u operadores, darán previo aviso a las oficinas de la aduana por donde ingresará el producto y a las oficinas de las autoridades responsables tan pronto como sepan de la llegada inminente de dichos vegetales o productos de vegetales. Los Estados Miembros también pueden aplicar ésta última disposición para casos de transporte terrestre, en particular, cuando la llegada es esperada fuera de las horas normales de trabajo de las autoridades oficiales.

Alimentos de origen no animal sujetos a un nivel elevado de controles

De acuerdo con el artículo 15, párrafo 5, del Reglamento (CE) No. 882/2004, la Comisión puede establecer una lista de alimentos de origen no animal que, en caso de riesgos conocidos o emergentes, deban ser sujetos a un nivel elevado de controles oficiales para su introducción a la Unión Europea.

Para tales alimentos:

- Se designarán puntos de entrada particulares.
- Los operadores del negocio de alimentos darán aviso previo de la llegada de la mercancía y su naturaleza.

La Comisión no ha establecido una lista de tales alimentos. Mientras tanto las medidas de seguridad que establecen un mayor nivel de control en relación con ciertos alimentos y materias primas permanecen vigentes. De las medidas de seguridad que aún se mantienen en relación con los vegetales está la Decisión de la

Comisión 2055/402/CE sobre medidas de emergencia respecto a: chile, productos del chile, cúrcuma y aceites de palma¹⁵.

ETIQUETADO PARA LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Todos los productos alimenticios comercializados en la Unión Europea (UE) deben cumplir con reglas de etiquetado cuyo objetivo es el asegurarse que los consumidores tengan toda la información esencial para tomar una decisión documentada mientras compran sus productos alimenticios.

Por lo tanto, las disposiciones de etiquetado son:

- Reglas generales en el etiquetado de alimentos
- Provisiones específicas para ciertos grupos de productos:
 - Etiquetado de materiales diseñados para estar en contacto con alimentos.
 - Etiquetado de productos alimenticios especiales.

Además de estas reglas obligatorias, hay también información adicional que pueden incluir los fabricantes de forma voluntaria a condición de que sea exacta y no engañe al consumidor. Por ejemplo, la información sobre el valor nutritivo no es obligatoria a menos que se declare en el alimento (como "baja en grasa", "alto en fibra") sea hecha en la etiqueta o en el material de publicidad.

En este caso, la información nutricional debe cumplir con un formato estandarizado, conforme a la directiva del Consejo 90/496/EEC. Así como a la No. 834/2007 del reglamento del Consejo (CE) y No. 889/2008 de la regulación de la Comisión (CE) precisaron las reglas que rigen el uso de una etiqueta orgánica.

Reglas generales en el etiquetado de alimentos

Las etiquetas de productos alimenticios según las reglas generales colocadas por la directiva del Consejo 2000/13/CE deben contener lo siguiente:

¹⁵ GUIDANCE DOCUMENT. Key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and official food controls, 2006.

- El nombre bajo el cual se vende el producto. La marca registrada, marca o nombre “elaborado” NO puede sustituir el nombre genérico del producto pero se pueden anexar. Los detalles en cuanto a la condición física del producto alimenticio o del tratamiento al que se ha sometido (pulverizado, liofilizado, ultracongelado, concentrado, ahumado, irradiado o tratado con radiación ionizante) debe incluirse cuando su omisión pueda confundir al comprador.
- La lista de ingredientes debe estar precedida por la palabra “Ingredientes”, debe mostrar todos los ingredientes (incluyendo aditivos) en orden decreciente de peso según los registros a la hora de su uso en la fabricación y señalado por su nombre específico. En el caso de aquellos productos que puedan contener ingredientes alérgenos o que puedan causar intolerancia, se debe proporcionar una indicación clara en la etiqueta precedida por la palabra “Contiene” seguido por el nombre del ingrediente. Sin embargo, esta indicación no será necesaria si el nombre específico está incluido en la lista de ingredientes. La indicación de los ingredientes no se requiere para: los productos que contengan un solo ingrediente, cuando la denominación de venta sea idéntica al nombre del ingrediente o permita determinar la naturaleza del ingrediente sin lugar a confusión.
- La cantidad neta de los productos alimenticios pre-empacados deben estar en litros, centilitros y mililitros para los líquidos y kilogramos y gramos para los no-líquidos.
- La fecha de consumo preferente consiste en el día, mes y año, en ese orden y precedida por las palabras; "consumirse antes de" o "consumirse preferentemente antes de" o "usarse antes de" y la fecha, para los productos altamente perecederos.
- Cualquier condición especial para su almacenamiento o uso.
- El nombre y dirección del fabricante, empacador o del importador establecido en la Unión Europea.

- Lugar de origen o de procedencia.
- Instrucciones de uso, si aplican.
- Lote en los productos alimenticios pre-empacados precedido por la letra: "L".

Estos detalles deben aparecer en el empaque o en una etiqueta sujeta a los productos alimenticios pre-empacados. En el caso de los productos alimenticios pre-empacados previstos para los proveedores masivos (productos alimenticios vendidos a granel), los detalles de etiquetado obligatorios deben aparecer en documentos comerciales mientras que el nombre bajo el cual se vende, la fecha de la caducidad o de consumo preferente y el nombre del fabricante deben aparecer en el empaquetado externo.

El etiquetado no debe engañar al comprador en cuanto a las características o efectos del producto alimenticio ni atribuir características especiales para la prevención, tratamiento o cura de alguna enfermedad. La información en las etiquetas debe ser fácil de entender, claramente legible e indeleble y aparecer en idiomas oficiales del país de comercialización del producto. Se permiten términos extranjeros o expresiones de fácil entendimiento por el comprador.

Provisiones específicas para ciertos grupos de productos

Hay también disposiciones de etiquetado que se aplican a grupos específicos de productos alimenticios para dar a los consumidores una información más detallada sobre el contenido y composición de estos productos:

Etiquetado de los aditivos alimenticios y los saborizantes

Los aditivos y los saborizantes se deben etiquetar siempre en el empaque de los productos alimenticios por su categoría (antioxidante, conservador, colorante, etc.) con su nombre o "número E" (número asignado a cada aditivo que ha sido aprobado por la UE).

Etiquetado de productos alimenticios especiales

Las disposiciones en relación con el etiquetado de ciertos productos se establecen en la legislación de la Unión Europea específica. Los productos vegetales procesados que pueden estar incluidos son:

- Zumos de frutas, zumos de frutas concentrados, zumos de frutas deshidratados y néctares de frutas.
 - Debe incluir la indicación del contenido mínimo de zumo de frutas o de puré de frutas, el cual debe respetar los porcentajes indicados en la Directiva.¹⁶
 - Si es una mezcla de distintos tipos de frutas.
 - Si contiene edulcorantes.
 - Si el producto se obtiene entera o parcialmente a partir de un concentrado.

- Jaleas y mermeladas de frutas.
 - La Directiva correspondiente ¹⁷enumera los aditivos autorizados, entre los que figuran la miel, el azúcar, el zumo de frutas y otros.
 - El contenido de fruta por cada 100 gramos de producto.
 - El contenido total de azúcares.
 - El contenido residual de anhídrido sulfuroso cuando sea superior a 10 mg/kg.

- Alimentos tratados con radiación ionizante.
 - El 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, deberá figurar la indicación «irradiado» o «tratado con radiación ionizante» así como el nombre y la dirección de la instalación donde se ha efectuado el tratamiento¹⁸.

¹⁶ Directiva 2001/112/CE del Consejo.

¹⁷ Directiva 2001/113/CE del Consejo.

¹⁸ Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo.

- Productos alimenticios ultracongelados
 - El etiquetado de los alimentos ultracongelados debe incluir además de las disposiciones ya mencionadas, la mención “ultracongelado”.
 - Los productos dirigidos a consumidores finales, restaurantes, hospitales y comedores deben incluir: fecha de duración mínima, periodo durante el cual el destinatario puede almacenar el producto ultracongelado, temperatura de conservación y equipo de conservación exigido¹⁹.

Existen Directivas para algunos de estos productos que enumeran las materias primas autorizadas para su fabricación, así como los aditivos que se autorizan.

Certificación de la Inocuidad Alimentaria.

La Inocuidad Alimentaria se ha convertido en una preocupación global, no sólo por la importancia de la salud pública, sino también por su impacto en el comercio internacional; la globalización en la producción y compra de alimentos hace las cadenas de alimentos más largas y complejas e incrementa el riesgo de que sucedan incidentes relacionados con la inocuidad alimentaria, por lo que se deben emplear sistemas de seguridad alimentaria y así garantizar la seguridad y adecuación de los alimentos en cada enlace de la cadena de suministros.

El sistema HACCP es el único exigido por la Unión Europea para todos los alimentos procesados que se comercializan en sus estados miembros; sin embargo, existen otros sistemas de certificación que aseguran la inocuidad de los alimentos, y, aunque la Unión Europea no los exige, muchas empresas alimentarias los usan.

Algunos de estos sistemas de certificación para empresas alimentarias se mencionan a continuación.

¹⁹ Directiva 89/108/CEE del Consejo.

ISO 22000^{20,21}



Es un sistema de gestión de seguridad alimentaria que aborda los requerimientos de HACCP y provee el manejo de su operación a todas las organizaciones partícipes en la cadena de alimentos (procesadora, embotelladora, empaquetadora, distribuidora, etc.) y de esta manera asegura la integridad de la cadena. Este sistema de gestión hace que las condiciones entre diferentes empresas u organizaciones sean muy parecidas sin importar el lugar del mundo donde se encuentren.

Esto aplica a toda organización que esté involucrada en cualquier aspecto de la cadena de alimentos, sin importar su tamaño, y quiera implementar sistemas que proveen productos inocuos. El medio para alcanzar cualquiera de los requisitos de la ISO 22000:2005 es a través del uso de recursos internos y externos.

Los requisitos que especifica la ISO 22000 permiten a una organización:

- Planear, implementar, operar, mantener y actualizar el sistema de gestión de seguridad alimentaria dirigido a productos que son seguros para el consumidor.
- Demostrar conformidad con los requerimientos estatutarios y regulatorios referentes a la seguridad alimentaria.
- Evaluar y calcular los requerimientos del cliente y demostrar conformidad con aquellos requerimientos mutuamente acordados con el cliente en relación con la inocuidad alimentaria, para aumentar la satisfacción del cliente.
- Comunicar efectivamente los problemas de inocuidad alimentaria a sus proveedores, clientes y partes relevantes interesadas de la cadena de alimentos.
- Asegurar que la organización cumple con su política de inocuidad alimentaria establecida.
- Buscar la certificación o registro de su sistema de gestión de inocuidad alimentaria por una organización externa, o hacer una auto-evaluación o auto-declaración de conformidad a la ISO 22000.

Paralelo al desarrollo de la ISO 22000 y la necesidad creciente por una certificación armonizada de los sistemas de inocuidad alimentaria en fases previas de la cadena.

²⁰ The British Standards Institution 2010 <http://www.bsigroup.com.mx>

²¹ International Organization for Standardization, 2010

ISO desarrolló la especificación técnica ISO/TS 22003 que contiene los requisitos para organismos que proveen la certificación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.

Esta norma fue desarrollada y publicada por la Organización Internacional de Estandarización (ISO), la cual está formada por una red de institutos nacionales de estandarización en 159 países, con una oficina central en Ginebra, Suiza.

PAS 220²²



Publicly Available Specification (PAS) 220 especifica los requerimientos en los programas de prerrequisitos necesarios para controlar los riesgos de inocuidad alimentaria. PAS 220 debe usarse a la par con ISO 22000. La ISO 22000 propone los requerimientos específicos de inocuidad alimentaria en la cadena de suministros. Este PAS tiene el propósito de usarse con los sistemas de gestión designados para alcanzar los requerimientos especificados en ISO 22000 y no por su cuenta pues no duplica los requerimientos de esta norma ISO.

Especifica los requerimientos para establecer, implementar y mantener los programas prerrequisitos (PRP) que son utilizados para auxiliar el control de riesgos de inocuidad alimentaria. Este se aplica a todo tipo de organizaciones sin importar su tamaño o grado de complejidad. También se utiliza en organizaciones relacionadas con el proceso de manufactura de la cadena de suministros y que desean implementar PRP como una forma de direccionar los requerimientos especificados en ISO 22000.

Las operaciones de manufactura de alimentos son diversas y no todos los requerimientos especificados en PAS se utilizan para todos los procesos.

PAS 220 especifica detalladamente los requisitos a considerar:

1. Construcción y diseños de las instalaciones (edificios y utilidades asociadas).
2. Diseño de la planta, incluyendo espacios de trabajo.
3. Suministros de aire, agua, energía y otros servicios.
4. Servicios de soporte, incluyendo disposición de desechos y desagües.

²² The British Standards Institution 2010 <http://www.bsigroup.com>

5. Equipo conveniente para limpieza, mantenimiento y mantenimiento preventivo.
6. Compra de materiales.
7. Medidas para la prevención de contaminación cruzada.
8. Limpieza y sanitización.
9. Control de plagas.
10. Higiene del personal y servicios para empleados.
11. Retrabajo.
12. Procedimientos de retiro de producto.
13. Almacenaje.
14. Información del producto y advertencias al consumidor.
15. Biovigilancia y bioterrorismo.

FSSC²³



La Certificación FSSC 22000 (Food Safety System Certification) contiene un plan de certificación de Sistemas de Seguridad Alimentaria basados en el estándar ISO 22000: 2005 de gestión inocuidad alimentaria 'Requerimientos para cualquier organización en la cadena de alimentos' y la especificación pública disponible para los programas de Prerrequisitos en inocuidad alimentaria para la fabricación de alimentos, BSI PAS 220: 2008. Éste plan de certificación está usando los estándares existentes para la certificación (ISO 22000, PAS 220 e ISO 22003) y la certificación será acreditada bajo la guía del estándar guía ISO 17021 "Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión". Los productores que ya están certificados con ISO 22000 sólo necesitan una revisión adicional contra BSI PAS 220 para alcanzar la certificación.

Está diseñada para la certificación de sistemas de Inocuidad Alimentaria de fabricantes de alimentos que procesan productos animales (no incluye rastros o pre-rastros), productos vegetales perecederos, productos con una vida de anaquel larga y otros como ingredientes de alimentos como aditivos, vitaminas y bio-cultivos.

²³ Foundation for Food Safety Certification, 2010

La certificación FSSC 22000 es reconocida por la junta directiva de la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI). Ésta sigue una extensa evaluación comparativa de los programas de gestión de seguridad alimentaria usando los requerimientos establecidos en el Documento de Orientación de la GFSI Edición 5, y un anexo emitido en diciembre de 2009.

La Fundación para la Certificación de Seguridad Alimentaria, con sede en Holanda, mantiene la propiedad y los derechos de reproducción de esta certificación, así como los acuerdos para las licencias de los organismos de certificación.

BRC²⁴



La BRC (British Retail Consortium: Consorcio Británico de Detallistas) establece estándares técnicos para evaluar a fabricantes de materias primas y productos alimenticios pues está diseñada para apoyar a estos fabricantes a producir alimentos inocuos y de calidad, tiene por objetivo mejorar el intercambio de productos y servicios con el cliente; cubre áreas como la seguridad legislativa, calidad e inocuidad del producto. Los estándares cubren los requerimientos específicos para que una organización sea capaz de producir, empaacar, almacenar y distribuir alimentos seguros.

Existen 4 estándares BRC:



Inocuidad alimentaria



Empaque y materiales de empaque



Almacén y distribución



Productos a consumidor

Las certificaciones BRC están aprobadas por la GFSI.

²⁴ BRC, Publications and products catalogue 2010.

El estándar global para inocuidad alimentaria²⁵ requiere del desarrollo de los siguientes puntos y estar conforme a:

- Compromiso de la alta gerencia.
- Un plan HACCP.
- Un sistema de gestión de calidad.
- Programa de prerrequisitos.

La certificación del producto depende del continuo cumplimiento de ciertos requerimientos que son cruciales para el establecimiento y operación de un sistema efectivo de inocuidad alimentaria²⁴. Estos son:

- ✿ Compromiso de la alta gerencia y mejora continua.
- ✿ Plan de Inocuidad Alimentaria (HACCP).
- ✿ Auditorías Internas.
- ✿ Acciones correctiva y preventivas.
- ✿ Trazabilidad.
- ✿ Mapeo (flujo del producto).
- ✿ Limpieza e higiene.
- ✿ Manejo de los requisitos para materiales específicos: control de alérgenos e identificación de materiales protegidos.
- ✿ Control de operaciones.
- ✿ Capacitación.

²⁵ BRC, Global standard for food safety, 2010.

Requisitos Legales para la Exportación de Productos Vegetales a la Unión Europea

BARRERAS ARANCELARIAS^{26, 27}

En la Unión Europea, el régimen arancelario está considerado en el arancel integrado de las Comunidades Europeas (TARIC).

Para importar los productos a la Unión Europea es preciso, además de un buen diseño en el empaque y el embalaje, un amplio conocimiento del mercado meta, así como conocer los documentos necesarios para importar mercancía a este bloque comercial.

De manera general, cuando la mercancía del exportador mexicano llega al puerto de destino europeo, se deben presentar los siguientes documentos:

✓ Factura comercial

La factura comercial es un documento o prueba de la transacción entre el exportador y el importador. El exportador la expide al importador para el cobro de las mercancías cuando éstas se han puesto a disposición del importador. La factura comercial contiene la información básica sobre la transacción y siempre es necesaria para el despacho de aduana. Se incluyen los siguientes datos:

- Identificación del exportador y el importador (nombre y dirección).
- Fecha de expedición.
- Número de factura.
- Descripción de las mercancías (denominación, calidad, etc.).
- Unidad de medida.
- Cantidad de mercancías.
- Valor unitario.
- Valor total.

²⁶ Secretaría de Economía.

²⁷ Comisión Europea, Comercio, 2010.

- Valor facturado total y moneda de pago. Debe indicarse la cantidad equivalente en una moneda libremente convertible a euros o a otra moneda de curso legal en el Estado miembro importador.
- Condiciones de pago (modo y fecha de pago, descuentos, etc.).
- Condiciones de entrega según el correspondiente Incoterm.
- Medio de transporte.

✓ Lista de carga (Packing list)

La lista de carga (P/L) es un documento comercial que se adjunta a la factura comercial y a los documentos de transporte. Facilita información sobre los artículos importados y las características de sus contenedores.

Es necesaria para el manejo en la aduana y tiene el valor de inventario de la mercancía entrante. Generalmente incluye los siguientes datos:

- Datos del exportador, el importador y la empresa de transporte
- Fecha de expedición
- Número de la factura de transporte
- Tipo de embalaje (bidón, cartón, caja, tonel, bolsa, etc.)
- Número de contenedores, contenido de cada uno de éstos (descripción de las mercancías y número de artículos en cada contenedor)
- Marcas y numeración
- Peso neto, peso bruto y dimensiones de los contenedores
- Instrucciones de manipulación (si son necesarias)

Tanto para la factura como para la lista no se exige un formato específico, debe expedirlas el exportador según la práctica comercial habitual y debe presentarse el original y al menos una copia. No es necesario que vayan firmadas pero en la práctica se firman tanto el original como la copia. Pueden presentarse en cualquier idioma, sin embargo, se recomienda una traducción al inglés.

✓ Documentos de transporte

En función de los medios de transporte utilizados, para despachar las mercancías es necesario cumplir con los siguientes documentos y presentarlos a las autoridades aduaneras del Estado miembro de la Unión Europea donde se realiza la importación:

- Conocimiento de embarque (marítimo)
- Conocimiento de embarque FIATA
- Carta de porte por carretera (CMR)
- Conocimiento aéreo (AWB)
- Carta de porte por ferrocarril (CIM)
- Cuaderno TIR

Ver el Anexo I para más información sobre cada uno de los documentos anteriores (incisos 35 a 40).

✓ Seguro de transporte de mercancías

El seguro es un contrato por el cual se indemniza al asegurado en caso de daños causados por un riesgo cubierto en la póliza. Es de suma importancia porque las mercancías están expuestas a riesgos comunes durante su manipulación, carga y transporte, pero también a riesgos menos frecuentes como disturbios, huelgas o actos de terrorismo.

El seguro de transporte de mercancías es distinto del seguro de responsabilidad civil del transportista. El alcance normal de la responsabilidad del transportista está establecido en convenios internacionales dependiendo el tipo de transporte utilizado (carretera, ferrocarril, marítimo, aéreo).

Al efectuar el despacho de aduana, el justificante del seguro sólo se exige cuando en la factura comercial no aparecen los datos de la prima pagada para asegurar la mercancía. No existe una norma europea sobre indemnización a la parte afectada. Normalmente, está limitada a una cierta cantidad por kilo bruto de mercancías perdidas o dañadas.

En el momento de aceptar la mercancía, el transportista puede establecer condiciones específicas. Estas condiciones deben hacerse constar en la carta de porte aéreo (conocimiento o contrato de transporte aéreo), que tiene valor probatorio. Las compañías aéreas pueden negarse a aceptar paquetes dudosos o no correspondientes a la carta de porte.

✓ Declaración de importación (DUA)^{28 29}

La declaración en aduana de cualquier mercancía importada a la UE se hace por medio del DUA (Documento único Administrativo) formulario común para todos los Estados miembros con arreglo al Código Aduanero Comunitario publicado en el Reglamento (CEE) No. 2913/92 y al Reglamento (CEE) No. 2454/93.

El DUA puede presentarse a través de un sistema informatizado conectado con las autoridades aduaneras, o en las oficinas de aduanas designadas.

Los principales datos que deben declararse son los siguientes:

- Identificación de los participantes en la operación (importador, exportador, representante, etc.)
- Destino aduanero (despacho a libre práctica, despacho a consumo, importación temporal, tránsito, etc.)
- Datos de identificación de las mercancías (código TARIC, peso, unidades), localización y embalaje
- Datos de los medios de transporte
- País de origen, país de exportación y país de destino
- Información comercial y financiera (incoterms, valor facturado, moneda de facturación, tipo de cambio, seguro, etc.)
- Lista de documentos asociados con el DUA (licencias de importación, certificados de inspección, documento de origen, documento de transporte, factura comercial, etc.)
- Declaración y modo de pago de los impuestos a la importación (derechos arancelarios, IVA, impuestos especiales, etc.)

²⁸ Reglamento (CEE) nº 2913/92 del Consejo, por el que se aprueba el Código Aduanero Comunitario.

²⁹ Reglamento (CEE) nº 2454/93 de la Comisión, por el que se fijan determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) nº 2913/92 del Consejo por el que se establece el Código Aduanero Comunitario.

En las importaciones se utilizan en general tres ejemplares: uno queda en poder de las autoridades del Estado miembro en el que se formalizan los trámites de entrada, el segundo va al Estado de destino para efectos estadísticos y el tercero al destinatario, una vez sellado por la autoridad aduanera.

Documentos asociados con el DUA

Según la operación y el carácter de las mercancías importadas, deben presentarse con el DUA algunos documentos. Los más importantes son:

- Prueba de origen, normalmente utilizada para aplicar preferencias arancelarias
- Certificado de la naturaleza específica del producto
- Documento de transporte
- Factura comercial
- Declaración del valor en aduana
- Certificados de inspección (sanitaria, veterinaria y fitosanitaria)
- Licencias de importación
- Documento de vigilancia de la Comunidad Europea
- Certificado CITES (ver inciso 40 Anexo I)
- Documentos que justifiquen la solicitud de inclusión en un contingente arancelario
- Documentos requeridos a efectos de los impuestos especiales
- Documentos que justifiquen una solicitud de exención del IVA

✓ Declaración del valor en aduana^{30, 31}

La declaración del valor en aduana es un documento que debe presentarse a las autoridades aduaneras cuando el valor de las mercancías importadas excede de 10 000 euros. Debe cumplir con el impreso DV1, cuyo modelo figura en el anexo 28 del Reglamento (CEE) No. 2454/93, que establece disposiciones de aplicación del Código Aduanero Comunitario, y debe presentarse junto con el DUA. La finalidad principal de este requisito es establecer el valor de la transacción para fijar el valor en aduana sobre el que se aplican los derechos arancelarios.

³⁰ Reglamento (CEE) No. 2913/92 del Consejo, por el que se aprueba el Código Aduanero Comunitario.

³¹ Reglamento (CEE) No. 2454/93 de la Comisión, por el que se fijan determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) No. 2913/92 del Consejo por el que se establece el Código Aduanero Comunitario.

El valor en aduana corresponde al valor de las mercancías, incluidos todos los costos (por ejemplo valor en factura, transporte y seguro), hasta el primer punto de entrada en la UE. Para establecerlo se utiliza el valor de transacción (precio pagado o por pagar por las mercancías importadas).

Las autoridades aduaneras pueden exonerar total o parcialmente de presentar la declaración del valor en aduana cuando las mercancías importadas no superen los 10 000 euros por envío, siempre que no se trate de envíos fraccionados o múltiples expedidos por un mismo remitente al mismo destinatario, sea de importaciones que no tengan carácter comercial, o la presentación de los elementos que se trate no sea necesaria para la aplicación del arancel aduanero de las comunidades europeas o cuando los derechos de aduana establecidos en el impuesto no deban percibirse por la aplicación de una normativa aduanera específica.

✓ Certificado de Origen Preferencial

Este documento es la garantía de que el producto fue elaborado en un país con quien la Unión Europea mantiene un trato comercial preferencial. Para estos casos, existen dos tipos de certificado de origen, según el caso:

- Si las mercancías son originarias de países con los que la UE ha suscrito acuerdos bilaterales preferenciales, el modelo a presentar es el EUR1. Para obtener trato preferencial del TLCUEM se tiene que usar el certificado de transferencia (certificado de origen) EUR1 u otorgar una declaración ya sea sobre la factura de venta, la nota de entrega u otro documento comercial que describa los productos en cuestión con suficiente detalle para identificarlos.

Para obtener dicho certificado, el exportador deberá acudir a la Secretaría de Economía para el llenado previo de la solicitud y la entrega de documentos o evidencia que compruebe que el producto cumple con las reglas de origen para el tratado.

De acuerdo con el TLCUEM, la reducción de aranceles aplica a los bienes originarios de los territorios de las partes, o a aquellos procesados lo suficiente como para conferirles origen. Por “procesamiento suficiente” se entiende la

aplicación de alguna técnica u operación física o química que cambia las propiedades de los insumos originales.

✓ Otros documentos en función del producto (controles aduanales):

En caso de que el producto a exportar requiera de un certificado fitosanitario citado anteriormente en los *Procedimientos de importación en relación a la salud agrícola*

Por otro lado, para evitar la devolución de la mercancía, su destrucción o simplemente la negativa de las autoridades para que ésta entre al territorio comunitario, es indispensable conocer el código TARIC del producto.

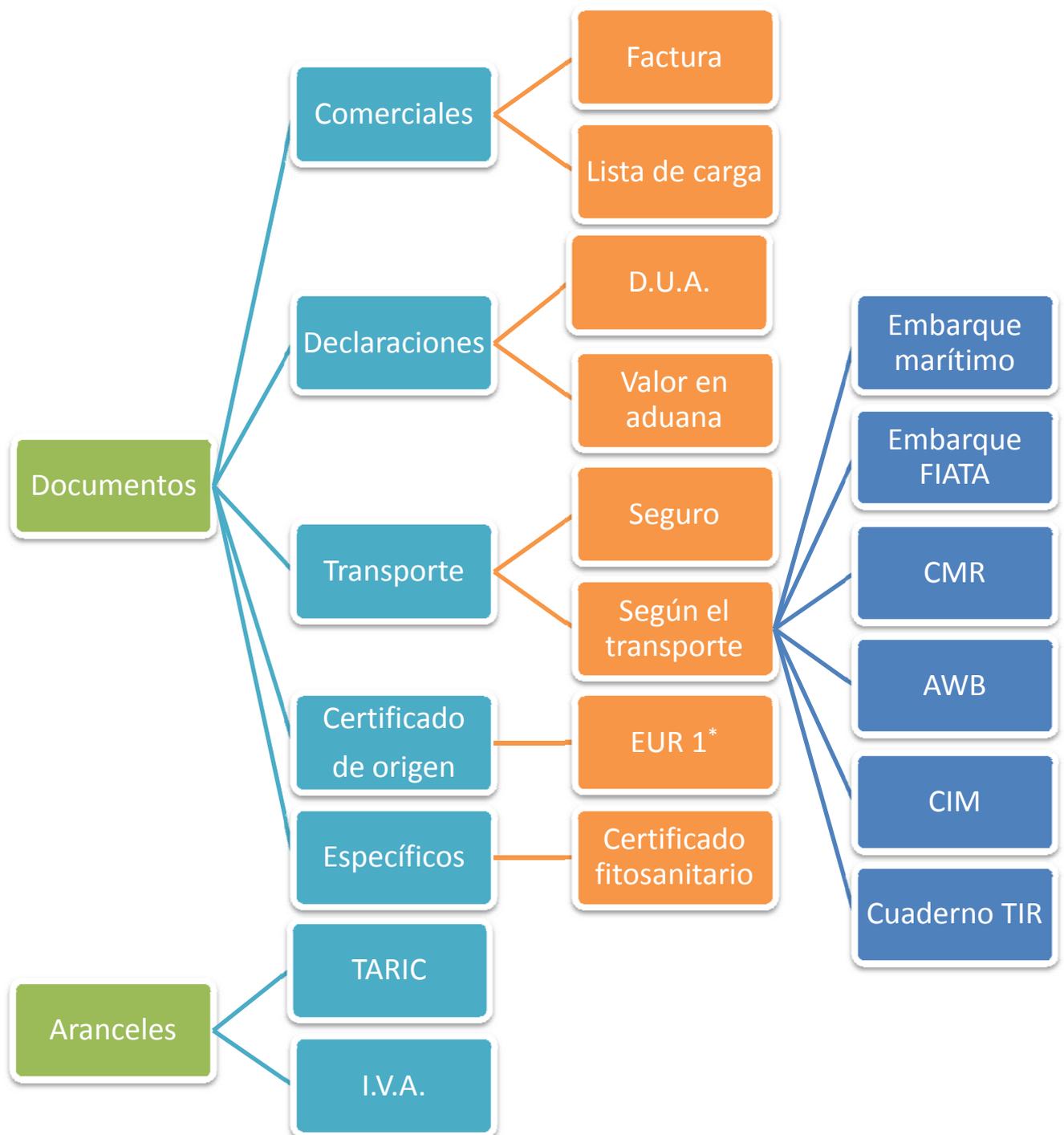
El TARIC, o arancel integrado de la Comunidad Europea³², permite a las autoridades comunitarias cuantificar con precisión el número de exportaciones e importaciones de mercancías, sirviendo además como control administrativo. En función de la clasificación que alcance este dato, se pagarán los impuestos correspondientes.

El TARIC tiene sus antecedentes tanto en el Sistema Armonizado o clasificación arancelaria que utiliza la mayoría de los países como en la Nomenclatura Combinada, sistema en el que las mercancías están codificadas en ocho dígitos. La clasificación TARIC indica, por ejemplo, si la mercancía está prohibida para la importación, tiene algún tipo de restricción para su importación, tiene que pagar por concepto de derechos compensatorios o si está sujeta a medidas anti-dumping.

En cuanto al Impuesto al Valor Agregado (I.V.A), el porcentaje de este impuesto varía de país en país, dependiendo del producto vegetal exportado y del país miembro al cual se está exportando, incluso depende la región dentro del estado miembro a la cual se está exportando; la Legislación que regula el IVA en cada país es diferente.

³² El exportador puede consultar las modificaciones hechas en el TARIC por medio del DOCE (Diario Oficial de las Comunidades Europeas) Comisión Europea, Unión de impuestos y aduanas, 2010

La figura 2 es un esquema de los requisitos legales para la entrada de productos a la U.E.



*Para México

Figura 2. Documentos y aranceles requeridos para el ingreso de cualquier producto a la UE.

Para los importadores el IVA es cargado cuando en aduanas se libera el producto a circulación. Sin embargo, cuando los bienes (productos) son liberados dentro de un estado miembro, pero que están destinados a ser consumidos en otro, se toman

bajo un acuerdo especial y el IVA es cargado en el estado de destino y no por el cual ingresa a la UE.

Acuerdos de Suspensión de impuestos y Zonas Libres.

Los bienes importados estarán temporalmente libres del IVA cuando sean:

- Bienes dirigidos a una zona libre o a un almacén de zona libre.
- Bienes dirigidos a un almacén temporal.
- Bienes colocados en un almacén de aduanas o bajo acuerdos internos.
- Bienes bajo importación temporal.
- Bienes bajo procedimientos transitorios.

Las zonas y almacenes libres son áreas dentro de las aduanas del territorio de la Unión Europea donde los bienes pueden ser introducidos libres de impuestos, IVA o impuestos internos. Pueden guardarse en estas áreas tanto como sea necesario antes de que sean liberados para su consumo, libre circulación y reexportación.

Se deben revisar los aranceles requeridos por el país al que se va a exportar pues no son los mismos para todos los estados miembros de la Unión Europea, dependiendo del producto exportado.

III. Discusión

Al valorar la situación de México en cuanto a exportaciones de alimentos, Estados Unidos sigue siendo el principal destino de comercio de estos productos por su fuerte presencia como una economía rica y altamente importadora además que la cercanía con esta potencia facilita el hecho de que los compradores de Estados Unidos dispongan de acciones para comprar a México. A la inversa, los importadores europeos esperan que los mexicanos se desplacen a territorio europeo. También existen operaciones de triangulación de productos mexicanos a Europa (como alimentos) realizada por Estados Unidos, los cuales se registran en la aduana mexicana como efectuadas al mercado norteamericano.

Todo esto a pesar de la entrada en vigor del Tratado de Libre Comercio entre la Unión Europea y México no se ha observado un aprovechamiento efectivo por parte de México del mismo, pues en las tablas 1, 4 y 5 se ve una balanza comercial negativa entre las exportaciones mexicanas hacia dicho mercado y aún con este tratado ocupa la posición 24 de los países que exportan a Europa (tabla 3).

Al tener una misma moneda, el mercado europeo se ha hecho atractivo para empresas procedentes de diversos países, pues sus beneficios se presentan a todo el comercio exterior de manera que contribuye a generar una mayor competitividad. Esto representa un reto pues además al “destruir” fronteras monetarias entre los estados miembros se incrementa el intercambio entre ellos, con lo cual se prefiere la compra de bienes dentro de los mismos que fuera de Europa. En un segundo plano se ubican los países vecinos y del resto de Europa (muchos integrados recientemente o en proceso de integración a este bloque), seguido por las antiguas colonias en África y, por último, el resto del mundo. Lo cual resulta una desventaja para los países que quieren exportar a ésta, incluyendo a México y toda América Latina y, entre éstos países además hay competencia por la búsqueda del mercado de la Unión Europea, pues poseen una oferta exportable y situaciones cambiarias similares a las de México.

De manera que para evitar el perjuicio a las empresas que quieren exportar sus productos a la Unión Europea se debe invertir en la producción y comercialización de productos de calidad y mejor precio, lo cual se podrá lograr al tomar diferentes acciones en conjunto como especialización en zonas geográficas, formación de alianzas con empresas locales y, sobre todo, en la mejora del producto, tomando en cuenta este punto y, específicamente en productos alimenticios, se puede lograr cumpliendo criterios de calidad, los cuáles generan una reducción de costos de producción, además al enfocarse en el aseguramiento de la inocuidad del producto se alcanza la aceptación en el mercado europeo. Asimismo, se puede mejorar el producto y la eficiencia de su proceso y distribución invirtiendo en nuevos procesos y tecnología.

Sin embargo, observando la figura 1, se puede apreciar el crecimiento de la inversión de la UE a México desde el año 2000 cuando se firmó el TLCUEM; esta

situación se debe tomar en beneficio de los productos mexicanos en el mercado europeo, pues nos indica la posibilidad de crear relaciones con empresas europeas para que inviertan en la exportación de productos mexicanos a sus Estados Miembros y, de esta manera, que la balanza comercial de alimentos a lo largo de los años vaya en aumento, a diferencia de lo observado en las tablas 7 y 8.

Para analizar la posibilidad de entrar al mercado europeo con productos vegetales procesados se tomó en cuenta el total de las exportaciones de alimentos procesados mexicanos y específicamente las realizadas a la Unión Europea, así, de acuerdo con los datos de la tabla 9, se puede observar que los productos vegetales formaron el 6.3% del total de las exportaciones de alimentos procesados a la Unión Europea durante 2003, ocupando el tercer lugar de los alimentos procesados exportados hacia este mercado, por lo cual se puede considerar como un área de oportunidad de este sector.

Además tomando en cuenta las exportaciones de vegetales de México al resto del mundo (tabla 10) se observa que el mercado de exportación de vegetales frescos y procesados durante los años 2009 y 2010 suma, en promedio, la cantidad de 646,032 miles de dólares y representa el 57.98% del total de las exportaciones de alimentos, de esta cifra, los vegetales procesados (preparaciones de hortalizas, frutos y plantas) que exporta México suman una cantidad de 52,824 miles de dólares, por lo tanto, el 8.17% del mercado de vegetales exportados y el 4.74% del total de los alimentos más exportados por México. De estos datos los vegetales procesados son un pequeño porcentaje del total de vegetales que se venden para consumo de otros países por lo que una correcta estrategia de mercado, distribución y logística los podría colocar en un mayor lugar de venta a otros países, incluyendo al mercado europeo.

Sabiendo los motivos por los que México no ha explotado el mercado europeo no se debe pretender ser el principal proveedor de bienes por motivos de logística y situación geográfica si no que la estrategia comercial debe verlo como un mercado alternativo para ciertos productos con capacidad para competir en él, como es el de alimentos (sexto lugar en exportaciones a la UE, ver tabla 6) y, por lo tanto, los vegetales procesados (tercer lugar en exportaciones de alimentos procesados, ver

tabla 9) optimizando esfuerzos y recursos en su proceso y promoción. (Para dicha optimización se debe tomar en cuenta calidad, precio y términos de pago).

IV. Conclusiones

Una de las razones de la desatención a la exportación a la Unión Europea es la alta inversión de recursos que tienen que realizar las empresas mexicanas interesadas en exportar a Europa, tanto para adecuar su producto a las demandas del mercado europeo como para llevarlo y colocarlo en el mismo.

Ofrecer condiciones de calidad es fundamental para que los vegetales procesados en México accedan al mercado europeo.

Debido a la situación demográfica en la Unión Europea (poco crecimiento poblacional) la demanda de alimentos es casi estable, lo cual también hace factible la exportación de productos mexicanos, pues facilita el cumplimiento de la demanda del producto.

Además de los requisitos técnicos que exige la ley europea, existen sistemas de calidad de casas certificadoras cuya implementación puede aumentar la posibilidad de entrar en este mercado debido al respaldo y confianza que brindan al cliente y también al consumidor.

Todas estas certificaciones buscan asegurar la inocuidad alimentaria ya que ésta es una propiedad que debe ser intrínseca en los alimentos, y se busca desde la implementación de buenas prácticas de manufactura, hasta un HACCP o PAS 220 y se debe tomar en cuenta sin importar el alimento que se comercializa ni el país en el que se vende.

Después de la evaluación del mercado europeo se puede considerar como una buena opción de comercio para los productos vegetales procesados mexicanos.

Para incursionar con éxito en el mercado europeo, se debe contar con la certificación del producto, identificar los medios de transporte y canales de distribución ideales; evaluar el segmento del mercado, los volúmenes exportables, estacionalidad, tiempos de entrega, pago, logística e infraestructura y mediante el ahorro de tiempo y la minimización de costos, consiguiendo así ofrecer un precio más atractivo.

Formar asociaciones con terceros (empresas europeas importadoras) acortará el tiempo para cumplir algunos de los requisitos legales y también puede ayudar a reducir costos; razones por las que es recomendable buscar este tipo de asociaciones y así facilitar la exportación de productos mexicanos a la UE.

Actualmente, las preferencias de los consumidores presentan una tendencia hacia productos procesados siguiendo estrictas normas de seguridad e higiene, bajos en grasas y sin conservadores artificiales. Por lo cual, los vegetales procesados mexicanos tienen un gran potencial para ser comercializados en la UE, el reto es acatar sus normas, pues, además de garantizar la inocuidad de los alimentos importados por los estados miembros, los hace competitivos con los producidos en la comunidad.

El Gobierno Federal (México) brinda apoyo a la exportación de productos mexicanos, a través de COFEPRIS, en el caso de productos vegetales procesados para comercializarse en el mercado de la Unión Europea puede emitir un certificado de conformidad de buenas prácticas sanitarias utilizando un sistema HACCP. Este certificado avala el cumplimiento de la legislación sanitaria mexicana y la de la Unión Europea y se expide luego del dictamen favorable de una verificación solicitada por la empresa que desea exportar a este mercado.

V. Bibliografía

- Reglamento (CE) No. 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) No. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) No. 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) No. 1881/2006 de la Comisión, contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo. Relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.
- Reglamento (CE) No. 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Directiva 2001/112/CE del Consejo, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana.
- Directiva 2001/113/CE del Consejo, relativa a las confituras, jaleas y mermeladas de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana.
- Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.
- Directiva 89/108/CEE del Consejo relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros sobre los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
- Reglamento (CEE) No. 2913/92 del Consejo, por el que se aprueba el Código Aduanero Comunitario.
- Reglamento (CEE) No. 2454/93 de la Comisión, por el que se fijan determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) No. 2913/92 del Consejo por el que se establece el Código Aduanero Comunitario.

- Reglamento (CEE) No. 2913/92 del Consejo, por el que se aprueba el Código Aduanero Comunitario.
- Reglamento (CEE) No. 2454/93 de la Comisión, por el que se fijan determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) No. 2913/92 del Consejo por el que se establece el Código Aduanero Comunitario.
- European Commission. GUIDANCE DOCUMENT on certain key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and on official food controls. HEALTH & CONSUMER PROTECTION DIRECTORATE-GENERAL. Bruselas. 2006
- Organización para la cooperación y desarrollo económicos (OCDE) <http://www.sre.gob.mx/ocde/>. 2004 [en línea], febrero, 2010
- Servicio de administración tributaria. <http://www.aduanas.gobmx>[en línea], abril 2010.
- European Food Safety Authority, <http://www.efsa.europa.eu/> [en línea], (febrero, 2010)
- Secretaría de Economía, www.economia.gob.mx [en línea], (febrero, 2010)
- Secretaría de Relaciones Exteriores <http://www.sre.gob.mx/ocde/> [en línea], (marzo, 2010)
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía, <http://www.inegi.org.mx> [en línea], (febrero, 2010)
- PROMÉXICO, <http://www.promexico.com> [en línea], (febrero, 2010)
- Portal de la Unión Europea <http://europa.eu/>[en línea], (junio, 2010)
- Portal de la Unión Europea http://ec.europa.eu/taxation_customs/index_en.htm [en línea], (marzo, 2010)
- Comisión Europea, Eurostat, <http://epp.eurostat.ec.europa.eu/> [en línea], (febrero, 2010)
- Comisión Europea, Comercio, <http://exporthelp.europa.eu/> [en línea], (febrero, 2010)

- The British Standards Institution, <http://www.bsigroup.com.mx> [en línea], (abril, 2010)
- International Organization for Standardization, <http://www.iso.org> [en línea], (abril, 2010)
- The British Standards Institution, <http://www.bsigroup.com> [en línea], (abril, 2010)
- Foundation for Food Safety Certification, <http://www.fssc22000.com> [en línea], The Netherlands, (abril, 2010)
- BRC, Publications and products catalogue 2010, <http://www.brcbookshop.com>, [en línea], agosto 2010.
- BRC, Global standard for food safety, <http://www.brcglobalstandards.com>, [en línea], agosto 2010.
- Comisión Europea, Unidad de impuestos y aduanas, http://ec.europa.eu/taxation_customs/index_en.htm [en línea], mayo 2010.

VI. Anexos.

Anexo I

Definiciones

1) «Alimento» cualquier sustancia o producto destinado a consumo humano o con probabilidad de serlo, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente como si no.

«Alimento» incluye las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento.

«Alimento» no incluye:

- a) los piensos;
- b) los animales vivos, salvo que estén preparados para ser comercializados para consumo humano;
- c) las plantas antes de la cosecha;
- d) el tabaco y los productos del tabaco
- f) los residuos y contaminantes.

2) «Alimento de origen no animal» Incluye frutas, vegetales, cereales, tubérculos, bebidas (excepto bebidas a partir de leche), alimentos de origen mineral (como sal), especias, condimentos, etc.

3) «Legislación alimentaria», las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas aplicables en la Comunidad Europea o a nivel nacional a los alimentos en general, y a la seguridad de los alimentos en particular. Se aplica a cualquiera de las etapas de producción, transformación y distribución de alimentos.

4) «Empresa alimentaria», toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de producción, transformación, almacén y distribución de alimentos.

5) «Explotador de empresa alimentaria», persona(s) física(s) o jurídica(s) responsable(s) de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria bajo su control.

6) «Pienso», cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, destinado a la alimentación por vía oral de los animales, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente como si no.

7) «Comercio al por menor», la manipulación o la transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega al consumidor final; se incluyen las terminales de distribución, las actividades de restauración colectiva, los comedores de empresa, los servicios de restauración de instituciones, los restaurantes y otros servicios alimentarios similares, las tiendas, los centros de distribución de los supermercados y los puntos de venta al público al por mayor.

- 8) «Comercialización», la posesión de alimentos con el propósito de venderlos; se incluye la oferta de venta o de cualquier otra forma de transferencia, ya sea a título oneroso o gratuito, así como la venta, distribución u otra forma de transferencia.
- 9) «Riesgo», la ponderación de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud y de la gravedad de ese efecto, como consecuencia de un factor de peligro.
- 10) «Análisis del riesgo», un proceso formado por tres elementos interrelacionados: determinación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo.
- 11) «Determinación del riesgo», un proceso con fundamento científico formado por cuatro etapas: identificación del factor de peligro, caracterización del factor de peligro, determinación de la exposición y caracterización del riesgo.
- 12) «Gestión del riesgo», el proceso, distinto del anterior, consistente en sopesar las alternativas políticas en consulta con las partes interesadas, teniendo en cuenta la determinación del riesgo y otros factores pertinentes, y, si es necesario, seleccionando las opciones apropiadas de prevención y control.
- 13) «Comunicación del riesgo», el intercambio interactivo, a lo largo de todo el proceso de análisis del riesgo, de información y opiniones en relación con los factores de peligro y los riesgos, los factores relacionados con el riesgo y las percepciones del riesgo, que se establece entre los responsables de la determinación y los responsables de la gestión del riesgo, consumidores, empresas alimentarias, comunidad científica y partes interesadas; en ese intercambio está incluida la explicación de los resultados de la determinación del riesgo y la motivación de las decisiones relacionadas con la gestión del riesgo.
- 14) «Factor de peligro», todo agente biológico, químico o físico presente en un alimento o en un pienso, o toda condición biológica, química o física de un alimento que pueda causar un efecto perjudicial para la salud.
- 15) «Trazabilidad», la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, un pienso, un animal o un vegetal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o piensos.
- 16) «Etapas de la producción, transformación y distribución», cualquiera de las fases, incluida la de importación, que van desde la producción primaria de un alimento, hasta su almacenamiento, transporte, venta o suministro al consumidor final.

- 17) «Productos primarios»: los productos de producción primaria, los de la tierra.
- 18) «Producción primaria», incluye la producción, o el cultivo de productos vegetales tales como frutas, verduras y hierbas así como el transporte interno, el almacenamiento y la manipulación de productos (sin cambiar sustancialmente su naturaleza) en la explotación y su posterior transporte a un establecimiento.
- 19) «Consumidor final», el consumidor último de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.
- 20) «Higiene alimentaria»: Incluye las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto.
- 21) «Establecimiento»: cualquier unidad de una empresa del sector alimentario.
- 22) «Autoridad competente»: la autoridad central de un Estado Miembro facultada para garantizar el cumplimiento de los requisitos de un Reglamento específico o cualquier otro organismo en el que la autoridad central haya delegado dicha competencia; y, en su caso, la autoridad correspondiente de un país tercero.
- 23) «Equivalente»: respecto a sistemas diferentes, capaz de alcanzar los mismos objetivos.
- 24) «Contaminación»: la introducción o presencia de un peligro.
- 25) «Agua potable»: el agua que cumple los requisitos mínimos establecidos en la Directiva 98/83/CE del Consejo, del 3 de noviembre de 1998, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano.
- 26) «Envasado y envase»: la introducción de un producto alimenticio en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente.
- 27) «Embalaje»: la colocación de uno o más productos alimenticios envasados en un segundo recipiente, así como el propio recipiente.
- 28) «Transformación»: cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, como tratamiento térmico, ahumado, curado, maduración, secado, marinado, extracción, extrusión o combinación de esos procedimientos.

29) «Productos sin transformar»: los productos alimenticios que no hayan sido sometidos a una transformación, incluyendo los productos que se hayan dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.

30) «Productos transformados»: los productos alimenticios obtenidos de la transformación de productos sin transformar. Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles características específicas.

31) «Alimentos ultracongelados» alimentos que han sido sometidos a «congelación rápida» proceso que permite rebasar rápidamente 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.

32) «Incoterm» (en inglés: *international commercial terms*, 'términos internacionales de comercio') son normas acerca de las condiciones de entrega de las mercancías. Se usan para dividir los costos de las transacciones comerciales internacionales, delimitando las responsabilidades entre el comprador y el vendedor, y reflejan la práctica actual en el transporte internacional de mercancías.

33) «Unión Europea (15)» ó «UE 15». Cuando este bloque de países estaba formado por 15 países.

34) «Unión Europea (25)» ó «UE 25». Cuando este bloque de países estaba formado por 25 países.

35) «Conocimiento de embarque». Documento que la compañía naviera expide al cargador, mediante el cual reconoce la recepción de las mercancías. Sirve de acuse de recibo de las mercancías por parte del transportista, que queda obligado a entregarlas al destinatario. Menciona datos de las mercancías, el buque y el puerto de destino. Acredita el contrato del medio de transporte y la titularidad de las mercancías, por lo que el portador de este documento es el titular de las mismas. También atestigua las condiciones de recepción del producto; en caso de que se indique que están dañadas o en mal estado, la entidad financiera puede negarse a aceptar los documentos del remitente.

36) «Conocimiento de embarque FIATA». Documento creado por la Federación Internacional de Asociaciones de Transitarios y Asimilados (FIATA) para el transporte multimodal o combinado.

37) «Carta de porte por carretera (CMR)». Documento en el que constan los datos del transporte internacional de mercancías por carretera, establecido por el Convenio relativo al Contrato de Transporte Internacional de Mercancías por Carretera (Convenio CMR). Permite que el remitente tenga las mercancías a su disposición durante el transporte. Debe emitirse por cuádruplicado y estar firmado por el remitente y el transportista. El primer ejemplar es para el remitente, el segundo para el

transportista, el tercero acompaña las mercancías y se entrega al destinatario y el cuarto debe ser devuelto al remitente una vez firmado y sellado por el destinatario. Normalmente se emite un CMR para cada vehículo.

38) «Conocimiento aéreo (AWB) o carta de porte aéreo». Documento que acredita el contrato de transporte entre el remitente y la compañía aérea. Lo emite el agente del transportista; se rige por el Convenio de Varsovia (Convenio para la unificación de ciertas reglas relativas al transporte aéreo internacional). Puede usarse uno solo para varios envíos de mercancías. Consta de tres ejemplares originales y varias copias. Remitente, destinatario y transportista conservan un original. Las copias pueden requerirse en el aeropuerto de salida o el de destino y, en ocasiones, para otros transportistas. Acredita el contrato de transporte y recepción de mercancías.

Un tipo específico es el llamado conocimiento aéreo normalizado IATA, que utilizan todas las compañías pertenecientes a la Asociación de Transporte Aéreo Internacional (IATA).

39) «Carta de porte por ferrocarril (CIM)». Documento necesario para el transporte de mercancías por este medio. Se rige por el Convenio relativo a los Transportes Internacionales por Ferrocarril (COTIF-CIM). El transportista lo emite por quintuplicado. El original acompaña a las mercancías, una copia se entrega al remitente, las demás las conserva el transportista a efectos internos.

40) «Cuaderno TIR». Documentos de tránsito aduanero para el transporte internacional de mercancías que se efectúan, al menos en parte, por carretera. Permiten el transporte de mercancías mediante el procedimiento TIR.

El sistema TIR requiere que las mercancías vayan en vehículos o contenedores seguros, que todos los derechos y gravámenes exigibles en el viaje estén cubiertos por una garantía con validez internacional, que las mercancías vayan acompañadas de un cuaderno TIR y que se apliquen medidas de control aduanero en el país de salida que son aceptadas por los países de tránsito y de destino

41) «Certificado CITES». Documento requerido en caso de importar especies protegidas por la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestre (CITES). Si se tiene la intención de importar, exportar o reexportar especímenes de una especie incluida en la CITES debe ponerse en contacto con las autoridades administrativas nacionales CITES de los países de importación y exportación/reexportación para recabar información sobre las reglas que se aplican.

ANEXO II

REQUISITOS HIGIÉNICOS GENERALES APLICABLES A TODOS LOS OPERADORES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS.

Se tomaron los siguientes criterios referente a vegetales procesados del Anexo II del Reglamento (CE) No. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (capítulos I, II y IV a XII³³).

Requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios

1. Deben conservarse limpios y en buen estado (deben tener mantenimiento).

2. La disposición, el diseño, la construcción, instalación y tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios:
 - a) Deben permitir el mantenimiento, limpieza y desinfección adecuados, evitar o reducir al mínimo la contaminación transmitida por aire y disponer de un espacio de trabajo suficiente para permitir una producción higiénica de todas las operaciones.
 - b) Evitar acumulación de suciedad, contacto con materiales tóxicos, depósito de partículas en los productos alimenticios, condensación y la formación de moho indeseable en superficies.
 - c) Permiten prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y en particular el control de las plagas.
 - d) Si es el caso: ofrecen condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento a temperatura controlada así como espacio suficiente para poder mantener los productos alimenticios a una temperatura apropiada y, si es preciso, registrar dichos controles.

3. Debe haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz, que no comunique directamente con las salas en las que se manipulen alimentos.

4. Debe haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos que dispongan de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico para manos. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deben estar separadas de las destinadas a lavarse las manos.

5. Medios adecuados y suficientes, de ventilación mecánica o natural. Deben evitarse las corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias. Los sistemas de ventilación deben estar contruidos de tal modo que pueda accederse fácilmente a los filtros u otras partes que haya que limpiar o sustituir.

6. Deben disponer de suficiente luz natural o artificial.

³³ No se tomó el capítulo de este reglamento referente a locales ambulantes o provisionales, locales utilizados principalmente como vivienda privada pero donde regularmente se preparan productos alimenticios para su puesta en el mercado y máquinas expendedoras.

7. Las redes de evacuación de aguas residuales deben ser suficientes y estar construidas de modo que se evite todo riesgo de contaminación. Cuando los canales de desagüe estén total o parcialmente abiertos, su diseño debe garantizar que los residuos no van de una zona contaminada a otra limpia, en particular, a una zona en la que se manipulen productos alimenticios.

8. De ser necesario, el personal debe disponer de vestuarios adecuados.

9. Los productos de limpieza y desinfección no deben almacenarse en zonas en que se manipulan productos alimenticios.

Requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios

1. El diseño y disposición de las salas en las que se preparen, traten o transformen los productos alimenticios (excluidos comedores, pero incluye espacios contenidos en medios de transporte) deben permitir prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones.

a) Suelos: deben mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos*. De ser necesario los suelos deben permitir un desagüe suficiente.

b) Paredes: deben conservarse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos; su superficie debe ser lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse*.

c) Techos (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado), falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar contruidos y diseñados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho y el desprendimiento de partículas.

d) Ventanas y demás huecos practicables deben estar contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, y los que puedan comunicar con el exterior deben estar provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para la limpieza. Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.

e) Las puertas deben ser de fácil limpieza y, en caso necesario, desinfección, lo que requiere superficies lisas y no absorbentes.

f) Las superficies (incluidas las del equipo) de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, deben mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requiere sean de materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.

*a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados

2. En caso necesario debe disponerse de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y utensilios de trabajo. Las cuales deben estar construidas con materiales anticorrosión, ser fáciles de limpiar y tener suministro suficiente de agua caliente y fría.

3. Todas las instalaciones destinadas al lavado de productos alimenticios deben tener un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas, en conformidad con los requisitos del capítulo VII, y deben mantenerse limpios y, en caso necesario, desinfectados.

CAPITULO IV

Transporte

1. Los contenedores de vehículos utilizados para transportar los productos alimenticios deben mantenerse limpios y en buen estado a fin de evitar la contaminación y deben permitir una limpieza y desinfección adecuadas.

2. Los contenedores no deben utilizarse para transportar más que productos alimenticios cuando éstos puedan ser contaminados por otro tipo de carga.

3. Si se usan vehículos o contenedores para el transporte de cualquier otra cosa además de productos alimenticios o para distintos tipos de productos alimenticios a la vez, debe existir una separación efectiva de los productos.

4. Los alimentos a granel en estado líquido, granulado o en polvo deben transportarse en recipientes, contenedores o tanques reservados para los mismos. Los contenedores deben tener una indicación, visible e indeleble (en una o varias lenguas), de su uso para transporte de alimentos, o bien la indicación «exclusivamente para productos alimenticios».

5. Cuando se hayan utilizado recipientes de vehículos o contenedores para el transporte de productos que no sean alimenticios o para el transporte de productos alimenticios distintos, debe realizarse una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.

6. Los productos alimenticios deben colocarse y protegerse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación durante su transporte.

7. Cuando sea necesario, los contenedores para transporte de alimentos deben mantener los productos alimenticios a temperatura adecuada y controlar dicha temperatura.

CAPÍTULO V

Requisitos del equipo

1. Todos los artículos, instalaciones y equipos que estén en contacto con alimentos:

- a) Deben limpiarse perfectamente y, en caso necesario, desinfectarse, con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación;
- b) su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deben reducir al mínimo el riesgo de contaminación y permitir la limpieza y, de ser necesario, la desinfección;
- c) su instalación debe permitir la limpieza adecuada del equipo y de la zona circundante.

2. Si es necesario utilizar aditivos químicos para impedir la corrosión de los equipos y recipientes se debe hacer conforme a las prácticas correctas.

CAPÍTULO VI

Manejo de desechos

Los desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y desechos de otro tipo:

1. Deben retirarse con la mayor rapidez posible de las salas en las que estén depositados alimentos para evitar su acumulación.
2. Deben depositarse en contenedores provistos de cierre, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros contenedores o sistemas de evacuación. Dichos contenedores deben tener diseño adecuado, estar en buen estado y ser de fácil limpieza y, en caso necesario, desinfección.
3. Los depósitos de desperdicios deben diseñarse y tratarse de forma que puedan mantenerse limpios y, en su caso, libres de animales y organismos nocivos.
4. Todos los residuos deben eliminarse higiénicamente y sin perjudicar al medio ambiente con arreglo a la normativa comunitaria aplicable a tal efecto, y no deben constituir una fuente de contaminación directa o indirecta.

CAPÍTULO VII

Suministro de agua

1. Debe contarse con un suministro adecuado de agua potable, que se utilizará siempre que sea necesario para evitar la contaminación de los productos alimenticios.
2. Cuando se utilice agua no potable, por ejemplo, para la prevención de incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otros usos semejantes, debe circular por una canalización independiente y debidamente señalizada. No debe tener ninguna conexión con la red de distribución de agua potable ni posibilidad alguna de reflujo hacia ésta.
3. El agua reciclada que se utilice en el proceso de transformación o como ingrediente no debe representar riesgo de contaminación. Debe ser de una calidad idéntica a la del agua potable, a

menos que la autoridad competente determine que la calidad del agua no puede afectar la inocuidad de los productos alimenticios.

4. El hielo que esté en contacto con alimentos o que pueda contaminarlos debe hacerse con agua potable. Se elabora, manipula y almacena en condiciones que lo protejan de toda contaminación.

5. El vapor utilizado en contacto directo con los alimentos no debe contener ninguna sustancia que ponga en riesgo la salud o pueda contaminar el producto.

6. Si se aplica tratamiento térmico a productos alimenticios en recipientes herméticamente cerrados, debe cuidarse que el agua utilizada para enfriarlos no sea una fuente de contaminación.

CAPÍTULO VIII

Higiene del personal

1. Todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios deben tener limpieza y llevar vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora.

2. Las personas que sean portadoras de una enfermedad que se transmita a través de alimentos o presenten heridas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no deben manipular los productos alimenticios ni a entrar en zonas de manipulación de los mismos cuando exista riesgo de contaminación ya sea directa o indirecta. Toda persona que se halle en tales circunstancias debe poner inmediatamente en conocimiento de su supervisor la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y, si es posible, las causas.

CAPÍTULO IX

Disposiciones aplicables a los productos alimenticios

1. Ningún operador de empresa alimentaria debe aceptar materias primas, ingredientes u otro material que intervenga en la transformación de los productos, si se sabe que están tan contaminados con parásitos, microorganismos patógenos, sustancias tóxicas o en descomposición, que incluso después del proceso no pueda ser eliminado y que el producto final no sea apto para el consumo humano.

2. Las materias primas y todos los ingredientes almacenados en una empresa del sector alimentario deben conservarse en condiciones adecuadas que eviten su deterioro nocivo y protejan de la contaminación.

3. Durante la producción, transformación y distribución, los productos alimenticios deben estar protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano.

4. Deben aplicarse procedimientos adecuados para control de plagas, también para evitar que los animales domésticos puedan acceder a los lugares en que se preparan, manipulan o almacenan productos alimenticios.

5. Las materias primas, ingredientes, productos intermedios y productos terminados que puedan contribuir a la multiplicación de microorganismos patógenos o a la formación de toxinas no deben conservarse a temperaturas que den lugar a riesgos a la salud. No debe interrumpirse la cadena de frío. No obstante, se permiten períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación durante la preparación, transporte, almacenamiento, presentación y entrega de los productos, siempre que ello no suponga un riesgo a la salud. Las empresas del sector alimenticio deben disponer de salas adecuadas con suficiente capacidad para almacenar las materias primas separadas de los productos terminados; incluyendo el almacenamiento en refrigeración.

6. Cuando los productos alimenticios deban conservarse o servirse a bajas temperaturas, deben refrigerarse cuanto antes, una vez concluida la fase del tratamiento térmico, o la fase final de la preparación a una temperatura que no dé lugar a riesgos para la salud.

7. La descongelación de productos alimenticios debe realizarse de modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Durante la descongelación, los alimentos deben someterse a temperaturas que eviten la proliferación de microorganismos. Cuando el líquido resultante de este proceso pueda presentar un riesgo para la salud deberá drenarse adecuadamente. Ya descongelados, se deben manipular de modo que se reduzca al mínimo la propagación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

8. Las sustancias peligrosas o no comestibles, incluidos los piensos, deben llevar su etiqueta correspondiente y almacenarse en recipientes separados y bien cerrados.

CAPÍTULO X

Requisitos de envasado y embalaje de los productos alimenticios

1. Los materiales usados para envasado y embalaje no deben ser fuente de contaminación.

2. Los envases deben almacenarse de modo que no estén expuestos a ningún riesgo de contaminación.

3. Las operaciones de envasado y embalaje deben realizarse de forma que se evite la contaminación de los productos. En su caso, y en particular tratándose de latas y recipientes de vidrio, debe garantizarse la integridad del recipiente y su limpieza.

4. Los envases y embalajes que vuelvan a utilizarse para productos alimenticios deben ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.

CAPÍTULO XI

Tratamiento térmico

Los siguientes requisitos se aplican únicamente a alimentos en recipientes cerrados herméticamente.

1. Cualquier tratamiento térmico utilizado para la transformación de productos debe:

- a) Mantener todas las partes del producto tratado a una temperatura determinada durante un periodo de tiempo establecido.
- b) Evitar la contaminación del producto durante el proceso.

2. Para garantizar que el proceso consiga los objetivos deseados, los operadores de la empresa alimentaria deben controlar regularmente los principales parámetros pertinentes (en particular temperatura, presión, cierre y microbiología) mediante el uso de dispositivos automáticos.

3. El proceso utilizado debe cumplir normas reconocidas internacionalmente (por ejemplo, pasteurización, temperatura ultra alta o esterilización).

CAPÍTULO XII

Formación

Los operadores de empresa alimentaria deben garantizar:

1. La supervisión e instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
2. Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento o procedimientos basado(s) en los principios HACCP hayan recibido una formación adecuada en este sistema.
3. El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.

Anexo III

Se tomaron los siguientes criterios referente a vegetales del Capítulo 1 Anexo I del Reglamento (CE) No. 2073/2005 de la Comisión

Tabla I. Criterios de seguridad alimentaria.

Categoría de alimentos	Microorganismos/ sus toxinas, metabolitos	Plan de toma de muestras ⁽¹⁾		Límites ⁽²⁾		Método analítico de referencia ⁽³⁾	Fase en la que se aplica el criterio
		N	C	m	M		
1.3. Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de <i>L. monocytogenes</i> , que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales ⁽⁴⁾ ⁽⁶⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2 ⁽⁵⁾	Productos comercializados durante su vida útil
1.19. Frutas y hortalizas troceadas (listas para el consumo)	<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 g		EN/ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil
1.20. Zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados (listos para el consumo)	<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 g		EN/ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil

(1) n = número de unidades que componen la muestra; c = número de unidades de muestreo con valores superiores a m o comprendidos entre m y M.

(2) Para los criterios comprendidos, se entenderá que m=M.

(3) Se utilizará la última versión de la norma.

(4) En circunstancias normales, no es útil realizar pruebas regulares sobre este criterio para los siguientes productos alimenticios listos para el consumo:

- los que hayan recibido tratamiento térmico u otro proceso eficaz para eliminar la *L. monocytogenes*, cuando la recontaminación no sea posible tras este tratamiento (por ejemplo, productos tratados térmicamente en su envase final),
- frutas y hortalizas frescas, enteras y no transformadas.

(5) Sobre una placa Petri de 140 mm de diámetro o tres placas Petri de 90 mm de diámetro se siembra 1 ml de inóculo.

(6) Se considera automáticamente que pertenecen a esta categoría los productos con $pH \leq 4,4$ o $a_w \leq 0,92$, productos con $pH \leq 5,0$ y $a_w \leq 0,94$, y los productos con una vida útil inferior a 5 días. Otras categorías de productos también pueden pertenecer a esta categoría, siempre que se justifique científicamente.

Se tomaron los siguientes criterios referente a vegetales del Capítulo 2.5 Anexo I del Reglamento (CE) No. 2073/2005 de la Comisión

Tabla II. Criterios de higiene de los procesos de hortalizas, frutas y productos derivados.

Categoría de alimentos	Microorganismos/ sus toxinas, metabolitos	Plan de toma de muestras ⁽¹⁾		Límites		Método analítico de referencia ⁽²⁾	Fase en la que se aplica el criterio
		N	c	m	M		
2.5.1. Frutas y hortalizas troceadas (listas para el consumo)	E. coli	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	ISO 16649-1 o 2	Productos comercializados durante su vida útil
2.5.2. Zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados (listos para el consumo)	E. coli	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	ISO 16649-1 o 2	Productos comercializados durante su vida útil

(1) n = número de unidades que componen la muestra; c = número de unidades de muestreo que dan valores entre m y M.

(2) Se utilizará la última versión de la norma.

Para ambos productos la acción a tomar en caso de resultados insatisfactorios es:

Mejorar la higiene de la producción y en la selección de las materias primas.

Interpretación de los resultados de las pruebas:

Los límites dados se refieren a cada muestra analizada.

Los resultados de las pruebas demuestran la calidad microbiológica del proceso analizado.

E. coli en frutas y hortalizas troceadas (listas para el consumo) y en zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados (listos para el consumo):

Satisfactorio, si todos los valores observados son < m

Aceptable, si un máximo de c/n valores se encuentran entre m y M y el resto de los valores observados son < m

Insatisfactorio, si uno o varios valores observados son > M o más de c/n valores se encuentran entre m y M.

ANEXO IV

Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico

Puede aplicarse en toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor final, y su aplicación debe estar basada en pruebas científicas de los riesgos para la salud humana.

Antes de aplicar el HACCP en cualquier negocio, el explotador de la empresa alimentaria tiene que haber cumplido los requisitos previos de higiene alimentaria. El compromiso de la dirección de la empresa es necesario para aplicar un HACCP eficaz. En la identificación del peligro, en su evaluación y en las operaciones subsiguientes de diseño y aplicación del HACCP, deben tenerse en cuenta los efectos de las materias primas, ingredientes, prácticas de fabricación de alimentos, función de los procesos de fabricación en el control de los peligros, el probable uso final del producto, los consumidores del producto y datos epidemiológicos relativos a la seguridad alimentaria.

La finalidad del HACCP es que el control se centre en los puntos de control crítico (PCC). El HACCP debe aplicarse a cada operación específica por separado.

I. Los operadores de empresa alimentaria deben crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del HACCP.

II. Los principios HACCP son los siguientes:

- 1) Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.
- 2) Determinar los puntos críticos de control en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables.
- 3) Establecer límites críticos en puntos críticos de control, que distingan lo que es aceptable de lo que no lo es para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados.
- 4) Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos críticos de control.
- 5) Establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto crítico de control no es monitoreado de forma apropiada.
- 6) Establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas contempladas en los puntos 1 a 5 son eficaces.
- 7) Elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en los puntos 1 a 6.

Cuando se introduzca alguna modificación en el producto, el proceso o en cualquiera de sus fases, los operadores de la empresa alimentaria revisarán el procedimiento e introducirán en él los cambios necesarios.

Etapas usadas en la aplicación del método HACCP

1. Análisis de Peligros

1.1 Formar un equipo multidisciplinario para el análisis de riesgos, identificación y control de puntos críticos.

1.2 Describir el alimento (composición, características fisicoquímicas, transformación, envasado, almacenamiento, distribución, vida útil requerida, instrucciones de uso, todo criterio microbiológico o químico aplicable).

1.3 Identificar uso del alimento por los consumidores.

1.4 Elaborar un diagrama de flujo (descripción del proceso de fabricación).

1.5 Verificar el diagrama de flujo, si es necesario se hacen modificaciones para que sea exacto.

1.6 Lista de peligros y medidas de control

1.6.1 Riesgos físicos, químicos y microbiológicos en cada fase del proceso. Considerándose:

- la aparición probable de peligros y la gravedad de sus efectos perjudiciales para la salud;
- la evaluación cualitativa o cuantitativa, o ambas cosas, de la presencia de peligros;
- la supervivencia o proliferación de microorganismos patógenos y la generación inaceptable de sustancias químicas en productos intermedios, productos finales, cadena de producción o el entorno de la misma;
- la producción o la persistencia en los alimentos de toxinas u otros productos indeseables del metabolismo microbiano, sustancias químicas, agentes físicos o alérgenos;
- la contaminación (o recontaminación) biológica, química o física de las materias primas, los productos intermedios o los productos finales.

1.6.2. Estudiar y describir las medidas de control que puedan existir y aplicarse a cada peligro.

2. Identificación de los Puntos Críticos de Control (PCC).

Este planteamiento resulta más fácil utilizando un árbol de decisiones (el equipo puede emplear otros métodos, de acuerdo con sus conocimientos y su experiencia) a cada fase del proceso identificada en el diagrama de flujo de forma secuencial.

3. Establecimiento de límites críticos para cada PCC.

Corresponden a los valores extremos aceptables con respecto a la inocuidad del producto, se fijan en relación con parámetros observables o medibles que demuestre que el punto crítico está bajo control. Deben basarse en pruebas fundamentadas de que los valores escogidos permiten controlar el proceso. Entre esos parámetros cabe citar, por ejemplo, la temperatura, el tiempo, pH, humedad, nivel de aditivos, o bien parámetros sensoriales.

En algunos casos, para reducir el riesgo de sobrepasar un límite crítico debido a variaciones del proceso, puede ser necesario especificar niveles más estrictos para garantizar la vigilancia de los límites críticos.

Los límites críticos pueden extraerse de diversas fuentes. Si no se han tomado de normas o guías de buenas prácticas de higiene, el equipo debe cerciorarse de su validez con respecto al control de los peligros identificados en los PCC.

4. Monitoreo de los puntos críticos de control.

Las mediciones empleadas deben poder detectar la pérdida de control en puntos críticos y proporcionar información oportuna para emprender acciones correctivas.

5. Acciones correctivas.

El equipo HACCP debe planear con anticipación acciones correctivas para cada punto de control crítico, de manera que puedan tomarse sin vacilación cuando la vigilancia indique una desviación respecto del límite crítico.

6. Procedimientos de verificación

6.1 El equipo HACCP debe especificar los métodos y procedimientos que han de aplicarse para determinar si el HACCP está funcionando correctamente.

Procedimientos de verificación:

- Auditoría del HACCP y sus registros;
- Inspección de las operaciones;
- Confirmación de que los PCC están bajo control;
- Validación de los límites críticos;
- Revisión de las desviaciones y las disposiciones sobre el producto; acciones correctivas emprendidas con respecto al producto.

La frecuencia de la verificación tendrá una gran influencia en el número de comprobaciones o recuperaciones de productos que deban efectuarse después de que se haya detectado una desviación por encima de los límites críticos.

6.2. Cuando sea posible, las actividades de validación deben incluir acciones para confirmar la eficacia de todos los elementos del plan de APPCC. Si algo cambia, es necesario revisar el sistema para asegurarse de que sigue (o seguirá) siendo válido.

7. Documentación y registro

Para la aplicación de un sistema HACCP es esencial un registro eficaz y preciso. Los procedimientos de HACCP deben estar documentados.

La documentación y el registro deben corresponder a la naturaleza de la operación y ser suficientes para ayudar a la empresa a verificar la existencia y mantenimiento de los controles del HACCP. Los documentos y los registros deben conservarse durante un tiempo suficiente para que la autoridad competente pueda auditar el sistema.

8. Formación

El explotador de la empresa alimentaria deberá asegurarse de que todo su personal está al corriente de los peligros identificados (de haberlos), los puntos críticos del proceso de producción, almacenamiento, transporte o distribución, las medidas correctivas, las medidas preventivas y los procedimientos de documentación aplicables en su empresa.

III. El apartado I de este anexo se aplicará únicamente a los operadores de empresa alimentaria que intervengan en cualquier etapa de la producción, transformación y distribución de alimentos posteriores a la producción primaria.

IV. Los operadores de empresa alimentaria:

a) Aportarán a la autoridad competente, en la manera en que ésta lo solicite, pruebas de que cumplen el requisito contemplado en el apartado I de este anexo, teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria.

b) Garantizarán que los documentos que describan sus procedimientos desarrollados de acuerdo con lo planteado en el presente anexo estén actualizados permanentemente.

c) Conservarán los demás documentos y registros durante un periodo adecuado.