

SERVICIOS AL
EXPORTADOR

información

2015

Informe Especializado:

Guía de acceso para
alimentos al mercado de la
Unión Europea



prom
perú

INDICE

I	RESUMEN EJECUTIVO	4
II	INFORMACION GENERAL	5
2.1	RECOMENDACIÓN CON RESPECTO A LA LEGISLACIÓN EUROPEA	6
2.2	AUTORIDADES COMPETENTES	7
2.2.1	<i>En la Unión Europea.....</i>	7
2.2.2	<i>En Perú.....</i>	8
III	REQUISITOS ARANCELARIOS.....	9
3.1	ARANCELES.....	9
3.2	OTROS IMPUESTOS A LAS IMPORTACIONES	10
IV	REQUISITOS NO ARANCELARIOS DEL PAIS DE DESTINO	11
4.1	REGULACIONES SANITARIAS Y FITOSANITARIAS	11
4.2	NORMAS DE ETIQUETADO	26
4.2.1	<i>Piensos para animales</i>	<i>32</i>
4.2.2	<i>Alimentos irradiados.....</i>	<i>32</i>
4.2.3	<i>Alimentos ultracongelados</i>	<i>32</i>
4.2.4	<i>Productos preenvasados.....</i>	<i>33</i>
4.2.5	<i>Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.....</i>	<i>33</i>
4.2.6	<i>Alimentos infantiles</i>	<i>34</i>
4.2.7	<i>Complementos alimenticios.....</i>	<i>35</i>
4.3	NORMAS DE ENVASES Y EMBALAJES	35
4.3.1	<i>Materiales en contacto con alimentos.....</i>	<i>35</i>
4.3.2	<i>Otras reglamentaciones en envases:.....</i>	<i>37</i>
4.3.3	<i>Identificación de los lotes de productos alimenticios preenvasados</i>	<i>37</i>
4.4	NORMAS AMBIENTALES.....	38
4.5	OTRAS REGULACIONES IMPORTANTES.....	38
4.5.1	<i>Embalaje de madera</i>	<i>38</i>
4.5.2	<i>Normativa aplicable a las cantidades nominales de productos envasados y al control de su contenido efectivo</i>	<i>39</i>
4.5.3	<i>Aditivos, enzimas y aromas.....</i>	<i>39</i>
4.5.4	<i>Adición de vitaminas y minerales a los alimentos</i>	<i>42</i>
4.5.5	<i>Novel Foods.....</i>	<i>43</i>
4.5.6	<i>Alimentos orgánicos</i>	<i>44</i>
4.6	NORMAS TÉCNICAS.....	45
4.7	NORMAS INTERNACIONALES Y PRIVADAS.....	47
4.8	LICENCIAS DE IMPORTACIÓN.....	50
4.9	NORMAS DE ORIGEN	51
V	DETENCIONES.....	53
VI	PERFILES LOGISTICOS.....	53
VII	ENLACES DE INTERES	55
VIII	BIBLIOGRAFIA	56
ANEXO N° 1:	¿CÓMO UTILIZAR EL HELP DESK?.....	58
ANEXO N° 2:	EJEMPLO DE BÚSQUEDA EN EU PESTICIDES DATABASE.....	60
ANEXO N° 3:	EJEMPLO DE BÚSQUEDA EN FOOD ADDITIVES	62
ANEXO N° 4:	EJEMPLO DE BÚSQUEDA EN FOOD FLAVOURINGS	64

ANEXO N° 5: ¿CÓMO INICIAR TRÁMITES DE CERTIFICADOS MEDIANTE VUCE?	67
ANEXO N° 6: ¿CÓMO BUSCAR LA LEGISLACIÓN COMPETENTE EN EUR-LEX?	70

I RESUMEN EJECUTIVO

La importación de alimentos en la Unión Europea está sujeta al cumplimiento de diversas leyes y reglamentos que buscan proteger la salud humana, animal y vegetal, así como garantizar la calidad y la inocuidad de los alimentos que llegan a ese destino.

Esta guía aspira a dar a conocer de manera clara y concisa los principales requisitos que impone la legislación de la Unión Europea a la importación de productos agrícolas frescos (frutas y vegetales) y procesados. La intención es facilitar el cumplimiento de las regulaciones por parte de los pequeños y medianos empresarios, a la vez, apoyar los esfuerzos de las organizaciones públicas y privadas que promueven las exportaciones.

La oferta exportable peruana está conformada por más de 5,000 productos; cientos de ellos son agrícolas, y el consumo europeo de frutas y verduras les abre un sinfín de oportunidades.

El Estado peruano tiene como objetivo convertir al Perú en un país exportador con una oferta de bienes y servicios competitivos, diversificados y con valor agregado. Se considera que aún contamos con un gran potencial para incrementar las exportaciones y con ello contribuir con el desarrollo económico y social del país.

II INFORMACION GENERAL

La Unión Europea (UE), se creó mediante el Tratado de Roma, el 25 de marzo de 1957. Luego de paulatinas adhesiones, la UE se ha expandido de manera gradual hasta llegar a ser el bloque de comercio multinacional más grande del mundo. Con la adhesión de Croacia, el 1 de julio de 2013, la Unión pasó a tener los **28 países miembros** con que cuenta en la actualidad.

Al principio, la UE se creó como una asociación aduanera. Su proceso de armonización legislativa entre los países miembros ha sido largo y tedioso, y aún está en proceso. Mientras la amplia mayoría de las leyes y regulaciones de alimentos se han armonizado en toda la UE, el mercado único aún no es un “hecho consumado”. Es importante mencionar que cuando no existe ley o regulación para toda la Unión, se aplican las leyes de cada país miembro, dando como resultado el uso de reglamentaciones diversas.

El principio básico del concepto de mercado único es asegurar que todos los productos alimenticios, ya sea los manufacturados en la UE o los importados de un tercer país, tengan libre tránsito en toda la Comunidad, siempre y cuando cumplan con los requisitos establecidos. En la UE existen ciertas directivas que permiten a sus miembros realizar excepciones, como en los casos demostrados de problemas sanitarios con respecto a un producto a ser importado. El libre tránsito se garantiza tras cumplirse con todos los aspectos de las leyes armonizadas.

La legislación de la UE tiene directivas y regulaciones que están traducidas en los 23 idiomas oficiales de sus países asociados. Las directivas definen el resultado que se debe obtener pero dejan a cada miembro la elección de las formas y métodos para acondicionarlas a sus leyes nacionales (generalmente, dentro de los dos a tres años posteriores). Las regulaciones son vinculantes en su totalidad y entran en vigencia automáticamente en una fecha establecida en todos los países miembros. Por lo general, como las enmiendas en las leyes de la Unión Europea se publican en directivas y regulaciones nuevas y por separado, es difícil estar al tanto de dichos cambios posibles cuando se hace una investigación.

La Unión Europea ha adoptado un enfoque dual para armonizar las leyes de alimentos: la legislación “horizontal”, que cubre los aspectos comunes a todos los productos alimenticios (tales como aditivos, etiquetado, higiene, etc.); y la legislación “vertical”, para productos específicos, como, por ejemplo, productos elaborados con chocolate y cocoa, azúcares, miel, jugos de fruta, mermeladas, Alimentos Nuevos (Novel Foods), y otros.

Luego de la crisis del “virus de la vaca loca” y de otras de ese tipo en la década de los 90, en enero de 2000 la Unión Europea publicó un libro sobre seguridad de los alimentos, en el que estableció un plan de acción legislativa para promover una política alimentaria proactiva. La UE desarrolló el enfoque “de la granja a la mesa”, que cubre todos los sectores de la cadena alimentaria, con el concepto principal de “rastreadibilidad”. Otra noción fundamental recogida fue la aplicación del “principio preventivo”, como se describió en febrero de 2000, en

la “Comunicación de la Comisión sobre el principio preventivo”.

Las nuevas regulaciones de las leyes generales de alimentos, así como los controles e higiene de alimentos y piensos, son las regulaciones marco para el nuevo sistema comunitario de seguridad de alimentos. La revisión de las regulaciones alimentarias ya existentes en la UE o aquellas nuevas que se implementan, en general, forman las nuevas regulaciones marco.

La verificación del cumplimiento de la legislación de alimentos de la UE está a cargo de los funcionarios respectivos de sus países miembros, y la auditoría a su desempeño es realizada por funcionarios de la Comisión Europea. Esta entidad tiene la autoridad para iniciar las acciones legales en la Corte Europea de Justicia contra aquellos países miembros que no cumplan con las directivas y regulaciones comunitarias.

Los exportadores deben estar conscientes de la existencia de diferencias entre los países comunitarios en la aplicación de su legislación armonizada con la de la UE. Esto puede ser causado por la falta de reglamentos legales para hacer cumplir las normas, por la variación en los periodos de transición necesarios para ajustar a las leyes nacionales las de la UE. En otros casos por la existencia de excepciones o exoneraciones temporales, usualmente denominadas derogaciones; o por el espacio de la interpretación de la legislación armonizada.

2.1 Recomendación con respecto a la legislación europea

En vista que los avances científicos se presentan constantemente en materia alimenticia, la Unión Europea, modifica regularmente sus reglamentos, directivas, decisiones, entre otros; por lo que es necesario consultar estas las modificaciones a fin de verificar que el producto cumple con todas las regulaciones establecidas.

Para realizar esta labor, puede usar las siguientes páginas:

- La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición: Brinda información detallada de los cambios y reglamentos vigentes.

<http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/legislacion/subseccion/general.shtml>

- EUR – Lex: Página del derecho de la Unión Europea, en donde se presentan todas las legislaciones tanto vigentes como modificadas. Para poder realizar una búsqueda más acertada se le sugiere revisar el **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**

<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>

2.2 Autoridades competentes

2.2.1 En la Unión Europea

El objetivo de la política de seguridad alimentaria de la Unión Europea es proteger a los consumidores a la par que garantiza el óptimo funcionamiento del mercado único¹. Esta política fue establecida en 2003, se centra en el concepto de trazabilidad en toda la cadena alimentaria² y tiene tres objetivos esenciales:

- Una alimentación humana y animal segura y nutritiva.
- Un alto grado de sanidad, bienestar animal y de protección de los vegetales.
- Una información adecuada y transparente sobre el origen, el contenido y el uso de los alimentos a través del etiquetado.

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

<p>Directorate General for Health and Consumers – SANCO</p> <p><i>Dirección General de la Salud y Protección de los Consumidores</i>³</p>	<p>Tiene por misión contribuir a mejorar la salud, la seguridad y la confianza de los ciudadanos europeos. Asimismo, es la autoridad responsable de mantener actualizada la legislación sobre seguridad de los alimentos, salud de las personas y derechos de los consumidores, así como velar por su cumplimiento.</p>
<p>European Food Safety Authority (EFSA)</p> <p><i>La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria</i>⁴</p>	<p>Sus principales funciones son: emitir dictámenes científicos independientes, por propia iniciativa o a solicitud del Parlamento Europeo, la Comisión o un Estado miembro; proporcionar apoyo técnico y científico a la Comisión en aquellos aspectos que tengan algún impacto en la seguridad alimentaria y crear una red con vistas a desarrollar y fortalecer una estrecha cooperación entre organismos similares de los Estados miembros. Asimismo, identifica y analiza los riesgos, reales y emergentes, en la cadena alimentaria e informa de ellos al público en general.</p>

¹(EUR-Lex)

²(Comisión Europea, 2014, pág. 3)

³ Consúltese en: http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm

⁴ Consúltese en: <http://www.efsa.europa.eu/>

<p>Standing Committee on the Food Chain and Animal Health</p> <p><i>Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal</i>⁵</p>	<p>Su mandato cubre toda la cadena de producción alimentaria, desde las cuestiones relativas a la salud de los animales en la granja hasta el producto que llega a la mesa de los consumidores, lo cual refuerza significativamente su capacidad para identificar los riesgos sanitarios, con independencia del momento en que surjan durante la producción de los alimentos.</p>
<p>Food and Veterinary Office</p> <p><i>Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV)</i>⁶</p>	<p>Se encarga de velar por el respeto de la legislación veterinaria y fitosanitaria y de las normas de higiene de los productos alimenticios. Para ello, lleva a cabo auditorías, controles e inspecciones in situ. Dichas inspecciones y auditorías tienen por objeto examinar la utilización de sustancias químicas (medicamentos veterinarios, potenciadores del crecimiento, plaguicidas), los residuos de plaguicidas en las frutas y legumbres y los productos de la agricultura biológica, las epidemias (peste porcina, por ejemplo), entre otros.</p>

2.2.2 En Perú

En el país, son 3 autoridades sanitarias competentes:

<p>Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)</p>	<p>Establece los requisitos y procedimientos para el registro sanitario, habilitación de plantas y certificado sanitario de exportación de alimentos y bebidas destinados al consumo humano.</p>
<p>Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)</p>	<p>Certifica el estado fitosanitario y zoonosanitario de los predios o establecimientos dedicados a la producción agraria, incluyendo las empacadoras que destinen productos para la exportación de conformidad con los requerimientos de la Autoridad Nacional de Sanidad Agraria del país importador. Realiza también la certificación fitosanitaria y zoonosanitaria, previa inspección, de plantas y productos vegetales, animales y productos de origen animal; así como la certificación de insumos agrarios destinados a la exportación.</p>
<p>Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)</p>	<p>Realiza acciones de inspección y vigilancia en todas las fases de las actividades pesqueras acuícolas, de productos pesqueros provenientes de la pesca y</p>

⁵ Establecido por Reglamento (CE) nº 178/2002

⁶ Consúltese en: http://ec.europa.eu/food/fvo/how_es.htm

	acuicultura incluyendo la habilitación sanitaria de establecimientos para actividades de pesca y acuicultura.
--	---

III REQUISITOS ARANCELARIOS

3.1 Aranceles

Un aspecto importante de la política comercial internacional es la imposición o el levantamiento de aranceles. Un arancel comercial es un impuesto o tasa que se coloca sobre las mercancías que cruzan las fronteras políticas (o uniones aduaneras). Los aranceles de importación son los más comunes, e incluyen un impuesto que se evalúa en los productos que vienen de otro país.

El comercio entre los países miembros de la Unión Europea está exento de tarifas arancelarias. Si el país exportador no es miembro de la UE, las tarifas arancelarias se calculan en base Ad-valorem sobre el valor CIF de las mercaderías, según las Tarifas Arancelarias Generales.

El Acuerdo de Libre Comercio (ALC) entre el Perú y la Unión Europea fue suscrito el 26 de junio de 2012 en la ciudad de Bruselas, Bélgica, y entró en vigencia el 1 de marzo de 2013. En materia de beneficios arancelarios, el ALC con la UE le permite al Perú un acceso preferencial para el 99,3% de los productos agrícolas, así como para el 100% de los productos industriales. Es por ello que productos como espárragos, paltas, café, frutos del género capsicum, alcachofas, entre otros, ingresan exentos del pago de aranceles al mercado europeo.

La oferta peruana pesquera y textil, principalmente la contenida en los capítulos 03 y, 61 y 62 respectivamente, también fue beneficiada ya que, en su totalidad, se desgravaron las partidas arancelarias de manera automática con la vigencia del acuerdo.

Así mismo, el 1 de enero de 2014 se renovó el “Régimen Especial de Estímulo del Desarrollo Sostenible y la Gobernanza (SGP Plus)”, instrumento de la Unión Europea que brinda preferencias arancelarias a productos peruanos, este beneficio ha sido ampliado hasta el 2015. Esto permitirá a los agentes económicos peruanos a adaptarse al Acuerdo de Libre Comercio.

El “Régimen especial de estímulo del desarrollo sostenible y la gobernanza” (SGP Plus) se aplica desde julio del 2005 en reemplazo del “Régimen Especial de Apoyo a la Lucha contra la Producción y el Tráfico de Droga” (SGP – Droga), otorgado en 1990 a los países de la Comunidad Andina, entre ellos el Perú, en desarrollo del principio de responsabilidad compartida.

Los aranceles preferenciales aplicados para distintos productos de la oferta exportable peruana pueden ser ubicados en la página web del SIICEX (www.siicex.gob.pe), en la sección de aranceles preferenciales.

3.2 Otros impuestos a las importaciones

El Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA) en la Unión Europea calculado sobre una base unificada, está destinado a financiar el presupuesto de la UE. La estructura del IVA está armonizada en toda la UE. La normativa básica es la Directiva 2006/112/CE relativa al sistema común del impuesto sobre el valor añadido

Las importaciones suelen verse gravadas cuando se efectúan los trámites de despacho de aduana para la puesta en circulación de las mercancías. No obstante, cuando los bienes son importados a un país de la UE pero su uso y consumo está previsto en otro, se les puede aplicar un acuerdo suspensivo del IVA. En el marco de este acuerdo, el IVA gravará en el país de la UE de destino y no en el país de la UE de entrada en la Unión Europea.

La base imponible es el importe total pagado o adeudado por el adquiriente, el cliente o un tercero por una entrega de bienes o una prestación de servicios. Por lo general, equivale al importe total facturado, incluyendo:

- los impuestos, derechos, tasas y exacciones parafiscales, con excepción del propio IVA;
- los gastos accesorios, tales como los de comisiones, embalaje, transporte y seguro, exigidos por el proveedor al comprador o al destinatario del servicio.

En las importaciones de bienes la base imponible también incluye los gastos accesorios que se produzcan hasta el lugar de destino: «*Base imponible = valor en aduana + derechos y demás impuestos devengados con motivo de la importación + gastos accesorios hasta el lugar de destino*».

Las operaciones imponibles están sujetas a los tipos y la normativa establecidos por el país de la UE en el que se entregan los bienes o se prestan los servicios. Cada país de la UE puede fijar los tipos de conformidad con los siguientes **límites** establecidos por la Directiva 2006/112/CE

Por otro lado, los **impuestos especiales** son impuestos indirectos imponibles sobre bienes nocivos para la salud del consumidor o que contaminan el medio ambiente. Estos impuestos hacen que aumente el precio que paga el consumidor, desanimándolo así de consumir o desechar los productos en cuestión.

Los **impuestos especiales gravan** la *fabricación* (en cualquier país de la UE) o la *importación* (de países que no son miembros de la UE) de los productos imponibles. Sin embargo, **solo son pagaderos** en el momento del *despacho a consumo*. Si el producto se importa en un país de la UE pero luego se transporta y suministra a otro país de la UE, el impuesto se adeuda en el país de la UE de uso o consumo.

Tal es el caso de la cerveza, vino, bebidas fermentadas distintas al vino y la cerveza, productos intermedios.

IV REQUISITOS NO ARANCELARIOS DEL PAIS DE DESTINO

4.1 Regulaciones sanitarias y fitosanitarias

Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria

En el marco de la legislación de la Unión Europea (UE) hay una serie de regulaciones de carácter general que aplican a todos los productos alimenticios, sin importar si son frescos o procesados.

Los requisitos básicos de la legislación alimentaria de la Unión Europea están establecidos en el **Reglamento (EC) n.º 178/2002** y aplican tanto a los alimentos que se producen en los países miembros como a los que se importan.

La legislación vigente busca proteger la vida y la salud de las personas, los intereses de los consumidores y las prácticas justas de comercio de alimentos. Cuando procede, toma en consideración la salud y el bienestar de los animales, los aspectos fitosanitarios y el medio ambiente. También apunta a lograr la libre circulación de alimentos y piensos en la Comunidad Europea

En de enero del 2006 entró en vigencia el **Reglamento CE 852/2004**. Este Reglamento establece las normas que deben cumplir los operadores de empresas alimentarias en materia de higiene de los productos alimenticios y se basa en los siguientes principios:

- El operador de una empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria.
- La necesidad de garantizar la seguridad alimentaria en todas las etapas de la producción, desde la producción primaria hasta la venta al consumidor final;
- El mantenimiento de la cadena de frío en aquellos alimentos que no pueden almacenarse con seguridad a temperatura ambiente, en particular alimentos congelados,
- La aplicación de procedimientos basados en HACCP, sumada a la aplicación de prácticas de higiene correctas, debería reforzar la responsabilidad de los operadores de empresas alimentarias,
- Las guías de prácticas correctas son un instrumento valioso para ayudar a los operadores de empresas alimentarias, en todos los niveles de la cadena alimentaria, a cumplir las normas de higiene de los alimentos y a aplicar los principios HACCP
- La necesidad de definir criterios microbiológicos y niveles de temperatura con base en evidencia científica y;
- La necesidad de garantizar que los alimentos importados tengan, como mínimo el mismo nivel higiénico que los alimentos que se producen en la Unión Europea.

El sistema de higiene alimentaria europeo se encuentra basado en los principios del HACCP.

Asimismo, las empresas alimentarias deben notificar a la autoridad competente (como se mencionó para productos procesados de origen animal, excepto pescados o acuícolas, a DIGESA y de origen animal o vegetal a SENASA) acerca de los establecimientos bajo su control y cuando la autoridad lo considere conveniente puede realizar una inspección in situ.

Estas dos entidades emiten los certificados necesarios para la exportación y verificación del sistema HACCP.

Los certificados para exportación y de validación del HACCP se pueden tramitar directamente desde la página de la VUCE (Ver [Anexo N° 5: ¿Cómo iniciar trámites de certificados mediante VUCE?](#))

<https://www.vuce.gob.pe/>

Protección vegetal

La **Directiva 2000/29/CE** define las medidas de protección contra la introducción en los estados miembros de la UE de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales procedentes de otros estados miembros o de terceros países. Se trata de controles documentales, de identidad y fitosanitarios cuya finalidad es garantizar el cumplimiento de los requisitos generales y específicos de las importaciones en la UE.

En el marco de esta legislación se contemplan las siguientes medidas de protección:

- Prohibición de las importaciones
- Certificados fitosanitarios
- Inspecciones en aduanas o revisión de la salud de las plantas
- Registro de importadores
- Notificación previa a las importaciones

El **Reglamento (CE) n° 1756/2004** establece la posibilidad de efectuar los controles fitosanitarios con frecuencia reducida cuando pueda justificarse esta medida. Para ello se aplica un «gráfico de decisiones» que se aplica a cada «intercambio comercial» (intercambio comercial = mercancía procedente de un único país) con el fin de llegar a un régimen de controles fitosanitarios de frecuencia reducida. Este gráfico de decisiones se realiza cada año y sus resultados se publican en una lista en el portal web de la Comisión Europea:

http://ec.europa.eu/food/plant/plant_health_biosafety/trade_non_eu/docs/recommended_products_plant_checks_en.pdf Periodo 01.10.2014 – 2015

Los importadores de determinados vegetales o productos vegetales deben estar inscritos en un registro oficial del Estado miembro en el que están establecidos.

Dependiendo de los resultados de los controles, se pueden adoptar una o varias de las siguientes medidas: denegación de acceso al territorio de la UE, reenvío a un

destino exterior a la UE, retirada de los productos contaminados del envío, destrucción, imposición de cuarentena a la espera de pruebas suplementarias, tratamiento adecuado (esta última medida sólo es posible excepcionalmente y únicamente en unas circunstancias determinadas muy concretas). Además, el Estado miembro afectado debe informar a la Comisión y a los demás Estados miembros de la situación y de las medidas adoptadas.

Límite máximo de residuos químicos presentes en alimentos

El marco general para la presencia de pesticidas en alimentos está dado por el **Reglamento (CE) n° 396/2005**, el cual fija las cantidades máximas autorizadas de residuos de plaguicidas que pueden encontrarse en los productos de origen animal o vegetal destinados al consumo humano o animal.

Está prohibido diluir productos que no respeten los límites fijados, salvo en el caso de algunos productos transformados o compuestos enumerados por la Comisión. En el siguiente portal web se puede encontrar los Límites máximos permisibles de plaguicidas en relación al **Reglamento (CE) n° 396/2005** y las sustancias activas según la **Directiva 91/414/CEE** permitidas en la UE. Periódicamente estas listas son revisadas y actualizadas por la Comisión. (Ver ejemplo de aplicación-

Anexo N° 2: Ejemplo de búsqueda en EU Pesticides Database)

http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm

Acto(s) Modificativo(s) del Reglamento (CE) n° 396/2005	
Reglamento (CE) n° 178/2006	modifica el Reglamento (CE) no 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo con vistas a establecer el anexo I que incluye la lista de alimentos y piensos a los que se aplican contenidos máximos de residuos de plaguicidas
Reglamento (CE) n° 149/2008	Modifica el Reglamento (CE) no 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo mediante el establecimiento de los anexos II, III y IV que estipulan límites máximos de residuos para los productos que figuran en el anexo I de dicho Reglamento

Reglamento (CE) n° 260/2008	Modifica el Reglamento (CE) no 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, estableciendo el anexo VII con la lista de combinaciones de sustancia activa y producto a las que se aplica la excepción respecto al tratamiento por fumigación posterior a la cosecha
Reglamento (CE) n° 299/2008	Modifica el Reglamento (CE) no 396/2005 , relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, por lo que se refiere a las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión
Reglamento (CE) n° 839/2008	Modifica el Reglamento (CE) no 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los anexos II, III y IV relativos a límites máximos de residuos de plaguicidas en el interior o en la superficie de determinados productos
Reglamento (CE) n° 256/2009	Modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) no 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de azoxistrobina y fludioxonil en determinados productos
Reglamento (UE) No 600/2010	por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) no 396/2005 a fin de añadir y modificar ejemplos de variedades u otros productos relacionados a los que se aplica un mismo LM
Reglamento (UE) N° 293/2013	que modifica los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de benzoato de emamectina, espinosad, espirotetramato, etofenprox, etoxazol, flutriafol, fosmet, glifosato y piraclostrobina, en determinados productos
Reglamento (UE) No 668/2013	por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) no 396/2005 por lo que respecta a los límites máximos de residuos de 2,4-DB, dimetomorf, indoxacarb y piraclostrobina en determinados productos
Reglamento (UE) n° 87/2014	que modifica los anexos II, III y V del Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, por lo que respecta a los límites máximos de residuos de acetamiprid, butralina, clortolurón, daminozida, isoproturón, picoxistrobina, pirimetanil y trinexapac.
Reglamento (UE) n° 79/2014	por lo que respecta a los límites máximos de residuos de bifenazato, clorprofam, esfenvalerato, fludioxonil y tiobencarb.
Reglamento (UE) n° 61/2014	por lo que respecta a los límites máximos de residuos de ciromazina, fenpropidina, formetanato, oxamil y tebuconazol.
Reglamento (UE) n° 36/2014	con respecto a los límites máximos de residuos de aminopirialid, clorantraniliprole, ciflufenamida, mepiquat, metalaxilo-M, propamocarb, piriofenona y quinoxifeno
Reglamento (UE) N	que modifica los anexos II, III y V del Reglamento (CE) n

1096/2014	396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo relativo a los límites máximos de residuos de carbaril, procimidona y profenofós en determinados productos
-----------	---

Protección animal

Reglamento (EC) No. 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios

Este reglamento establece las normas de higiene aplicables a todos los alimentos, desde la granja hasta el punto de venta al consumidor, y fija la responsabilidad primaria sobre la seguridad alimentaria en los productores de alimentos

Reglamento (CE) n° 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Complementa el anterior reglamento con normas de higiene específicas para los alimentos de origen animal

Reglamento (CE) 854/2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano

Conforme a este reglamento, la Comisión Europea elabora listas de los terceros países o partes de terceros países a partir de los cuales se autoriza la importación de productos de origen animal. En un principio, los terceros países únicamente se incluirán en estas listas si el país en cuestión demuestra que la autoridad competente ofrece las garantías adecuadas en cuanto a la conformidad o equivalencia de sus disposiciones respecto a la legislación europea.

Sólo se podrá incluir un establecimiento en la lista si la autoridad competente del tercer país de origen garantiza:

- que dicho establecimiento, así como todo establecimiento que manipule las materias primas de origen animal que se utilizan durante la fabricación de los productos de origen animal en cuestión, cumple las exigencias comunitarias pertinentes, especialmente las del **Reglamento (CE) 853/2004** o las definidas como equivalentes a dichas exigencias en el momento de decidir añadir este tercer país a la lista pertinente;
- que un servicio de inspección oficial de dicho país vigila los establecimientos y mantiene a disposición de la Comisión, en caso necesario, toda información pertinente sobre los establecimientos proveedores de materias primas; y
- que este servicio dispone del poder efectivo de impedir a los establecimientos que exporten a la Comunidad, en caso de incumplimiento de las exigencias contempladas.

Reglamento (CE) n° 2074/2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 853/2004 y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n° 854/2004 y (CE) n° 882/2004, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 852/2004 y se modifican los Reglamentos (CE) n° 853 y (CE) n° 854/2004

Reglamento (CE) n° 2076/2005, por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los reglamentos (CE) n° 853/2004, (CE) 854/2004 y (CE) 882/2004 y se modifican los Reglamentos (CE) n° 853/2004 y (CE) n° 854/2004

Reglamento (CE) n° 2075/2005, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne

Decisión de la Comisión 2006/677/CE, por la que se establecen directrices que fijan criterios para la realización de auditorías con arreglo al Reglamento (CE) n° 882/2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

Reglamento (CE) n° 1662/2006 que modifica el Reglamento (CE) n° 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento (CE) n° 1663/2006 que modifica el Reglamento (CE) n° 854/2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

Reglamento (CE) n° 1664/2006 por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 2074/2005 en cuanto a las medidas de aplicación de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano

Reglamento (CE) n° 1666/2006 que modifica el reglamento (CE) n° 2076/2005, por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 y (CE) n° 882/2004

Decisión de la Comisión 2006/765/CE por la que se derogan determinados actos de aplicación relativos a la higiene de los productos alimenticios y a las normas sanitarias que regulan la producción y comercialización de determinados productos de origen animal destinados a consumo humano.

Decisión de la Comisión 2007/363/CE, sobre directrices destinadas a ayudar a los Estados miembros a elaborar el plan nacional de control único, integrado y plurianual previsto en el Reglamento (CE) n° 882/2004

Reglamento (CE) n° 1243/2007, que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004 por el que se establecen normas específicas de los alimentos de origen animal.

Reglamento (CE) n° 1244/2007 por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 2074/2005 en lo que respecta a las medidas de aplicación para determinados productos de origen animal destinados al consumo humano y se establecen normas específicas para los controles oficiales de inspección de la carne.

Reglamento (CE) n° 301/2008, por el que se adapta el anexo I del Reglamento (CE) n° 882/2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

Directiva 2002/99/CE, por la que se establecen las normas zoonosanitarias aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de origen animal destinados a consumo humano.

Directiva 2004/41/CE, por la que se derogan determinadas directivas que establecen las condiciones de higiene de los productos alimenticios y las condiciones sanitarias para la producción y comercialización de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano.

Reglamento (CE) n° 882/2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales

Reglamento (CE) n° 183/2005, por la que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos

Requisitos sanitarios productos pesqueros

La Unión Europea es el mayor importador mundial de pescado, mariscos y productos de la acuicultura. Las normas de importación de estos productos están totalmente armonizadas, es decir todos los países de la UE aplican normas idénticas. La Comisión Europea es el interlocutor que establece las condiciones de importación y certificados requeridos a países terceros. Además, negocia en nombre de los veintisiete estados miembros con la mayoría de países con los que mantienen relaciones comerciales.

Para los productos de la pesca, los países de origen deben aparecer en una lista de países admisibles para el producto en cuestión. Los criterios para la inclusión en esta lista son:

- Los países exportadores disponen de una autoridad competente, responsable de los controles oficiales en toda la cadena de producción. La autoridad tiene poderes legales, estructuras y recursos para llevar a cabo una inspección eficaz y garantizar la fiabilidad de las certificaciones de salud pública y animal que figuran en el certificado que acompaña a los productos pesqueros destinados a la UE.
- Los peces vivos, sus huevos y gametos para cría, y los moluscos bivalvos vivos, cumplen las normas zoonosanitarias particulares. Para ello, los servicios veterinarios garantizan la realización de todos los controles sanitarios y todos los programas de vigilancia necesarios.

- Las autoridades nacionales garantizan el cumplimiento de los requisitos de higiene y salud pública pertinentes. La legislación sobre higiene detalla los requisitos específicos de estructura de los buques, lugares de desembarque o establecimientos de transformación, así como procesos operativos, congelado y almacenamiento. Estos preceptos buscan asegurar niveles de calidad elevados y prevenir contaminaciones durante la transformación del producto.
- Para los productos de la acuicultura, debe existir un plan de control de metales pesados, contaminantes, residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios, a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos de la UE.
- La autoridad competente debe diseñar un programa de control adecuado, y presentarlo a la Comisión Europea para aprobación inicial y renovación anual.
- Sólo se autorizan importaciones de establecimientos y buques autorizados (por ejemplo, plantas de transformación, buques congeladores o buques factoría, o almacenes frigoríficos) inspeccionados por la autoridad competente del país exportador, que, a raíz de la inspección, ha determinado que cumplen todos los requisitos comunitarios. La autoridad proporciona las garantías necesarias y está obligada a llevar a cabo inspecciones con regularidad y a tomar medidas correctivas cuando sea necesario. La Comisión Europea mantiene una lista de establecimientos autorizados, que publica en su sitio Web.
- Para confirmar el cumplimiento de los requisitos mencionados, la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la Comisión lleva a cabo inspecciones las cuales constituyen la base para establecer una relación de confianza entre la Comisión Europea y las autoridades competentes del país exportador.

En el caso del Perú, la autoridad competente es SANIPES.

Los procedimientos para la habilitación de planta y otros se pueden encontrar en la siguiente página:

http://www.itp.gob.pe/webitp/index.php?option=com_content&view=article&id=58&Itemid=81

En el siguiente enlace se publican las listas de establecimientos autorizados del Perú:

https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/PE/FFP_PE_es.pdf

A continuación se muestra la legislación detallada para los productos pesqueros al mercado europeo.

Legislación específica para productos de pesca y acuicultura:

- Lista de países autorizados para las importaciones de productos pesqueros. **Decisión 97/296/EC.**
- Requisitos de sanidad animal para animales provenientes de la acuicultura. **Directiva 2006/88/EC.**
- Condiciones de sanidad animal y requerimientos de certificación para la importación de peces vivos. **Decisión 2003/858/EC.**
- Condiciones de sanidad animal y requerimientos de certificación para la importación de moluscos. **Decisión 2003/804/EC.**
- Términos de desembarco para los buques pesqueros que no son de la Unión Europea y que llegan al territorio de la Unión Europea y comercialización de capturas. **Regulación (EC) 1093/94.**
- Etiquetado de productos de pesca y acuicultura. **Regulación (EC) 104/2000** y la **Regulación (EC) 2065/2001.**

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

La importación de estos productos sólo se autoriza de zonas de producción aprobadas por parte de la UE⁷. Para esto, el SANIPES desarrolla un control sanitario en lotes de producción; se asegura que se cumpla con la Declaración de Extracción o recolección de Moluscos Bivalvos (DER); realiza la vigilancia de indicadores microbiológicos (Ecoli, Salmonella, VHA, entre otros) e indicadores químicos (Biotoxinas PSP, Lipofilicas) y ASP, cadmio para la zona norte (Piura).

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

Los diferentes procedimientos se pueden revisar en la siguiente página web:

http://www.itp.gob.pe/webitp/index.php?option=com_content&view=article&id=58&Itemid=81

(Sólo revisar los relativos a moluscos)

La acuicultura ecológica se regula a través del **Reglamento (CE) N° 710/2009**, que unifica los criterios para la cría de peces, crustáceos, moluscos y también algas en todos los países de la Unión Europea (UE). La normativa comenzará a aplicarse en julio de 2010 y establece unas reglas principalmente relacionadas con la calidad del agua, la reducción del impacto ambiental y el bienestar animal

Conservas

⁷ Se puede encontrar la lista en el enlace de establecimientos autorizados <http://www.itp.gob.pe/habilitacion-sanitaria/index.php>

Las conservas de pescado del mismo modo que las conservas de otros productos deberán de cumplir una serie de requisitos, con el objetivo de garantizar a todos los ciudadanos la inocuidad de los productos que consumen.

En muchos casos los requisitos aplicables son los mismos que para otros tipos de producto tal es el caso de:

- En cuanto al etiquetado deben considerar las regulaciones de etiquetado para los productos alimentarios desarrolladas en la **Directivas: 2000/13/EC, 2001/101/EC, 2002/67/EC**, y la **Directiva 2003/89/EC**.
- Si se tratasen de productos orgánicos, estos deberán de cumplir con los requisitos establecidos en el **Reglamento (CE) n° 834/2007**
- Los aditivos están regulados por el **Reglamento (CE) n°1332/2008; Reglamento n° 1333/2008; Directivas 94/35/CE; 94/36/CE; y 95/2/CE**.
- El **Reglamento (CE) No. 1935/2004** establece los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Los requisitos microbiológicos deben estar de acuerdo al **Reglamento (EC) No. 2073/2005**
- El **Reglamento (CE) n° 1881/2006** y sus respectivas modificaciones aplicables a productos pesqueros indica el contenido máximo de contaminantes en los productos alimenticios.

El **Reglamento (CEE) no 2136/89** y sus respectivas modificaciones en el **Reglamento (CE) N° 1181/2003** y **Reglamento (CE) No 1345/2008** de la Comisión establecen normas comunes de comercialización para las conservas de sardinas y de productos tipo sardina.

Por “**conservas de productos tipo sardina**” se entienden los productos comercializados y presentados del mismo modo que las sardinas en conserva, preparados a partir de peces de las siguientes especies: *Sardinops melanosticus*, *S. neopilchardus*, *S. ocellatus*, *S. sagax*, *S. caeryleus*, *Sardinella aurita*, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. gibbosa*, c) *Clupea harengus*, *Sprattus sprattus*, *Hyperlophus vittatus*, *Nematalosa vlaminghi* *Etrumeus teres*, *Ethmidium maculatum*, *Engraulis anchoita*, *E. mordax*, *E. ringens*, *Opisthonema oglinum*, *Strangomera bentincki*.

Las conservas de productos tipo sardina podrán comercializarse en la Comunidad bajo una denominación comercial consistente en la palabra “**sardinas**” junto con el nombre científico de la especie y la zona geográfica donde haya sido capturada. El nombre científico deberá incluir en todos los casos los nombres genérico y específico en latín. Sólo podrá comercializarse una especie bajo cada denominación comercial.

Criterios microbiológicos

Reglamento (CE) 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Acto(s) Modificativo(s) del Reglamento (CE) n° 2073/2005	
Reglamento (CE) n° 1441/2007	Modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Reglamento (UE) n° 365/2010	Por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, en lo que respecta a las enterobacteriáceas en la leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos pasteurizados y a <i>Listeria monocytogenes</i> en la sal de cocina.
Reglamento (UE) n° 1086/2011	Por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n° 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión en lo que concierne a la salmonela en la carne fresca de aves de corral
Reglamento (UE) n° 209/2013	En lo que respecta a los criterios microbiológicos para los brotes y las normas de muestreo para las canales de aves de corral y la carne fresca de aves de corral
Reglamento (UE) n° 1019/2013	Que modifica el anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005 en lo relativo a la histamina en los productos de la pesca.
Reglamento (UE) n° 217/2014	Que modifica el Reglamento (CE) n° 2073/2005 relativo a la Salmonella en las canales de porcinos

Contaminantes en alimentos

Niveles máximos de contaminantes de alimentos. **Reglamento (EC) 1881/2006**. Y sus respectivas modificaciones:

Acto(s) Modificativo(s) del Reglamento (CE) n° 1881/2006	
Reglamento (CE) n° 1126/2007	Referente a las toxinas de <i>Fusarium</i> en el maíz y sus productos.
Reglamento (CE) n° 565/2008	Referente a dioxinas y PCBs en hígado de pescado.

Reglamento (CE) n° 629/2008	Referente a plomo, cadmio y mercurio
Reglamento (UE) n° 105/2010	Referente a la inclusión de varias especias y regaliz a los que se limita ocratoxina A.
Reglamento (EU) n° 165/2010	Referente a disposiciones específicas para cacahuets y Otras semillas oleaginosas, frutos de cáscara arbóreos, frutas pasas y algunos cereales.
Reglamento (UE) n° 420/2011	Por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
Reglamento (UE) n° 835/2011	Que modifica el Reglamento (CE) n o 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos en los productos alimenticios
Reglamento (UE) n° 1258/2011	Que modifica el Reglamento (CE) 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo denitratos en los productos alimenticios.
Reglamento (UE) n° 1259/2011	Por el que se modifica el Reglamento (CE) n o 1881/2006 en lo relativo a los contenidos máximos de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en los productos alimenticios
Reglamento (UE) n° 594/2012	Por el que se modifica el Reglamento (CE) n o 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, en lo concerniente a los contenidos máximos de los contaminantes ocratoxina A, PCBs no similares a las dioxinas y melamina en los productos alimenticios.
Reglamento (UE) n° 1058/2012	Por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de aflatoxinas en los higos secos
Reglamento (UE) n° 1067/2013	Por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 en lo relativo a los contenidos máximos de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en el hígado de determinados animales terrestres.
Reglamento (UE) n° 212/2014	Por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 en lo que concierne a los contenidos máximos del contaminante citrinina en complementos alimenticios basados en arroz fermentado con levadura roja <i>Monascus purpureus</i>
Reglamento (UE) n° 362/2014	Que corrige la versión en lengua española del Reglamento (CE) n° 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
Reglamento (UE) n° 488/2014	Que modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios.
Reglamento (UE) n° 696/2014	Por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de ácido erúxico en aceites y grasas vegetales y en alimentos que contienen aceites y grasas vegetales

Medicamentos veterinarios

Reglamento (UE) n° 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.

Acto(s) Modificativo(s) del Reglamento (UE) n° 37/2010	
Reglamento (UE) n° 758/2010	Por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia <i>valnemulina</i>
Reglamento (UE) n° 759/2010	Por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia <i>tildipirosina</i>
Reglamento (UE) n° 761/2010	Por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia <i>metilprednisolona</i>
Reglamento (UE) n° 890/2010	Por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia <i>derquantel</i>
Reglamento (UE) n° 914/2010	Que modifica, con respecto a la sustancia <i>salicilato</i> de sodio, el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.
Reglamento (UE) n° 362/2011	Que modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia <i>monepantel</i>
Reglamento (UE) n° 363/2011	Por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia <i>isoeugenol</i>
Reglamento (UE)	Por el que se modifica en lo que respecta a la sustancia

n° 84/2012	fenoximetilpenicilina el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.
Reglamento (UE) n° 85/2012	Que modifica en lo que respecta a la sustancia altrenogest el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.
Reglamento de Ejecución (UE) n° 86/2012	Por el que se modifica en lo que respecta a la sustancia lasalócido el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal
Reglamento de Ejecución (UE) n° 107/2012	Que modifica en lo que respecta a la sustancia diclorhidrato de octenidina el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.
Reglamento de Ejecución (UE) n° 122/2012	Por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia metilprednisolona
Reglamento de Ejecución (UE) n° 123/2012	Por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia monepantel
Reglamento de Ejecución (UE) n° 201/2012	Por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia nitroxinilo
Reglamento de Ejecución (UE) n° 202/2012	Que modifica en lo que respecta a la sustancia " factor pegilado estimulador de colonias de granulocitos bovinos " el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de

	residuos en los productos alimenticios de origen animal.
Reglamento de Ejecución (UE) n° 221/2012	Por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia <i>closantel</i>
Reglamento de Ejecución (UE) n° 222/2012	Que modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia <i>triclabendazol</i>
Reglamento de Ejecución (UE) n° 436/2012	Que modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia azametifos
Reglamento de Ejecución (UE) n° 466/2012	Por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia <i>clorsulón</i>
Reglamento de Ejecución (UE) n° 1161/2012	Por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia <i>fenbendazol</i>
Reglamento de Ejecución (UE) n° 1186/2012	Que modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia <i>foxima</i>
Reglamento de Ejecución (UE) n° 1191/2012	Que modifica, con respecto a la sustancia salicilato de sodio, el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal
Reglamento de Ejecución (UE) n° 59/2013	Por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de

	origen animal, en lo que respecta a la sustancia <i>monensina</i>
Reglamento de Ejecución (UE) n° 115/2013	Por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia <i>diclazurilo</i>
Reglamento de Ejecución (UE) n° 116/2013	Por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia <i>eprinomectina</i>
Reglamento de Ejecución (UE) n° 394/2013	Por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia <i>monepantel</i>
Reglamento de Ejecución (UE) n° 406/2013	Que modifica, con respecto a la sustancia <i>prednisolona</i> , el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal

4.2 Normas de etiquetado

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

La **Directiva N° 2000/13/CE** relativa a etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios se encuentra vigente hasta el 12 de diciembre del 2014. A partir del 13 de diciembre del 2014 entra en vigencia el **Reglamento N° 1169/2011**, el cual fusiona las **Directivas 2000/13/CE** y **90/496/CEE**, esta última, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas con el objeto de mejorar el nivel de información y protección de los consumidores europeos.

El **Reglamento N° 1169/2011** aplica a los operadores del sector alimentario en todas las fases de la cadena alimentaria. Es una reglamentación genérica para todos los alimentos y bebidas. Entre los principales cambios que considera esta reglamentación se tiene:

- Obligación de información nutricional en alimentos procesados;
- Obligación del etiquetado de origen en carnes no procesadas de cerdos, ovejas, cabras y aves;

- Mayor énfasis en los alérgenos, por ejemplo, maní o leche en la lista de ingredientes;
- Mejor legibilidad, esto es, mínimo tamaño del texto;
- Requisitos de información en alérgenos también considera a los alimentos no preempacados incluyendo aquellos que se venden en restaurantes y cafés.

Para determinados alimentos y bebidas existen disposiciones legales específicas que complementan al **Reglamento N° 1169/2011** en cuanto a su etiquetado. Entre ellas se tiene:

Determinados azúcares destinados a la alimentación humana

La Directiva 2001/111/CE relativa a determinados azúcares destinados a la alimentación humana, establece determinadas disposiciones específicas para los productos preenvasados de peso inferior a 20 gramos, el azúcar líquido, el jarabe de azúcar invertido que contiene cristales y algunos productos que contienen más de un 5% de fructosa. El peso neto de los productos preenvasados que pesen menos de 20 gramos no debe indicarse en el etiquetado. En cambio, el etiquetado del azúcar líquido y del jarabe de azúcar invertido debe indicar los contenidos en materia seca y de azúcar invertido. Además, el etiquetado del jarabe de azúcar invertido que contiene cristales debe indicar el calificativo «cristalizado». Por último, los jarabes de glucosa (incluidos los jarabes de glucosa deshidratados) que contienen más de un 5% de fructosa (materia seca) deben ir acompañados de las palabras «jarabe de glucosa y fructosa» o «jarabe de fructosa y glucosa» y «jarabe de glucosa y fructosa deshidratado» o «jarabe de fructosa y glucosa deshidratado», para destacar si la proporción de glucosa es superior a la de fructosa o viceversa.

Bebidas alcohólicas o espirituosas

Reglamento (CE) n° 110/2008 relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de las bebidas espirituosas y por el que se deroga el **Reglamento (CEE) n° 1576/89**

El Reglamento establece, entre otros, Cuando el etiquetado indique la materia prima utilizada para la fabricación del alcohol etílico de origen agrícola, cada uno de los alcoholes agrícolas utilizados se mencionará en orden decreciente de las cantidades utilizadas.

Solo podrá especificarse un período de maduración o envejecimiento cuando se refiera al componente alcohólico más joven y siempre que el envejecimiento se hubiera realizado bajo control fiscal o equivalente.

Directiva N° 87/250/CEE, relativa a la indicación del grado alcohólico volumétrico en las etiquetas de las bebidas alcohólicas destinadas al consumidor final.

El etiquetado de las bebidas alcohólicas con un grado superior a 1,2 % de alcohol en volumen deben mencionar el grado volumétrico adquirido en las etiquetas.

Extractos de café y a los extractos de achicoria

Directiva 1999/4/CE, relativa a los extractos de café y los extractos de achicoria
El uso de las denominaciones mencionadas sólo es obligatorio en el comercio de esos productos, mencionando eventualmente la forma («en pasta», «líquido», «concentrado», etc.), las sustancias añadidas y el contenido en cafeína. También será obligatoria la indicación del contenido mínimo en materia seca procedente del café o

de la achicoria, en tanto por ciento del peso del producto acabado.
Aves de Corral
<p>Reglamento (UE) No 1337/2013 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n o 1169/2011 en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral.</p> <p>En el caso de las aves se debe indicar el país donde han sido criadas durante el último mes de vida o de toda si esta es sacrificada antes de un mes.</p> <p>Otras menciones que deberán incluirse en el etiquetado son las de sacrificado en con el nombre del país, sea de la UE o no, y el código de lote para poder verificar la trazabilidad.</p>
Carne de vacuno
<p>Reglamento (CE) No 1760/2000 que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno.</p> <p>Reglamento (CE) No 1825/2000 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 1760/2000 en lo que respecta al etiquetado de la carne de vacuno y los productos a base de carne de vacuno</p> <p>Las etiquetas deben tener información precisa sobre donde nació el animal, donde se crío, el lugar donde se alimentó, donde se benefició y donde se realizó el despiece.</p>
Grasas para untar
<p>Reglamento (CE) n° 2991/94, por el que se aprueban las normas aplicables a las materias grasas para untar.</p> <p>El Reglamento limita la utilización de los términos «mantequilla» y «margarina» a los productos cuyo contenido en materias grasas es superior o igual al 80 %. Ello deberá tenerse en cuenta al momento de declararlo en el etiquetado</p> <p>Las distintas denominaciones de venta permitidas, tales como «minarina», «mantequilla», «crema» o los términos «vegetal» o «tradicional», se definen en los artículos 3 y 4.</p>
Los fitoesteroles y fitoestanoles
<p>Reglamento (UE) N° 718/2013 por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 608/2004</p> <p>Este último establece que en el etiquetado de dichos alimentos figuren ciertas indicaciones obligatorias además de las enumeradas en el artículo 3 de la Directiva 2000/13/CE</p>
Huevos
<p>Reglamento (CE) No 589/2008 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 1234/2007 en lo que atañe a las normas de comercialización de los huevos.</p> <p>Se indican requisitos relacionados al marcado de los estuches que contienen los huevos, indicación de la fecha de duración mínima, entre otros.</p>
Zumos de frutas y determinados productos similares destinados a la alimentación humana;
<p>Directiva n° 2001/112/CE relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana</p> <p>Además de los requisitos generales de etiquetado, en la etiqueta debe figurar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • si el zumo final es una mezcla de diferentes zumos de frutas, • si el zumo final ha sido edulcorado, • si el zumo final deriva total o parcialmente de un concentrado. <p>Directiva 2012/12/UE, por la que se modifica la Directiva 2001/112/CE</p>

En la lista de ingredientes del etiquetado de este tipo de productos se incluirán en orden decreciente los diferentes zumos, de acuerdo a la cantidad que contenga de cada uno en el producto y en correspondencia con la declaración que figure en la lista de ingredientes. Se sustituye definitivamente la denominación legal 'Zumos a base de concentrado' por 'Zumos a partir de concentrado'.

Productos de la pesca

Reglamento (UE) 1379/2013, por el que se establece la Organización Común de Mercados (OCM) en el sector de los productos de la pesca y la acuicultura, y el **Reglamento (UE) 1169/2011**, sobre información alimentaria facilitada al consumidor. Ambos entran en vigencia el 13 de diciembre del 2014.

El **Reglamento (UE) 1379/2013** indica que la forma de declarar un pescado o producto de la pesca para venta en el envase es la denominación comercial y su nombre científico. Esta información es obligatoria para todos los productos que se comercializan en la Unión Europea, con la excepción de las conservas y productos preparados. El etiquetado obligatorio es el siguiente:

- a) Denominación comercial de la especie y su nombre científico
- b) El método de producción, en particular mediante las siguientes palabras: "... capturado .." o "... capturado en agua dulce ..." o "... de cría ..."
- c) La zona de captura o de cría del producto y la categoría de arte de pesca
- d) Si el producto ha sido descongelado, cuando aplique
- e) La fecha de duración mínima, cuando proceda
- f) Lo demás estipulado en la sección "Etiquetado" anteriormente desarrollada

De manera opcional, se puede consignar lo siguiente:

- a) La fecha de captura de los productos de la pesca o de recolección de los productos de la acuicultura
- b) La fecha de desembarque de los productos de la pesca o información sobre el puerto de desembarque de los productos
- c) Información más detallada sobre el tipo de arte de pesca
- d) En caso de los productos de la pesca capturados en el mar, la indicación del Estado de pabellón del buque que ha capturado los productos
- e) Información medioambiental
- f) Información de naturaleza ética o social
- g) Información sobre técnicas y prácticas de producción
- h) Información sobre el contenido nutritivo del producto

Este etiquetado debe tener en cuenta también lo estipulado en la sección anterior de "Etiquetado".

Por su parte, el **Reglamento (UE) 1169/2011**, indica que la información nutricional pasa a ser obligatoria y se debe declarar: valor energético, grasas, ácidos grasos

saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal (si procede se puede indicar "contenido en sal debido al sodio presente de forma natural"). Asimismo, se establece un marco legal para la información voluntaria.

El **Reglamento (UE) 1169/2011** garantiza la legibilidad determinando un tamaño mínimo de letra según el tamaño del envase y deja abierto que puedan exigirse otros aspectos en el futuro como el color, la distancia entre letras y líneas, el grosor, el tipo de letra o el contraste.

Establece que en alimentos glaseados, el peso neto no incluirá el peso del glaseo. Es decir, lo que ahora significa peso neto escurrido, pasará a indicarse bajo peso neto.

Caseínas y caseinatos alimentarios

Directiva 83/417/CEE, sobre determinadas lacto proteínas (caseínas y caseinatos) destinadas a la alimentación humana.

El etiquetado de caseínas y caseinatos deberá incluir:

- para los caseinatos: la indicación del catión o cationes;
- para las mezclas: la mención «mezcla de...», la indicación de los diferentes productos que constituyan la mezcla, el catión o cationes para los caseinatos, y la proporción de proteínas para las mezclas que contengan caseinatos;
- la cantidad neta expresada en kilogramos o gramos;
- el nombre o la razón social y la dirección del fabricante o del envasador, o de un vendedor establecido en el interior de la Comunidad;
- el país de origen, cuando se trate de productos importados de terceros países;
- la fecha de fabricación o una marca o indicación que permita identificar el lote.

El **Reglamento (CE) n° 1332/2008**, sobre enzimas alimentarias y por el que se modifican la **Directiva 83/417/CEE** indica que cuando las enzimas se utilicen en la elaboración de productos alimenticios, deben indicarse como ingredientes.

Actualmente se viene trabajando una propuesta de directiva que derogaría la **Directiva 83/417/CEE**

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

Directiva 2001/114/CE relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

El etiquetado de la leche conservada debe mencionar:

- el porcentaje de materia grasa (salvo en el caso de la leche condensada parcialmente desnatada y la leche desnatada en polvo);
- el porcentaje de extracto seco desgrasado procedente de la leche (en los distintos tipos de leche parcialmente deshidratada);
- el método de dilución o de reconstitución (en la leche deshidratada);
- que el producto «no se destina a la alimentación de lactantes de menos de doce meses» (en la leche deshidratada).

Vino

Reglamento (CE) n° 607/2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del **Reglamento (CE) n° 479/2008** en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas.

El etiquetado de los vinos y de los productos vitivinícolas debe proporcionar la información siguiente:

- la denominación de la categoría conforme al anexo XI del **Reglamento (CE) n° 2007/1234** sobre la OCM única;

<ul style="list-style-type: none"> • los vinos con denominación de origen protegida o con una indicación geográfica protegida: <ul style="list-style-type: none"> - los términos «denominación de origen protegida» o «indicación geográfica protegida» y - la denominación de origen protegida o la indicación geográfica protegida; • el grado alcohólico volumétrico “%vol”; • la procedencia; • la identidad del embotellador, productor o vendedor; • la identidad del importador en el caso de los vinos importados; • el contenido de azúcar (en determinados vinos espumosos); • el número de lote.
Productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana;
<p>Directiva 2000/36/CE relativa a los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana.</p> <p>En cuanto a su etiquetado, solo los productos elaborados según las normas de composición establecidas en la directiva mencionada pueden comercializarse bajo una de las denominaciones indicadas en el anexo I.</p>
Miel
<p>Directiva N° 2001/110/CE relativa a la miel.</p> <p>El etiquetado debe incluir el país de origen de la miel y una de las denominaciones establecidas en el Anexo I. Pueden completar el etiquetado las indicaciones sobre el origen regional, territorial o topográfico, sobre el origen floral o vegetal o sobre criterios de calidad específicos (excepto si se trata de miel filtrada o de miel para uso industrial).</p> <p>Directiva N° 2014/63/UE que modifica a la Directiva N° 2001/110/CE.</p> <p>Modifica los requisitos de etiquetado con respecto a la mención obligatoria en aquellos casos en los que la miel proceda de más de un estado miembro o de un tercer país: «mezcla de mieles de la CE», «mezcla de mieles no procedentes de la CE», «mezcla de mieles procedentes de la CE y de mieles no procedentes de la CE». La modificación sustituye, para estas menciones, la referencia a la «CE» por la referencia a la «UE»</p>
Agua mineral
<p>Directiva N° 2009/54/CE, sobre explotación y comercialización de aguas minerales naturales</p> <p>El etiquetado deberá contener la siguiente información obligatoria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • una indicación de la composición analítica; • la denominación de la fuente y su lugar de explotación; • información sobre los posibles tratamientos. <p>Se prohibirán las indicaciones que atribuyan a las aguas propiedades de prevención, tratamiento o curación de una enfermedad humana. Se podrán mencionar las propiedades de un agua siempre que se cumpla la presente Directiva o se respeten los criterios establecidos a nivel nacional por métodos científicamente reconocidos.</p>

Algunos alimentos además de cumplir con la reglamentación genérica, son objeto de una normativa específica, como los alimentos alergénicos, los alimentos irradiados, los alimentos para bebés o determinadas bebidas.

4.2.1 Piensos para animales

El **Reglamento (CE) n° 767/2009** sobre la comercialización y la utilización de los piensos, establece disposiciones generales relativas al etiquetado y a la presentación de todos los piensos, como la obligación de indicar: el tipo de alimento; el nombre y la dirección del explotador; el número de referencia del lote; el peso neto; la lista de los aditivos usados; y el contenido de humedad.

Las indicaciones obligatorias del etiquetado deberán presentarse completas en un lugar prominente del envase o el recipiente, o bien en una etiqueta fijada al mismo o en el documento que acompañe al alimento.

Las materias primas para piensos, los piensos compuestos y los piensos «dietéticos» poseen unas exigencias específicas en materia de etiquetado. Toda alegación relativa a un pienso deberá estar debidamente justificada.

En la etiqueta de los alimentos para animales de compañía deberá figurar un número de teléfono que permita a los clientes obtener información adicional sobre los ingredientes usados.

4.2.2 Alimentos irradiados

La utilización de radiaciones ionizantes es un método para conservar los alimentos tanto de plagas como de contaminantes; sin embargo, ésta se encuentra restringida a algunos países.

El Perú aún no tiene ninguna instalación registrada y aprobada por la UE, por lo que alimentos peruanos irradiados aún no se encuentran permitidos en este mercado.

La Directiva 1999/2/CE sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes indica que en 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».

4.2.3 Alimentos ultracongelados

Se entiende por productos ultracongelados a aquellos que han sido sometidos a un proceso denominado congelación rápida, el cual permite rebasar tan rápidamente como sea necesario la zona de máxima cristalización de manera que la temperatura del producto, tras la estabilización térmica, se mantiene sin interrupción en temperaturas iguales o inferiores a -18°C con posibilidad de breves fluctuaciones de $+3^{\circ}\text{C}$.

La Directiva 89/108/CEE sobre los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana se indica que el etiquetado de estos alimentos debe incluir la denominación de venta, la mención «ultracongelado» y la identificación del lote. Las demás indicaciones obligatorias varían en función del destinatario del producto.

4.2.4 Productos preenvasados

La **Directiva 76/211/CEE** sobre el pre-acondicionamiento en masa o en volumen de ciertos productos en envases previamente preparados, establece que los productos y sus envases que los contienen deben indicar de forma armonizada en su etiquetado la masa o volumen contenida, teniendo en cuenta determinadas condiciones metrológicas.

Un producto está preenvasado cuando se introduce en un envase, cualquiera que sea su naturaleza, sin que el comprador esté presente y de forma que la cantidad de producto contenida en él posea un valor previamente determinado, no siendo posible modificarla sin proceder a la apertura del envase ni sin que el mismo sufra una modificación manifiesta

4.2.5 Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables

El **Reglamento (CE) nº 1924/2006**, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos

El etiquetado sobre propiedades nutritivas deberá ser obligatorio cuando figure una declaración nutricional y de propiedades saludables en los productos.

La declaración nutricional obligatoria incluirá las siguientes informaciones:

- el valor energético; y
- la cantidad de grasas, glúcidos, azúcares, proteínas y sal.

Las declaraciones de propiedades nutritivas, sanitarias y medicinales se encuentran referidas a las declaraciones que se hagan sobre un alimento con ciertas propiedades nutricionales, referidas a:

- El aporte energético
- Los nutrientes y otras sustancias
- Las sustancias que pudiesen causar alergias

Asimismo, se tienen que realizar menciones obligatorias adicionales para los siguientes tipos de productos⁸:

- Alimentos envasados en determinados gases
- Alimentos que contengan edulcorantes
- Alimentos que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio
- Bebidas con un contenido elevado de cafeína o alimentos con cafeína añadida
- Alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésceres de fitostanol añadidos

Para el caso de declaraciones saludables, éstas son aceptadas por la EFSA según las siguientes disposiciones:

⁸ Ver detallado en el Anexo III del REGLAMENTO (UE) No 1169/2011: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:es:PDF> Págs. 27-28

- Se ha demostrado ausencia, presencia o contenido reducido de un nutriente ha generado un beneficio nutricional o fisiológico, demostrado mediante estudios por parte del interesado y que deben ser presentados a la autoridad correspondiente.
- Cuando la cantidad significativa del nutriente o sustancia ha demostrado tener un efecto nutricional establecido mediante pruebas científicas generalmente aceptadas⁹.
- Cuando el nutriente o sustancia sea asimilable por el organismo.
- Se dé una declaración, en la etiqueta o presentación, en la que se indique la importancia de una dieta variada y equilibrada.
- Se presente la cantidad del alimento y patrón de consumo requeridos para obtener el efecto benéfico.
- Se especifique una advertencia en caso sea necesario para las personas que deben evitar su consumo o cuyo consumo en exceso puede representar un riesgo para la salud.
- Toda declaración debe basarse en pruebas científicas generalmente aceptadas.

A partir del 13 de diciembre de 2016, el Reglamento (UE) n° 1169/2011 hará obligatorio el etiquetado nutricional, independientemente de si el producto alimenticio lleva o no declaraciones nutricionales o de propiedades saludables.

Están prohibidas las siguientes declaraciones de propiedades saludables:

- Que evitan, alivian o curan enfermedades humanas;
- Que hagan referencia al ritmo o a la magnitud de la pérdida de peso;
- Que hagan referencia a médicos concretos;
- Que sugieran que la salud podría verse afectada si no se consume el alimento en cuestión

Reglamento (UE) N° 432/2012, por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.

Este Reglamento establece la lista de declaraciones de propiedades saludables del artículo 13 del **Reglamento CE 1924/2006**, es decir aquellas que son distintas de las relacionadas con la reducción del riesgo de enfermedad y con el desarrollo y salud de los niños.

4.2.6 Alimentos infantiles

Reglamento N° 609/2013 relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso.

⁹ Se refiere a pruebas realizadas por organismos internacionales como CODEX, OIE, IPPC, entre otros.

Hasta la fecha, los alimentos destinados a una alimentación especial que tienen establecidas disposiciones específicas en la normativa europea y estatal son los siguientes:

- Preparados para lactantes y de continuación
- Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad
- Productos alimentarios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para la reducción de peso
- Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales (productos alimentarios para personas con intolerancia al gluten)

4.2.7 Complementos alimenticios

Directiva N° 2002/46/CE relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios

Los productos contemplados por la Directiva se comercializan bajo la denominación de venta «Complementos alimenticios». El etiquetado de los complementos alimenticios deberá incluir:

- el nombre de las categorías de los nutrientes o las sustancias que caracterizan al producto o una mención a la naturaleza de tales nutrientes o sustancias;
- la dosis del producto recomendada para consumo diario y una advertencia de los posibles riesgos que presente para la salud un consumo superior a la dosis diaria recomendada;
- la afirmación expresa de que los complementos alimenticios no deben utilizarse como sustituto de una dieta equilibrada;
- la afirmación «este producto no es un medicamento» en aquellos casos en que la forma de presentación sea similar a un formato farmacéutico;
- la indicación de que el producto se debe mantener fuera del alcance de los niños más pequeños.

Por otra parte, el etiquetado de los complementos alimenticios no incluirá:

- ninguna indicación que atribuya a los complementos alimenticios la propiedad de prevenir, tratar o curar una enfermedad humana;
- ninguna afirmación que declare o sugiera que una dieta equilibrada y variada no aporta las cantidades adecuadas de nutrientes en general.

4.3 Normas de envases y embalajes

4.3.1 Materiales en contacto con alimentos

Reglamento (CE) n° 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

En el etiquetado de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos deben indicarse sus características. Los materiales y objetos que no estén manifiestamente destinados a contener o envasar productos alimenticios deben llevar la

mención “**para contacto con alimentos**” o el símbolo previsto en el **anexo II**. Ver **Figura**.



Este requisito no será obligatorio para los objetos que, por sus características, estén claramente destinados a entrar en contacto con alimentos por ejemplo un recipiente para ensaladas que por sus características claramente se encuentra destinado a entrar en contacto con alimentos. En ese caso se puede obviar el uso del símbolo.

Uno de los reglamentos más importantes es el **Reglamento (CE) n° 1935/2004**, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, se aplica a todos los materiales en contacto con alimentos. Contiene definiciones, restricciones y requisitos. En el anexo 1 de esta regulación, se incluye una lista con 17 grupos de materiales y artículos que se pueden cubrir con medidas específicas.

Así mismo, el **Reglamento (CE) n°1935/2004** considera los avances científicos y toma en cuenta los envases “**activos**” o “**inteligentes**” que prolongan el tiempo de conservación de los alimentos o que proporcionan información sobre su estado (por ejemplo, un envase inteligente puede cambiar de color si el alimento se altera).

El **Reglamento CE 2023/2006** describe las buenas prácticas de fabricación (BPF) de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. La fabricación de dichos materiales debe cumplir este reglamento, de manera que los materiales no presenten un peligro al consumidor, no modifiquen la composición de los alimentos ni de sus características organolépticas

Puede consultar la base de datos de las sustancias que pueden ser usadas en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Página web “Food Contact Materials” de SANCO:

https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?event=substances.search&substances.pagination=1

- Seleccionar la tercera viñeta “Food Contact Materials” y seguidamente en la parte superior derecha “Substances“

Reglamento (UE) n° 10/2011 - sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. En este reglamento se establecen:

- una completa lista positiva de monómeros, aditivos y otras sustancias de partida que pueden ser utilizadas en la producción de plásticos para el contacto con alimentos;
- los requisitos como, por ejemplo, el límite de migración global, la migración específica, etc., que el artículo acabado debe cumplir cuando se ensaye con simulantes apropiados de alimentos en relación con las condiciones reales de utilización.

El límite de migración global se encuentra habitualmente fijado en 10 miligramos por decímetro cuadrado del artículo (o 60 mg/kg). La directiva también define el límite de migración específica y la cantidad máxima permitida para algunas sustancias específicas

4.3.2 Otras reglamentaciones en envases:

- **Reglamento (CE) n° 282/2008**, sobre los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos.
- **Directiva n°82/711/CEE**, que establece las normas de base necesarias para la verificación de la migración de los constituyentes de los materiales y objetos de materia plástica destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) n° 1895/2009**, relativo a la restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.
- **Directiva n° 78/142/CEE**, sobre materiales y objetos que contengan cloruro de vinilo monómero, destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.
- **Directiva n° 93/11/CEE**, relativa a la cesión de N-nitrosaminas y de sustancias N-nitrosables por las tetinas y chupetes de elastómeros o caucho.
- **Directiva n° 84/500/CEE**, sobre objetos de cerámica destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) n° 450/2009**, sobre materiales y objetos activos e inteligentes destinados a entrar en contacto con alimentos.
- **Directiva n° 2007/42/CE**, relativa a los materiales y objetos de película de celulosa regenerada destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

4.3.3 Identificación de los lotes de productos alimenticios preenvasados

La **Directiva 89/396/CEE** establece que el «lote», que figura en el embalaje o el recipiente, es determinado por el productor, el fabricante o el envasador del producto alimenticio en cuestión, o por el primer vendedor establecido dentro de la UE. La indicación irá precedida de la letra «L», salvo en caso de que se distinga claramente de las demás indicaciones de la etiqueta. En cualquier caso, será fácilmente visible, claramente legible e indeleble. Cuando la fecha de duración mínima o la fecha de

caducidad que figura en la etiqueta, el producto alimenticio podrá no ir acompañado de la indicación del lote, siempre que en dicha fecha se indique el día, el mes y el año.

4.4 Normas ambientales

La Unión Europea cada vez baja los niveles máximos de residuos de plaguicidas permitidos en los productos. Actualmente existen límites comunes para muchos plaguicidas que son válidos en toda la Unión Europea. Sin embargo, todavía hay muchas excepciones. Cada país se asegura de que se cumplan los requisitos (por lo general a través del Ministerio de Agricultura) y controla el acceso a la Unión Europea en el punto de entrada. Aunque puede variar entre los diferentes países las principales medidas son:

Reducción de uso de bromuro de metilo. Límite el año 2015, para cumplir los europeos están exigiendo que los PED, que producen fruta para UE, eliminen el bromuro de metilo antes permitiéndoles una mayor apertura de mercado.

Producción Agrícola Integrada (Buenas Prácticas Agrícolas (GAP)); mejora del proceso productivo (selección, elaboración, manipulación, embalaje, almacenamiento, almacenamiento, transporte y comercialización), buscando que cumpla ciertos requisitos como: respeto al medio (bajo impacto), protección a la salud de los trabajadores, inocuidad de los alimentos, prevención de contaminación microbiológica, física o química.

Control de residuos de envases y embalajes. Existe una Directiva sobre envases y embalajes y los residuos que fija los niveles máximos de concentración en los envases y embalajes de metales pesados y describe los requisitos específicos para la fabricación y composición de los mismos. **Directiva 1999/31/CE, relativa al vertido de residuos**

Control de Contaminantes Químicos. Exige el cumplimiento de los Tratados Internacionales vinculados a la protección ambiental, como Convenio de Viena, Protocolo de Montreal y Convenio Sobre Cambio Climático y Protocolo de Kyoto.

4.5 Otras regulaciones importantes

4.5.1 Embalaje de madera

La UE aplica las directivas de la Norma Internacional de Medidas Fitosanitarias 15 (NIMF 15) que establece medidas sanitarias y fitosanitarias para reducir el riesgo de introducción de plagas cuarentenarias relacionadas al embalaje de madera, incluida la madera de estiba, fabricado de madera en bruto de coníferas y no coníferas, utilizado en el comercio internacional.

SENASA tiene una lista de empresas autorizadas para realizar el tratamiento térmico y marcado de embalajes de madera para la exportación. Esta lista se presenta a continuación:

4.5.2 Normativa aplicable a las cantidades nominales de productos envasados y al control de su contenido efectivo

- **Directiva 76/211/CEE**, sobre el preacondicionamiento en masa o en volumen de ciertos productos en envases previamente preparados.
- **Directiva 78/891/CEE**, relativa a la adaptación al progreso técnico de los anexos de las **directivas 75/106/CEE y 76/211/CEE**, en el sector de los envases previamente preparados.
- **Directiva 2007/45/CE**, por la que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos preenvasados
- **Directiva 75/107/CEE**, relativa a las aproximaciones de las legislaciones de los estados miembros sobre las botellas utilizadas como recipientes de medida.

4.5.3 Aditivos, enzimas y aromas

Aditivos alimentarios

Para productos frescos y procesados (agrícolas, agroindustriales, pesqueros y acuícolas)

El uso de aromas, enzimas alimentarias, colorantes y edulcorantes en los alimentos se encuentra regulado en la legislación europea. En esta sección, se establecen los límites y las sustancias que están permitidas.

Los aditivos alimentarios directos en su mayoría se agregan durante el procesamiento para:

- Añadir nutrientes
- Ayudar a procesar o preparar los alimentos
- Mantener el producto fresco
- Hacer que el alimento sea más atractivo

Como por ejemplo se tiene la cera microcristalina que se usa como tratamiento de la superficie sólo en melones, papayas, mangos, paltas y piñas. El encerado es muy beneficioso en las piñas. No solamente incrementa su vida comercial y mejora su aspecto, sino que también controla el problema del pardeamiento interno y la descomposición de la pulpa.

Puede consultar sobre estos aditivos en general o por categoría de producto en el siguiente enlace:

https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD

(Ver ejemplo de búsqueda por categoría de producto - [*Anexo N° 3: Ejemplo de búsqueda en Food Additives*](#))

En el **Reglamento n° 1333/2008**, sobre aditivos alimentarios, establece las normas sobre los aditivos alimentarios usados en los alimentos a fin de garantizar el funcionamiento eficaz del mercado interior y un elevado nivel de protección de la salud humana, y un elevado nivel de protección de los consumidores, incluida la protección de los intereses de estos últimos y las prácticas leales de comercio de productos alimenticios.

El **anexo I** establece las distintas categorías funcionales de aditivos alimentarios: edulcorantes, colorantes, conservadores, antioxidantes, soportes, acidulantes, correctores de acidez, anti aglomerantes, antiespumantes, agentes de carga, etc.

El **anexo II**, agrupa a los aditivos en una lista de aditivos autorizados en el seno de la Unión Europea que indica las condiciones de utilización. Esta lista ha sido publicada y modificada varias veces en el orden que se muestra:

- **Reglamento (UE) n° 1129/2011**, por el que se modifica el **anexo II** del **Reglamento n° 1333/2008** para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- **Reglamento (UE) n° 232/2012** por el que se modifica el **anexo II** del **Reglamento (CE) n. 1333/2008** en lo referente a las condiciones de utilización y los niveles de uso del amarillo de quinoleína (E 104), el amarillo ocaso FCF/amarillo anaranjado S (E 110) y el ponceau 4R, rojo cochinilla A (E 124).
- **Reglamento (UE) n° 380/2012**, por el que se modifica el **anexo II** del **Reglamento (CE) n. 1333/2008** en lo referente a las condiciones de utilización y los niveles de utilización de aditivos alimentarios que contienen aluminio.
- **Reglamento (UE) n° 438/2013**, por el que se modifica y corrige el **anexo II** del **Reglamento (CE) n. 1333/2008** respecto a la utilización de determinados aditivos alimentarios.

El **anexo III** establece una lista de aditivos alimentarios utilizados en otros aditivos y en enzimas alimentarias, así como las condiciones de utilización. Esta lista fue publicada posteriormente en el **Reglamento (UE) N° 1130/2011**, sobre aditivos alimentarios, para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser empleados en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromas alimentarias y nutrientes

Además, la composición de los aditivos alimentarios comercializados debe cumplir los criterios específicos establecidos en las **Directivas**:

- a. **2008/84/CE** (se establecen criterios específicos de pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes)
- b. **2008/60/CE**, y (se establecen criterios específicos de pureza de los edulcorantes que pueden emplearse en los productos alimenticios)
- b. **2008/128/CE** (se establecen criterios específicos de pureza en relación con los colorantes utilizados en los productos alimenticios)

Enzimas alimentarias

En el Reglamento(CE) n° 1332/2008 sobre enzimas alimentarias, se prevé la creación de una lista de las enzimas autorizadas, así como la definición de las condiciones de uso de las enzimas alimentarias y sus normas de etiquetado.

Reglamento UE 234/2011 establece el calendario y los requisitos de datos para la presentación de solicitudes de autorización de enzimas alimentarias: a partir del 11 de septiembre de 2011, posteriormente ampliado 24-42 meses (11 marzo de 2015) por el **Reglamento UE 1056/2012**.

El etiquetado de las enzimas alimentarias destinadas a la venta al consumidor final deberá cumplir las condiciones generales de etiquetado establecidas en la **Directiva n° 2000/13/CE**. Además deberá contener:

Aromas

Por otro lado, los aromas son sustancias, no destinadas al consumo como tales, que se añaden a los alimentos para darles o modificar su olor o sabor.

Es habitual que, durante su transformación, los alimentos pierdan en mayor o menor medida sus características organolépticas o, incluso, adquieran un sabor u olor distinto del esperado. En estos casos, la adición de un aroma puede aumentar, disminuir o modificar las características sensoriales de los mismos.

Únicamente pueden utilizarse en los alimentos los aromas o ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes que cumplan las dos condiciones siguientes:

- Que no planteen, según las pruebas científicas disponibles, ningún riesgo de seguridad para la salud de los consumidores.
- Que su utilización no induzca a error a los consumidores.

En este sentido, se permite la comercialización, sin necesidad de evaluación de seguridad previa, de preparaciones aromatizantes, aromas obtenidos por tratamiento térmico y precursores de aromas siempre que se obtengan a partir de alimentos. Para la comercialización del resto de aromas será necesaria una evaluación del riesgo por parte de la Autoridad Europea de Seguridad alimentaria (EFSA) y su autorización por la Comisión Europea, mediante su inclusión en la Lista comunitaria de aromas y materiales de base.

Puede consultar sobre estos aromas en general o por categoría de producto en el siguiente enlace

https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FFL

(Ver ejemplo de búsqueda por categoría de producto -

Anexo N° 4: Ejemplo de búsqueda en Food Flavourings)

El **Reglamento (CE) n° 1334/2008**, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos, considera los aromas utilizados para dar olor o sabor a los productos alimenticios. Se aplica asimismo a los aromas y los productos alimenticios importados en la UE.

Este reglamento ha tenido varias modificaciones, las cuales se indican a continuación:

- **Reglamento de Ejecución (UE) N° 872/2012** por el que se adopta la lista de sustancias aromatizantes prevista en el Reglamento (CE) n del Parlamento Europeo y del Consejo, se incluye dicha lista en el anexo I del **Reglamento (CE) n° 1334/2008**
- **Reglamento (UE) N° 873/2012**, sobre medidas transitorias respecto a la lista de la Unión de aromas y materiales de base que figura en el anexo I del **Reglamento (CE) n° 1334/2008**.
- **Reglamento (UE) N° 545/2013**, que modifica el anexo I del **Reglamento (CE) n° 1334/2008** en lo que respecta a la sustancia aromatizante 3-acetil-2,5-dimetiltiofeno.
- **Reglamento (UE) N° 985/2013**, por el que se modifica y corrige el anexo I del **Reglamento (CE) n° 1334/2008** en lo que se refiere a determinadas sustancias aromatizantes.
- **Reglamento (UE) N° 246/2014** por el que se modifica el anexo I del **Reglamento (CE) n°1334/2008** en lo relativo a la retirada de diversas sustancias aromatizantes de la lista de la Unión

El etiquetado de los aromas alimentarios debe respetar las condiciones generales de etiquetado definidas en la **Directiva 2000/13/CE**. También deberá contener:

4.5.4 Adición de vitaminas y minerales a los alimentos

El **Reglamento (CE) n° 1925/2006** establece una lista armonizada de vitaminas, sustancias minerales y otras sustancias determinadas como las fibras, los ácidos grasos esenciales, etc., y sus fuentes, que los fabricantes de los alimentos pueden añadir a éstos de forma voluntaria. Sólo se podrán utilizar las sustancias que figuran en el **anexo I**, según las formas enumeradas en el **anexo II**. Las vitaminas y los minerales que contienen los complementos alimenticios quedan fuera del campo de aplicación de este reglamento.

El etiquetado sobre propiedades nutritivas de vitaminas, sustancias minerales y otras sustancias determinadas añadidas a los alimentos es obligatorio. La información que debe incluir el etiquetado es la siguiente:

- la cantidad total de vitaminas y minerales añadidos;
- la cantidad de proteínas, glúcidos, azúcares, lípidos, ácidos grasos saturados, fibra dietética y sodio (de conformidad con lo previsto por la **Directiva 90/496/CEE**);
- el valor energético del producto (según la mencionada Directiva).

4.5.5 Novel Foods

Los "Novel food" categorizan a un grupo de alimentos que no han sido consumidos por el ser humano en un nivel significativo dentro de la UE hasta antes del 15 de mayo de 1997. El concepto de novel food no se aplica a los aditivos alimentarios, los aromas ni los disolventes de extracción.

Cabe resaltar que novel foods no es una certificación y que para ingreso se debe iniciar un trámite con la Autoridad Sanitaria Europea (EFSA).

El **Reglamento (CE) n° 258/97** establece normas detalladas para la autorización de nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios. Las compañías que quieren poner un nuevo alimento en el mercado de la UE deben presentar su solicitud de conformidad con la **Recomendación de la Comisión 97/618/EC** que se refiere a la información científica y la evaluación de seguridad requerido. Los novel foods pueden seguir un procedimiento simplificado, que sólo requiere notificaciones de la empresa, siempre que sean consideradas por un organismo nacional de evaluación de los alimentos como "sustancialmente equivalentes" a los alimentos o ingredientes alimentarios existentes (en cuanto a su composición, valor nutritivo, su metabolismo, el uso previsto y el nivel de sustancias indeseables que contenía).

Existe un catálogo de novel foods que contiene una lista de productos de origen vegetal y animal, así como otras sustancias que se han discutido en relación con su situación en el sentido del **Reglamento (CE) n° 258/97**.

Este catálogo proporciona orientación exclusiva si un producto requiere o no la autorización con arreglo al **Reglamento (CE) n° 258/97**. Pero en algunos Estados miembros la puesta en el mercado de este producto como un alimento o ingrediente alimentario puede ser restringidos por la legislación específica.

El acceso al catálogo a través el siguiente link:

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

Cuando seleccione un producto y salga un aspa roja, es considerado novel food.

Los principales productos peruanos afectados por el **Reglamento (CE) n° 258/97** son: Camu Camu (solo puede ser usado como suplemento de alimentos); algarrobo; Aguaje, Mashua, Arracacha, entre otros.,

4.5.6 Alimentos orgánicos

La base jurídica de la producción orgánica en Europa son los reglamentos:

- (CE) N° 834/2007 Reglamento básico sobre la producción orgánica y
- (CE) N° 889/2008 Disposiciones de aplicación del reglamento 834/2007

Los reglamentos 834/2007 y 889/2008 aplican para:

- Productos agrícolas vivos (ganadería) o no transformados (por ejemplo algodón, paja, trigo, huevos etc.).
- Productos transformados destinados a ser utilizados para la alimentación humana (por ejemplo pan, queso etc.)
- Forraje
- Material de reproducción vegetativa y semillas para cultivo
- Acuicultura, algas, levadura y piensos para mascotas

No aplican para:

- Los productos de la caza y acuicultura silvestre.

Los productos procesados que no se destinan para la alimentación humana como los cosméticos o el tabaco.

Acuicultura y producción de algas están reglamentados en la *Commission regulation 710/2009*. Cada decisión nueva para modificar el reglamento de producción orgánica de la UE, tiene un nuevo número y es publicado en un documento aparte.

Los productos pueden ser etiquetados como “ecológicos” sólo si el 95% de sus ingredientes agrícolas han sido producidos de manera ecológica.

En el **Reglamento (CE) no 834/2007** se regula también los siguientes apartados:

En el etiquetado, la publicidad o los documentos comerciales pueden figurar los términos «eco» y «bio» para caracterizar a un producto ecológico, sus ingredientes o las materias primas.

El etiquetado de un producto ecológico debe estar fácilmente visible en el envase y contener una referencia al organismo de control que certifica ese producto.

En nuestro país el organismo de control principal es SENASA, sin embargo, esta entidad reconoce a organismos de certificación de producción. Estos organismos reconocidos se pueden encontrar en la siguiente página:

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

Es obligatorio la utilización del logotipo comunitario en los productos alimenticios producidos mediante agricultura ecológica, así como la indicación del lugar de procedencia de las materias primas que componen el producto. Esta indicación deberá figurar en el mismo campo visual que el logotipo comunitario. Véase el **Reglamento (CE) n° 66/2010, relativo a la etiqueta ecológica de la UE.**



4.6 Normas técnicas

Las normas europeas son desarrolladas por organizaciones europeas de normalización. El Comité Europeo de Normalización (CEN), Comité Europeo de Normalización Electrotécnica (ENELEC) y el Instituto Europeo de Normas de Telecomunicaciones (ETSI) son oficialmente reconocidos como competentes en el área de normalización técnica voluntaria. Estas normas contienen estándares técnicos aplicables a servicios, productos y procesos; su adopción es de carácter voluntario.

El reglamento UE N° 1025/2012, el cual establece el marco legal para la normalización ha sido adoptado por el Parlamento de la Unión Europea y por el Consejo de la UE entrando en aplicación el 1 de enero del 2013.

El Comité Europeo de Normalización (CEN), es una asociación que junto a los organismos nacionales de normalización de los de los países miembros de la Unión Europea trabajan juntos para desarrollar los estándares europeos (EN) en varios sectores entre ellos lo relacionado a alimentos para consumo humano y animal.

La búsqueda de las normas europeas del CEN pueden ser identificadas en el siguiente link: <http://standards.cen.eu/dyn/www/f?p=CENWEB:105::RESET:::>

Los organismos de normalización europeos que conforman el CEN son:

País	Organización	Website
Alemania	Deutsches Institut für Normung	www.din.de
Austria	Austrian Standards Institute	www.austrian-standards.at
Bélgica	Bureau de Normalisation/Bureau voor Normalisatie	www.nbn.be
Bulgaria	Bulgarian Institute for Standardization	www.bds-bq.org
Croacia	Croatian Standards Institute	www.hzn.hr
Chipre	Cyprus Organization for Standardisation	www.cys.org.cy
Dinamarca	Dansk Standard	www.ds.dk
España	Asociación Española de Normalización y Certificación	www.aenor.es
Eslovaquia	Slovak Standards Institute	www.sutn.gov.sk
Eslovenia	Slovenian Institute for Standardization	www.sist.si
Estonia	Estonian Centre for Standardisation	www.evs.ee
Finlandia	Suomen Standardisoimisliitto r.y.	www.sfs.fi
Francia	Association Française de Normalisation	www.afnor.org
Grecia	National Quality Infrastructure System	www.elt.gr
Holanda	Nederlands Normalisatie-instituut	www.nen.nl
Hungría	Hungarian Standards Institution	www.mszt.hu
Islandia	Icelandic Standards	www.stadlar.is
Irlanda	National Standards Authority of Ireland	www.nsai.ie
Italia	Ente Nazionale Italiano di Unificazione	www.uni.com
Letonia	Latvian Standard Ltd.	www.lvs.lv
Lituania	Lithuanian Standards Board	www.lsd.lt
Luxemburgo	Organisme Luxembourgeois de	www.ilnas.lu

	Normalisation	
Macedonia	Standardization Institute of the Republic of Macedonia	www.ismr.gov.mk
Malta	The Malta Competition and Consumer Affairs Authority	www.mccaa.org.mt
Noruega	Standards Norway	www.standard.no
Polonia	Polish Committee for Standardization	www.pkn.pl
Portugal	Instituto Português da Qualidade	www.ipq.pt
República Checa	Czech Office for Standards, Metrology and Testing	www.unmz.cz
Rumania	Romanian Standards Association	www.asro.ro
Suecia	Swedish Standards Institute	www.sis.se
Suiza	Schweizerische Normen-Vereinigung	www.snv.ch
Turquía	Turkish Standards Institution	www.tse.org.tr
Reino Unido	British Standards Institution	www.bsigroup.com

4.7 Normas internacionales y privadas

La Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) es una iniciativa internacional encabezada por la industria creada el 2000 para normalizar los requisitos de la seguridad alimentaria mediante un proceso de homologación aplicable a toda la cadena de abastecimiento (productos, elaboración y venta). Fue creada por CIES, el Foro de la Industria de Alimentos (The Food Business Forum), una red compuesta por más de 200 empresas minoristas de alimentos de 50 países y sus proveedores en todo el mundo (ejemplos: Carrefour, Metro, Royal Ahold, Tesco). El sistema homologa los estándares alimentarios existentes en base a los criterios alimentarios, desarrolla mecanismos para el intercambio de información en la cadena de abastecimiento y revisa las buenas prácticas minoristas existentes. Estas normas contienen estándares técnicos de adopción voluntaria; sin embargo, estas pueden ser exigidas por las empresas importadoras.

Hoy en día, las normas reconocidas por GFSI son:

<p>FSSC 22000</p> <p>Food Safety System Certificación 22000 (FSSC 22000) esquema basado en las normas ISO 22000, ISO 22002-1 y requisitos adicionales. La certificación está acreditado por la Guía ISO 17021.</p>	
---	--

<p>La FSSC - Foundation for Food Safety Certification es una organización sin fines de lucro que posee y gestiona la norma, con derechos autorales y licencias para los organismos de certificación.</p>	
<p>BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY ISSUE 7</p> <p>Esta norma se abarca la gestión de la inocuidad alimentaria y la calidad en las actividades de producción de alimentos. La BRC Food Standard es una de las normas inicialmente reconocidas por GFSI y es utilizada en todo el mundo en más de 100 países, el número de empresas certificadas supera las 15.000. La norma es propiedad de BRC (British Retail Consortium) y es escrita y gestionada con la colaboración de un grupo multisectorial de partes interesadas, que incluye fabricantes, minoristas, servicios de alimentación y representantes de los organismos de certificación.</p>	
<p>BRC/IOP GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS ISSUE 4</p> <p>Este estándar fue establecido para fabricantes de materiales de embalajes y sus materiales, tanto para alimentos, como para productos no alimenticios, y actualmente posee más de 2.000 empresas certificadas en todo el mundo. Es un estándar que cubre la producción higiénica de embalajes y la gestión de la calidad además de las propiedades funcionales del embalaje.</p>	
<p>IFS FOOD VERSION 6</p> <p>IFS Food es un estándar de auditorías de calidad e inocuidad alimentara para procesos y productos. Se estableció en 2003 y está actualmente en su sexta edición. Sólo en 2011, más de 11.000 fueron certificadas en 90 países diferentes.</p>	
<p>SQF CODE 7th EDITION LEVEL 2</p>	

<p>O SQF Code fue revisado para su uso en todos los sectores de la cadena productiva de alimentos, desde la producción primaria hasta el transporte y distribución. Este estándar es una norma de certificación de procesos y productos que se centra en la gestión de la calidad y la inocuidad de los alimentos basado en el sistema APPCC - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, que utiliza las normas y directrices del National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Food (NACMCF) y de la Comisión CODEX Alimentarius.</p>	
<p>Global Red Meat Standard (GRMS)</p> <p>El global Red Meat Standard, GRMS, se ha desarrollado específicamente para la industria de la carne roja. Cuenta con requisitos para todos los procesos que intervienen en la producción de carne y sus derivados, centrados en áreas críticas para asegurar altos niveles de calidad e inocuidad del producto. La GRMS fue lanzada en 2006 y fue reconocida por GFSI en 2009.</p>	
<p>CanadaGAP (Canadian Horticultural Council On-Farm Food Safety Program)</p> <p>Es un programa de certificación para las empresas que producen, empacan y comercializan frutas y verduras frescas. Lanzado en 2008 por la autoridad Canadian Horticultural Council, es de propiedad y también administrado por la organización sin fines de lucro CanAgPlus desde noviembre de 2012. El protocolo incluye dos manuales, uno específicamente para invernaderos, y el segundo para la producción de frutas y vegetales, desarrollado por consultores en el sector hortofrutícola y anualmente revisados por técnicos con la colaboración de miembros del gobierno canadiense. Los manuales están basados en el análisis de riesgos con la aplicación de los siete principios internacionalmente reconocidos de APPCC.</p>	

<p>Global Aquaculture Alliance Seafood Processing Standard</p> <p>Aquaculture Alliance es una organización internacional sin fines de lucro dedicada a promover el avance social y de la acuicultura ambientalmente responsable. A través del desarrollo de las normas de certificación Mejores Prácticas Acuícolas, la GAA se ha convertido en la organización líder en el establecimiento de normas para la acuicultura.</p>	
<p>GLOBALG.A.P. Integrated Farm Assurance Scheme and Produce Safety Standard</p> <p>GLOBALG.A.P. es una organización afiliada a una asociación comercial sin fines de lucro con objetivos cruciales: la producción agrícola segura y sustentable en todo el mundo. Establece normas voluntarias para la certificación de los productos agrícolas en todo el mundo - y cada vez más productores, proveedores y compradores están armonizando sus normas de certificación para que coincidan.</p>	
<p>PrimusGFS Standard (v2.1 – December 2011)</p> <p>PrimusGFS es un esquema de auditorías que está homologado y completamente reconocido por GFSI (Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria) que cubre ambos Buenas Prácticas Agrícolas (GAP) y Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), así como el Sistema de Administración de Inocuidad Alimentaria (FSMS). El esquema PrimusGFS cubre el alcance de la cadena de proveedores pre y post cosecha y provee un enfoque integrado a la cadena de proveedores.</p>	

4.8 Licencias de importación

Para obtener una licencia de importación, el importador deberá presentar una solicitud a la entidad correspondiente. No obstante, el proveedor (por ejemplo, el exportador) debe suministrar al importador (por ejemplo, su cliente en la UE) un documento original (por ejemplo, un conocimiento de embarque o despacho aéreo) y una copia de la factura. El dictamen de las solicitudes se emite dentro de los cinco días hábiles y la licencia correspondiente es válida por seis meses.

Las licencias de importación son un procedimiento administrativo por el cual se presenta una solicitud para la introducción al territorio aduanero de una mercadería que se vaya a importar. Se dividen en dos categorías y están contempladas en el marco de la Organización Mundial de Comercio (OMC):

- Las automáticas, denominadas L.A.P.I. (Licencia Automática Previa a la Importación), son las que se aprueban en todos los casos, conforme a la presentación de su solicitud y la reglamentación vigente.
- En cuanto a las llamadas no automáticas, se prevé un plazo de 30 y 60 días para su aprobación.

Esto le permite al país receptor de la mercadería postergar el ingreso de productos que puede considerar perjudiciales para algún sector productivo en particular.

Algunos productos requieren de una licencia de importación para ingresar en la UE. Este es el caso de los productos sujetos a restricciones de tipo cuantitativo (por ejemplo, textiles y ropa), pero también para ciertos productos sensibles o de carácter estratégico, como bebidas alcohólicas, armas y armamento, ciertas drogas y químicos, y algunos productos alimenticios ([http://eurlex.europa.eu/JOHtml.do?uri=OJ:L:2008:114:SOM:Es:HTML](http://eurlex.europa.eu/JOHtml.do?uri=OJ:L:2008:114:SOM:Es:HTML;); <http://eur-lex.europa>).

Algunos de estos productos pueden estar sujetos a vigilancia (como una medida contra el fraude aduanero o la desviación comercial). Para obtener información más detallada, puede verificarse la base de datos “*Surveillance Consultation*” (Consulta de Vigilancia) (http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds/survhome_es.htm). Si un producto es vigilado, su importación no será necesariamente restringida como en los casos de competencia desleal (*antidumping*), pero la importación sí será monitoreada cuidadosamente. Debe obtenerse un **Documento de Vigilancia Comunitario** (licencia de importación) para productos clasificados bajo esta categoría. Las licencias son emitidas por las autoridades aduaneras de los Estados Miembros y suelen ser válidas en toda la UE, a menos que estos productos estén sujetos a cuotas impuestas por ciertos Estados Miembros.

4.9 Normas de origen

El origen es la nacionalidad «económica» de los bienes comercializados. La nacionalidad, el valor y la clasificación arancelaria de los bienes deberá determinarse para saber qué derechos y cargas se aplican a estos, así como cualquier restricción aduanera o requisitos especiales.

Hay dos tipos distintos de normas de origen: **preferenciales** y **no preferenciales**.

Normas de origen preferenciales de la UE

Son los instrumentos utilizados para determinar si un producto exportado de un país o socio beneficiario pueden ser considerados suficientemente vinculados con ese país y, por tanto, originarios de allí a efectos de gozar de la preferencia arancelaria de la UE otorgada a ese país.

Si pretende importar, bajo un régimen preferencial, a la UE un producto de un país o socio beneficiario, no basta con que el producto sea exportado desde ese país. El producto debe ser originario de ese país. Las normas de origen especificarán si efectivamente su producto se considerará como originario de ese país en concreto y, por tanto, recibirá la preferencia.

Para la implementación de los acuerdos preferenciales, solo ***son relevantes las normas preferenciales de origen***. Sea consciente de que las normas de origen aplicadas a cada país o socio beneficiario no son idénticas en todos los casos. Cada régimen preferencial tiene adjunto un conjunto específico de normas de origen. Consulte en esta sección las páginas de las normas de origen del régimen preferencial que sea aplicable a su caso. Cuando navegue por el Export Helpdesk, consulte su país y encontrará las normas de origen relevantes.

Conceptos generales de normas de origen

Incluso si encuentra un conjunto específico de normas de origen para cada país beneficiario o donante, a todos se les aplicarán los mismos principios básicos y la misma estructura. Aquí se presentan los elementos más relevantes que se deben considerar:

- Bienes totalmente obtenidos/suficientemente transformados
- Operaciones mínimas
- Acumulación
- Tolerancia o de minimis
- Transporte directo o normas de no manipulación
- Devolución de derechos

Normas de origen no preferenciales de la UE

No obstante, debe saber que existen otras normas: *las normas de origen no preferenciales*. Estas normas se usan para establecer el origen de la mercancía para distintos fines (aranceles cuando no hay un acuerdo preferencial, estadísticas, implementación de contingentes no preferenciales, medidas de defensa comercial...).

Los principios principales aplicables para las importaciones en la UE son los siguientes:

- - Si un producto **se obtiene o produce totalmente en un país**, se considera que tiene origen en ese país (y se lo puede denominar «producto originario»);
- - Si un producto se ha producido **en más de un país**, se considera que tiene origen en el país en el que tuvo lugar la última transformación sustancial.

La interpretación de lo que es una transformación sustancial podría variar de un país a otro, de ahí que las normas no preferenciales puede que difieran de un país a otro y el mismo producto puede tener un origen distinto en función de qué esquema de país se aplique.

En la importación en la UE, el origen no preferencial se indicaría en la declaración de importación, pero no se requeriría ninguna prueba de origen específica.

V DETENCIONES

El Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos o RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) fue creado para que las autoridades de control de alimentos y piensos de los países miembros de la UE posean una herramienta efectiva de intercambio de información sobre las medidas tomadas como respuesta ante serios riesgos detectados en relación a alimentos o piensos.

Tipos de notificaciones:

- 1) Alertas (alerts), Estas notificaciones son emitidas cuando los alimentos, pienso o material en contacto con los alimentos, representan un grave riesgo para la población y ya se encuentran distribuidos en los mercados.
Las alertas son emitidas por el país miembro quien detecta el problema y es notificado a los demás países, donde se toman acciones rápidas como el retiro de la mercadería.
- 2) Notificación de información (information notifications), se refiere cuando un alimentos, pienso o material en contacto con los alimentos para los que se ha detectado un riesgo que no requiere una acción rápida ya sea porque el riesgo no se considera grave o el producto no se encuentra en el mercado al momento de la notificación.
- 3) Notificación de rechazo en frontera (Border rejection notification), se refiere cuando un cargamento de alimentos, piensos o material en contacto con los alimentos se le negó la entrada a la Comunidad por considerarse un riesgo a la salud humana, salud animal o para el medioambiente.

Puede consultar las detenciones realizadas por la UE, en la siguiente página:

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=SearchForm&cleanSearch=1>

VI PERFILES LOGISTICOS

La UE y Perú mantienen una relación comercial fuerte y dinámica, con un aumento considerable del comercio en la última década. Durante el 2013, el Perú ha sido el sexto socio comercial de la UE en América Latina (y el segundo de la Comunidad Andina). La UE es la quinta fuente de sus importaciones y el segundo mayor mercado de destino de sus exportaciones. Con la entrada en vigor del Acuerdo Comercial el 1° de marzo de 2013, se espera que estos flujos comerciales aumenten abriendo oportunidades de negocios para ambas partes.

Flujo comercial entre el Perú y la UE

El intercambio comercial entre el Perú y la UE se redujo en casi 10% entre el año 2012 y el 2013. Este resultado se debe principalmente a la reducción de las exportaciones de materias primas (minerales). Esta tendencia es la misma para el intercambio comercial del Perú con el mundo y se explica por los bajos precios.

Exportaciones del Perú hacia la UE

La disminución de las exportaciones del Perú hacia la UE (-17% comparado a 2012), se debe principalmente a la baja de los precios internacionales de los minerales (metales). El volumen total exportado a la UE alcanzó USD 6600 millones en 2013 y representa el 16% del total de las exportaciones peruanas (representaba el 18% en 2010).

Los productos llamados tradicionales contribuyen todavía en 70% del total de las exportaciones peruanas hacia el viejo continente. Los principales en volumen son los productos mineros (que representan el 48% de las exportaciones totales, principalmente de cobre y zinc). Los otros son el gas natural, la harina y aceite de pescado y algunos productos agrícolas. Las exportaciones de estos productos tuvieron una contracción de 24% comparado con el año 2012.

Los productos no tradicionales (en general de mayor valor agregado), aumentaron sus exportaciones hacia la UE en casi 7%, principalmente gracias al sector agro-alimenticio (17% del total exportado a la UE y 57% de los productos no tradicionales), con un aumento de 12% comparado a las exportaciones del 2012.

Los sectores químico, pesquero y textil lograron igualmente aumentar sus exportaciones hacia la UE (+ 9%, +8% y +4% respectivamente). Por el contrario, los sectores sidero-metalúrgico y metal-mecánico sufrieron caídas de 12 y 25%.

Los principales productos por sectores son los siguientes:

- En **agro**: espárragos (12%), paltas (7%), uvas frescas (6%) y mangos (4%).
- En el **sector pesquero**: calamares (5%), conchas de abanico (4%) y atunes enteros (1%).
- En el **sector químico**: alcohol etílico (4%), óxido de zinc (1%) y lacas y colorantes (1%).
- En el sector **textil** son la ropa de algodón y de alpaca.

Casi el 80% de las exportaciones peruanas hacia la UE tienen como destino 5 países: España, Alemania, Italia, Países Bajos y Bélgica

Importaciones

Las importaciones procedentes de la UE hacia el Perú, han aumentado 4% entre 2012 y 2013, alcanzando USD 5200 millones.

Las maquinarias industriales, automóviles y camiones representan el 35% del total (motores eléctricos, turbinas, equipos para la minería, autos, grúas), seguido por materias primas y productos intermedios para la industria (principalmente productos químicos y farmacéuticos y productos minerales elaborados) con 21%, y mercancías consumibles con 8%.

Rutas de acceso de nuestras exportaciones:

El transporte aéreo de la Unión Europea, cuenta con más de 150 líneas aéreas regulares, una red de más de 400 aeropuertos y 60 proveedores de servicios de navegación aérea.

El movimiento de carga en toneladas a la Unión Europea alcanzo un total de 47.693.694, exportadas durante 2012. De las cuales 25.679 toneladas fueron exportadas vía aérea y los principales aeropuertos de llegada fueron, Ámsterdam, Londres Madrid, Lisboa, Roma, París, Frankfurt y Bruselas.

El transporte marítimo representa el 90% del comercio internacional de Europa y el 40% del comercio al interior de la UE. Con más de 1,200 puertos con movimiento de carga que permiten el comercio y la conexión entre los países miembro de la UE. Los principales puertos de llegada son: Rotterdam, Tilbury en Reino Unido, Algeciras, Barcelona y Valencia en España, Lisboa, Genova, Le Havre, Hamburgo y Amberes.

VII ENLACES DE INTERES

- Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA): <http://www.digesa.minsa.gob.pe/>
- Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA): <http://www.senasa.gob.pe/>
- Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES): <http://www.itp.org.pe/desarrollo-sanipes.php>

- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR): <http://www.mincetur.gob.pe/newweb/Default.aspx?tabid=124>
- Acuerdo Libre Comercio Perú – UE: http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=50&Itemid=73
- Comité Europeo de Normalización: <https://www.cen.eu/Pages/default.aspx>
- Global Food Safety Initiative : <http://www.mygfsi.com/>
- Síntesis de la legislación de la UE: http://europa.eu/legislation_summaries/index_es.htm
- Sitio web del Portal de la Unión Europea: http://europa.eu/index_es.htm
- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): <http://www.efsa.europa.eu/>
- Comisión Europea: http://ec.europa.eu/index_es.htm
- Dirección General de “Sanidad y Consumo” (SANCO): http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm
- Alerta rápida para alimentos y piensos (RASSF): http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm
- Diario oficial de la Unión Europea: <http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>
- CBI (Centre for the Promotion of Imports from developing countries): <http://www.cbi.eu/>
- Delegación de la Unión Europea: http://eeas.europa.eu/delegations/peru/eu_peru/trade_relation/index_es.htm
- Export Helpdesk: <http://exporthelp.europa.eu/thdapp/index.htm?newLanguageId=ES>

VIII BIBLIOGRAFIA

- Acuerdo Libre Comercio Perú – UE: http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=50&Itemid=73
- Comité Europeo de Normalización: <https://www.cen.eu/Pages/default.aspx>
- Global Food Safety Initiative : <http://www.mygfsi.com/>

- Síntesis de la legislación de la UE:
http://europa.eu/legislation_summaries/index_es.htm
- Sitio web del Portal de la Unión Europea: http://europa.eu/index_es.htm
- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): <http://www.efsa.europa.eu/>
- Comisión Europea: http://ec.europa.eu/index_es.htm
- Dirección General de “Sanidad y Consumo” (SANCO):
http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm
- Diario oficial de la Unión Europea: <http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>
- CBI (Centre for the Promotion of Imports from developing countries):
<http://www.cbi.eu/>
- Delegación de la Unión Europea: http://eeas.europa.eu/delegations/peru/eu_peru/trade_relation/index_es.htm
- Export Helpdesk:
<http://exporthelp.europa.eu/thdapp/index.htm?newLanguageId=ES>

Anexo N° 1: ¿Cómo utilizar el Help Desk?

- 1) Ingresar a la página <http://exporthelp.europa.eu/thdapp/index.htm?newLanguageId=ES> y dar click en “Compruébelo aquí!”

Guía del usuario | Glosario | Preguntas más frecuentes (FAQ) | Advertencia legal | Contactos | Declaración específica de privacidad | español (es)

TRADE
Export Helpdesk

European Commission > Trade > Export Helpdesk

Inicio
Mi exportación
Requisitos
Aranceles
Acuerdos preferenciales
Estadísticas
Quiénes somos
Recursos

Export Helpdesk

La Unión Europea es el mercado único más grande del mundo y el Export Helpdesk es la «ventanilla única» que le facilitará su acceso.

En sólo unos clics el «Export Helpdesk» informa a las empresas de los países en desarrollo sobre los aranceles, requisitos, acuerdos preferenciales, contingentes y estadísticas de la Unión Europea que les afectan

Requisitos
[Comprender el mercado de la UE](#)
[Requisitos sanitarios y fitosanitarios](#)
[Requisitos medioambientales](#)
[Requisitos técnicos](#)
[Normas de comercialización](#)
[Restricciones a la importación](#)
[Trucos y astucias sobre requisitos de importación](#)

Aranceles
[Información arancelaria vinculante](#)
[Reducciones y suspensiones arancelarias](#)
[Contingentes](#)
[Antidumping](#)
[Trucos y astucias sobre aranceles](#)

Estadísticas
Cifras actualizadas del comercio entre mi país y la UE/sus países miembros.
[Compruébelo aquí!](#)

MI exportación
¿Qué aranceles, requisitos y acuerdos comerciales preferenciales se aplican a mi país y mi producto?
[Compruébelo aquí!](#)

Compartir Export Helpdesk:
[Share](#)

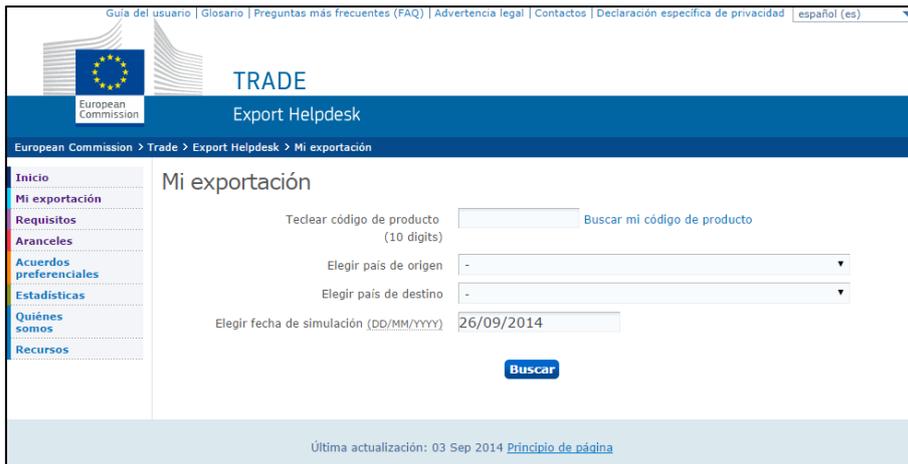
Acuerdos preferenciales
[Normas de origen](#)
[Sistema de Preferencias Generalizadas \(SPG\)](#)
[Acuerdos de Asociación Económica \(AAE\)](#)
[Acuerdos de Libre Comercio](#)
Selecciona un país:
[Regímenes comerciales autónomos](#)
[Países o territorios de ultramar \(PTU\)](#)
[Uniones aduaneras](#)

Últimas noticias
[Guidelines for EORI and SAD have been updated](#)
Updated guidelines for how to apply for an EORI number and how to fill-in the SAD document are now available.
[2013 Report on Plant Health Interceptions published](#)
In 2013 the EU's border controls intercepted 7000 consignments to prevent harmful plant pests from entering the EU market. Mostly concerned are fruits and vegetables and wood packaging.
June 2014
[2013 EU Trade Statistics now available](#)
Import/Export figures for 2013 (EUextra, EUintra) are now available on the Export Helpdesk Website
May 2014
[Más noticias](#)

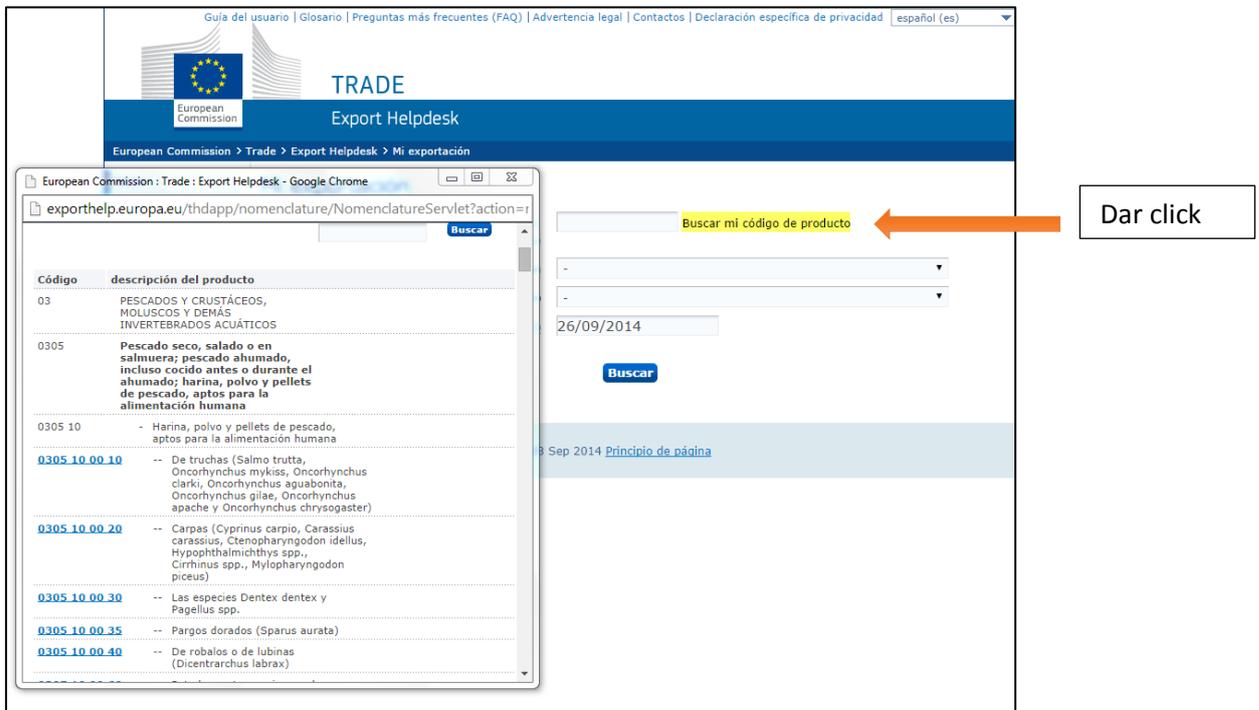
Reportajes
[Noticias desde Paraguay](#)
La voz de las delegaciones
[Formarse para el éxito](#)
Historia desde Republica Dominicana
[Vistiendo a Europa](#)
SU OPINIÓN NOS INTERESA
[Más noticias](#)

Recursos
[Video](#)
[Encuentra el código de su producto](#)
[Dossier de comunicación](#)

- 2) Aparecerá la siguiente página



3) Puede buscar el código del producto dándole click a “Buscar mi código de producto” y aparecerá una nueva ventana



4) Una vez llenados el país de origen, destino y fecha de simulación, le aparecerá lo siguiente:

Guía del usuario | Glosario | Preguntas más frecuentes (FAQ) | Advertencia legal | Contactos | Declaración específica de privacidad | español (es)

TRADE
Export Helpdesk

European Commission > Trade > Export Helpdesk

Inicio
Mi exportación
Requisitos
Aranceles
Acuerdos preferenciales
Estadísticas
Quiénes somos
Recursos

Mi exportación

Requisitos Aranceles Reglas de origen SPG Plus Reglas de origen ALC

03051000 - From Perú / To Chipre

Esta información (o algunos capítulos) están disponibles únicamente en inglés.

Código	Descripción del producto
03	PESCADOS Y CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS
0305	Pescado seco, salado o en salmuera; pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado; harina, polvo y pellets de pescado, aptos para la alimentación humana
0305 10	-Harina, polvo y pellets de pescado, aptos para la alimentación humana

Requisitos específicos para 03051000

- Control de los contaminantes alimenticios en alimentos
- Control de los residuos de medicamentos veterinarios en animales y productos alimenticios de origen animal (Sólo aplicable a la acuicultura)
- Control sanitario de los productos de la pesca destinados al consumo humano
- Control sanitario de productos pesqueros no destinados al consumo humano
- Trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en los alimentos y los piensos
- Etiquetado del pescado
- CITES - Protección de especies amenazadas
- Voluntario - Productos de producción ecológica

Gravámenes interiores

- 5% IVA Chipre, EU. Última fecha de revisión (dd/mm/aaaa): 01/07/2014
- Impuestos sobre consumos específicos Chipre, EU. Última fecha de revisión (dd/mm/aaaa): 01/07/2014

Ver también [Requisitos generales para la importación](#), [Procedimientos de importación Chipre, EU](#)

[Aviso legal](#) [Copyright](#)

Aranceles, reglas de origen, etc.

Requisitos sanitarios y fitosanitarios

Gravámenes internos

Anexo N° 2: Ejemplo de búsqueda en EU Pesticides Database

1) Ingresar a http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/?event=commodity.selection

← → C e.europa.eu/sanco_pesticides/public/?event=commodity.selection

EU Pesticides database

Homepage Search Download

Products

1) Select language: EN

2) Select Product

Find Product

0100000 1. FRUIT FRESH OR FROZEN NUTS
 0110000 (i) Citrus fruit
 0110010 Grapefruit (Shaddocks, pomelos, sweeties, tangelo (except mineola), ugli and other hybrids)
 0110020 Oranges (Bergamot, bitter orange, chinotto and other hybrids)
 0110030 Lemons (Citron, lemon, Buddha's hand (Citrus medica var. sarcodactylis))
 0110040 Limes
 0110050 Mandarins (Clementine, tangerine, mineola and other hybrids tangor (Citrus reticulata x sinensis))
 0110990 Others
 0120000 (i) Tree nuts
 0120010 Almonds
 0120020 Brazil nuts
 0120030 Cashew nuts

Select max 1 product

Search

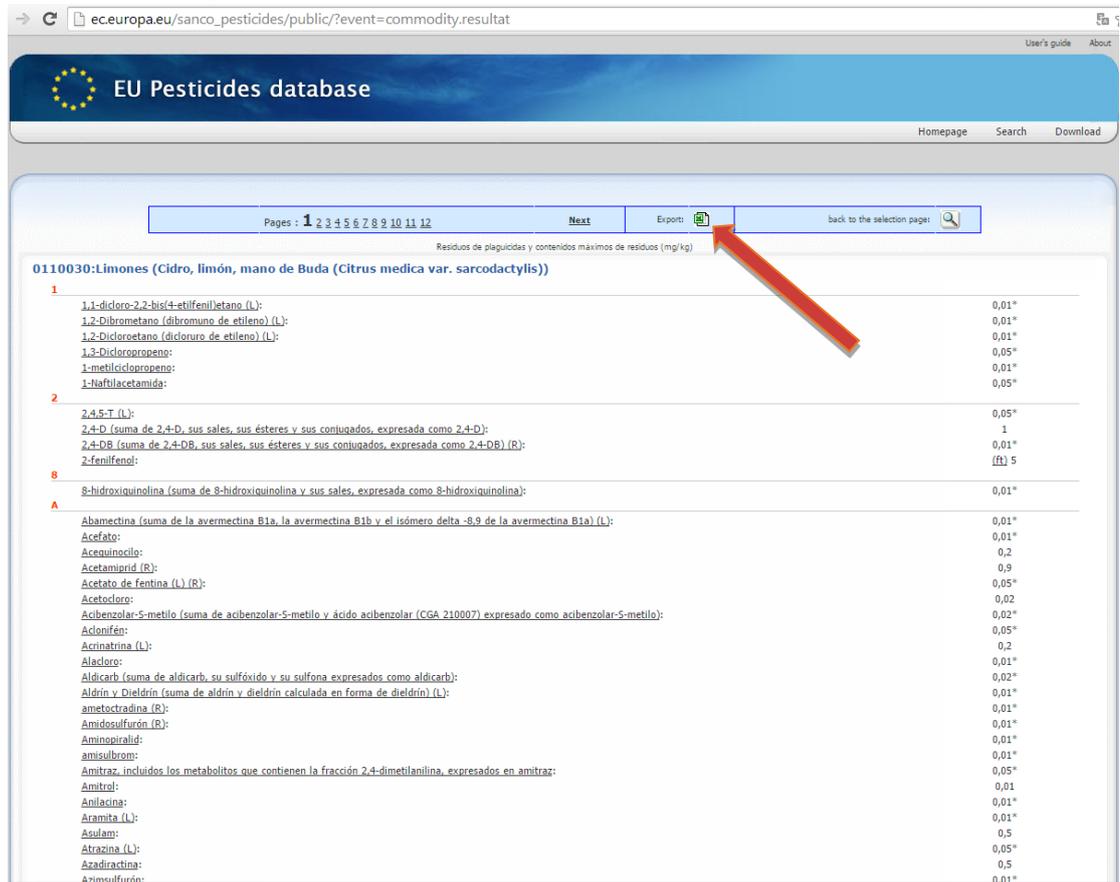
© DG SANCO 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014 - Page generated in 0.045 seconds

2) Puede cambiar el idioma a español si es que no maneja inglés (Elegir ES)



3) Dar click a 0110030: Limones (Cidro, limón, mano de Buda (Citrus medica var. sarcodactylis) y aparecerán todos los Residuos de plaguicidas y contenidos máximos de residuos (mg/kg).

Lo puede descargar en formato Excel como se indica a continuación.



Anexo N° 3: Ejemplo de búsqueda en Food Additives

1) Ingrese a https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD

Puede buscar por aditivo o por categoría de producto, que es el método que se explicará

← → ↻ https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD About Log in

Food Additives

Welcome Homepage Additives **Categories**

Homepage

Homepage

Introduction

Welcome
Welcome to the database on Food Additives.
This database can serve as a tool to inform about the food additives approved for use in food in the EU and their conditions of use. It is based on the Union list of food. This list is in Annex II of Regulation (EC) No 1333/2008.



Getting started

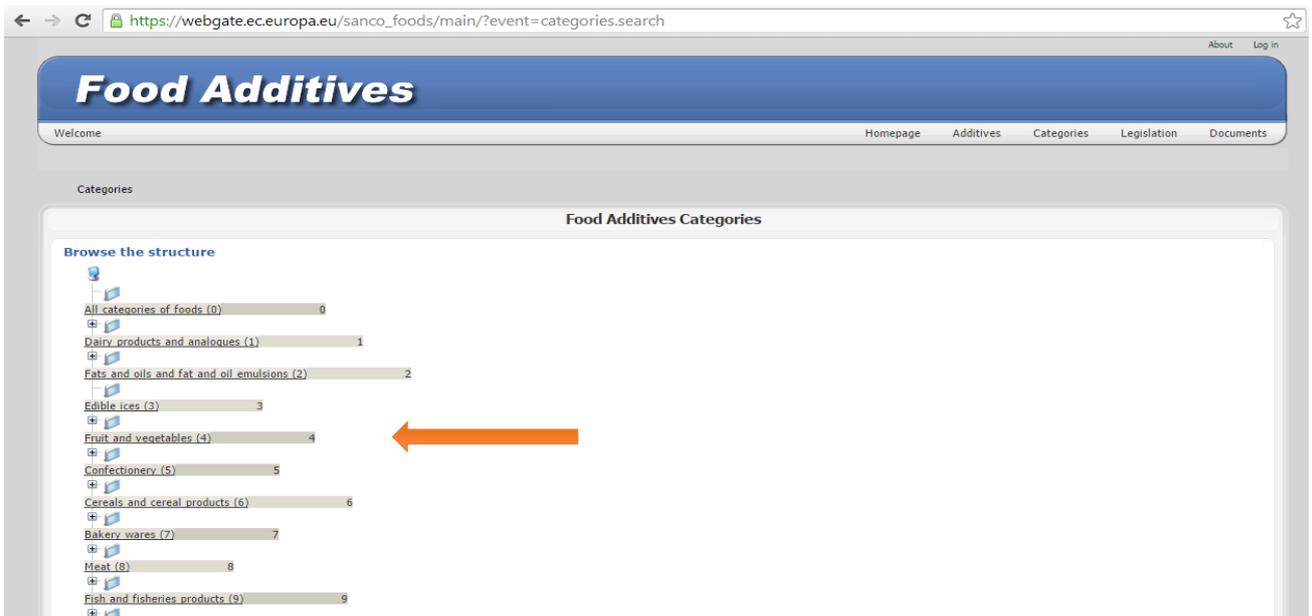
- + [Food additives database user guide](#)  (09/11/2011)
- + [Flash Demo](#) (11/11/2011)
- + [Flash Demo \(pdf version\)](#)  (11/11/2011)

Disclaimer

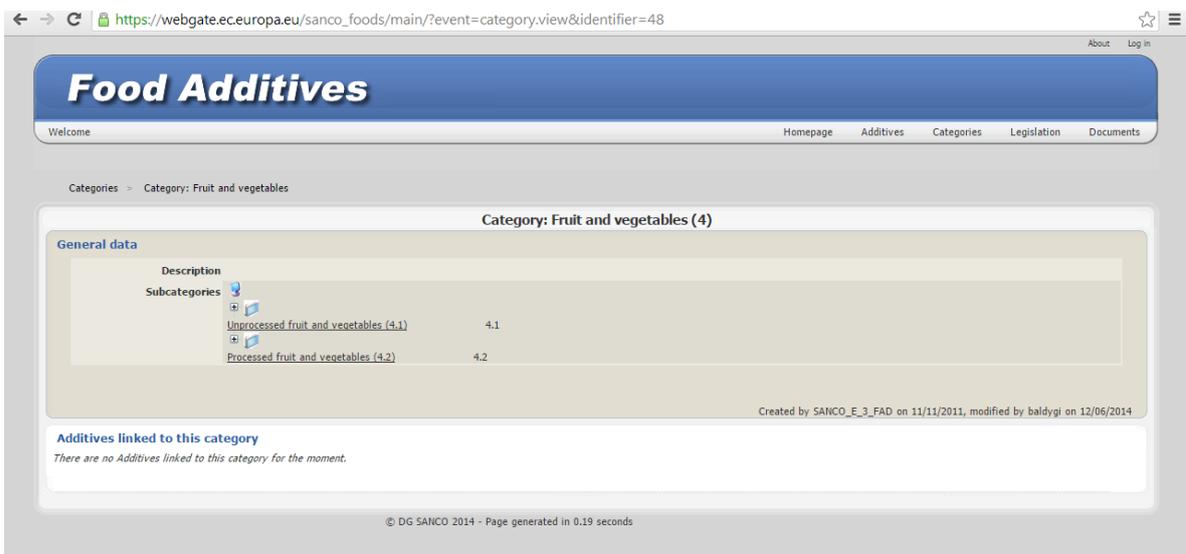
This database is made available solely for the purpose of information. It has no legal value. The Commission declines all responsibility or liability whatsoever for errors or deficiencies in this database. Neither the Commission nor any person acting on behalf of the Commission is responsible with regard to the improper use of the document and its contents. The official authorisations of food additives are published in the Official Journal of the European Union. Legislation on the food additives is also available on the Europa Food Safety website: http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/index_en.htm

© DG SANCO 2014 - Page generated in 0.184 seconds

2) Seleccionar una categoría de producto



3) Seleccionar una subcategoría



4) Es posible que se expanda la lista de la subcategoría elegida, elija el que más se acomoda a su producto y aparecerán los aditivos permitidos

Food Additives

Welcome

Homepage Additives Categories Legislation

Categories > Subcategory: Entire fresh fruit and vegetables

Subcategory: Entire fresh fruit and vegetables (04.1.1)

General data

Description

Categories

Fruit and vegetables (4) 4

Created by SANCO_E_3_FAD on 11/11/2011, modified by baldy

Additives linked to this subcategory

E No.	Additive name	Maximum limit, restrictions / exceptions
» E 172	Iron oxides and hydroxides	ML = 6 mg/kg
» E 200 - 203	Sorbic acid - sorbates (SA)	ML = 20 mg/kg , only surface treatment of unpeeled fresh citrus fruit
» E 220 - 228	Sulphur dioxide - sulphites	ML = 10 mg/kg , only table grapes, fresh lychees (measured on edible parts) and blueberries (<i>Vaccinium corymbosum</i>) ML = 100 mg/kg , only vacuum packed sweetcorn
» E 445	Glycerol esters of wood rosins	ML = 50 mg/kg , only surface treatment of citrus fruit
» E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	ML = 10 mg/kg
» E 473 - 474	Sucrose esters of fatty acids, Sucroglycerides	quantum satis only fresh fruits, surface treatment
» E 901	Beeswax, white and yellow	quantum satis only for the surface treatment of fruit: citrus fruit, melons, apples, pears, pineapples, bananas, mangoes, avocados and pomegranates and as glazing agent on nuts
» E 903	Carnauba wax	ML = 200 mg/kg , only surface treatment of citrus fruit, melons, apples, pears, peaches, pineapples and glazing agent on nuts
» E 904	Shellac	quantum satis only for the surface treatment of fruit: citrus fruit, melons, apples, pears, pineapples, pomegranates, mangoes, avocados and papayas and as glazing agent on nuts
» E 905	Microcrystalline wax	quantum satis only for the surface treatment of fruit: melons, papayas, mangoes, avocados, pineapples
» E 912	Montan acid esters	quantum satis only surface treatment of citrus fruit, melons, papaya, mango, avocado and pineapple
» E 914	Oxidized polyethylene wax	quantum satis only surface treatment of citrus fruit, melons, papaya, mango, avocado and pineapple

[First page] << 1 >> [Last page]

Anexo N° 4: Ejemplo de búsqueda en Food Flavourings

1) Ingresar a https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FFL

Puede buscar por aditivo o por categoría de producto, que es el método que se explicará

→ https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FFL About Log in

FOOD FLAVOURINGS

Welcome Homepage Flavourings Categories **Legislation** Documents

Homepage

Homepage

Introduction

Welcome

Welcome to the database on Food Flavourings. This database can serve as a tool to inform about the flavouring substances approved for use in food in the EU and their conditions of use. It also contains those flavouring substances which may currently remain on the market until the risk assessment and authorisation procedures have been concluded. The information in the database is based on the Union list of flavourings and source materials as laid down in Part I of Annex I of Regulation (EC) No 1334/2008.

Important remark:
The Union list of flavourings and source materials is to apply without prejudice to other provisions laid down in sector specific legislation.

Getting started

- + [Food Flavourings Database Users Guide](#) (10/09/2012)

Disclaimer

This database is made available solely for the purpose of information. It has no legal value. The Commission declines all responsibility or liability whatsoever for errors or deficiencies in this database. Neither the Commission nor any person acting on behalf of the Commission is responsible with regard to the improper use of the document and its contents. The official authorisations of food flavourings are published in the Official Journal of the European Union. Legislation on the food flavourings is also available on the Europa Food Safety website: http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/flavouring/index_en.htm

© DG SANCO 2014 - Page generated in 0.165 seconds

2) Seleccionar una categoría de producto

→ https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?event=categories.search About Log in

FOOD FLAVOURINGS

Welcome Homepage Flavourings Categories **Legislation** Documents

Categories

Food Flavourings Categories

Browse the structure

- All categories of flavoured foods (0)
- Dairy products and analogues (1)
- Fats and oils and fat and oil emulsions (2)
- Edible ices (3)
- Fruit and vegetables (4)
- Confectionery (5)
- Cereals and cereal products (6)
- Bakery wares (7)
- Meat (8)
- Fish and fisheries products (9)
- Eggs and egg products (10)
- Sugars, syrups, honey and table-top sweeteners (11)
- Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products (12)

3) Seleccionar una subcategoría

→ https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?event=category.view&id=208 About Log in

FOOD FLAVOURINGS

Welcome Homepage Flavourings Categories Legislation Documents

Categories > Category: Fruit and vegetables

Category: Fruit and vegetables (4)

General data

Description

Subcategories

- Unprocessed fruit and vegetables (4.1) 4.1
- Processed fruit and vegetables (4.2) 4.2

Created by SANCO_E_3_FFL on 17/09/2012, modified by SANCO_E_3_FFL on 17/09/2012

Flavourings linked to this category
There are no Flavourings linked to this category for the moment.

© DG SANCO 2014 - Page generated in 0.225 seconds

4) Al final de la página le aparecerán los aromas que tienen alguna descripción

→ https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?event=category.view&id=213 About Log in

FOOD FLAVOURINGS

Welcome Homepage Flavourings Categories Legislation Documents

Categories > Subcategory: Processed fruit and vegetables

Subcategory: Processed fruit and vegetables (4.2)

General data

Description

Categories

- Fruit and vegetables (4) 4

Subcategories

- Dried fruit and vegetables (4.2.1) 04.2.1
- Fruit and vegetables in vinegar, oil, or brine (4.2.2) 04.2.2
- Canned or bottled fruit and vegetables (4.2.3) 04.2.3
- Fruit and vegetable preparations, excluding products covered by 5.4 (4.2.4) 04.2.4
- Jam, jellies and marmalades and similar products (4.2.5) 04.2.5
 - Extra jam and extra jelly as defined by Directive 2001/113/EC (4.2.5.1) 04.2.5.1
 - Jam, jellies and marmalades and sweetened chestnut puree as defined by Directive 2001/113/EC (4.2.5.2) 04.2.5.2
- Other similar fruit or vegetable spreads (4.2.5.3) 04.2.5.3
- Nut butters and nut spreads (4.2.5.4) 04.2.5.4
- Processed potato products (4.2.6) 04.2.6

Created by SANCO_E_3_FFL on 17/09/2012, modified by SANCO_E_3_FFL on 17/09/2012

Flavourings linked to this subcategory

Internal ref no.	CAS No.	FL No.	Chemical name	Restrictions of use
> 02469	0020702-77-6	16.061	Neohesperidin dihydrochalcone	ML = 3 mg/kg, Restrictions for use as a flavouring substance
> 02500	0058543-16-1	16.113	Rebaudioside A	ML = 10 mg/kg

[First page] << 1 >> [Last page]

© DG SANCO 2014 - Page generated in 0.241 seconds

Anexo N° 5: ¿Cómo iniciar trámites de certificados mediante VUCE?

- 1) Entrar a la página web de la VUCE y ubicar el puntero en el botón rojo “Ingresar al sistema VUCE”. Seguidamente, dar click a “Mercadería restringida”



- 2) Le aparecerá la siguiente ventana, en donde elegirá “Autenticación SOL”



- 3) Debe ingresar con su clave SOL



- 4) Le aparecerá la siguiente web. Debe dar click en SUCE



- 5) Debe seleccionar “Solicitud”; elegir de la lista la entidad pertinente y dar click en “Nueva solicitud”



- 6) Le saldrá una lista de la cual debe elegir el trámite. Una vez elegido le saldrá la siguiente pantalla y debe dar click en “Guardar formato”



- 7) Posteriormente, debe rellenar las pestañas adicionales que se presentan y dar click en “Transmitir” cuando éste se habilite

Ventanilla Única de Comercio Exterior

vuce
Perú

VALVERDE AREVALO MARCELO ALONSO (10701352292@INCELU) Salir »

Un sólo punto de acceso para tus operaciones de comercio exterior

SUCE DOCUMENTOS RESOLUTIVOS BUZÓN ELECTRÓNICO CONSULTA TÉCNICA SERVICIOS

DGS032 - Validacion Tecnica Oficial Del Plan Haccp (TUPA: 35)

Mensajes
Ingresar al menos un Producto.
Adjuntar el documento de Copia simple del contrato de servicios o alquiler celebrado entre ambas partes con vigencia mínima de un año
Adjuntar por lo menos la Documentación Obligatoria.

DATOS DE LA SOLICITUD

Número de Solicitud: 2014296681 Fecha de Registro: 01/10/2014 10:59:43 Fecha de Actualización: 01/10/2014 11:00:36

Transmitir Crear Modificación Desistir Trámite Más Información Regresar

Datos Solicitante **Detalle** **Productos** Requisitos Adjuntos

DATOS DEL SOLICITANTE

Tipo de Documento:	RUC	Número Documento:	10701352292
Apellidos y Nombres:	VALVERDE AREVALO MARCELO ALONSO		
Departamento:	LIMA		
Provincia:	LIMA		
Distrito:	SANTIAGO DE SURCO		
Domicilio Legal o Dirección:	CAL ISMAEL BIELICH MZA. S LOTE. 13 DPTO. 202 URB. VISTA ALEGRE (ESQUINA CON JOSE QUIÑONES) LIMA LIMA SANTIAGO DE SURCO		
Referencia:			
Teléfono:	3583635	Celular:	
Correo Electrónico:	MARCELO.A.VALVERDE@GMAIL.COM		
		Fax:	

8) Finalmente debe realizar los pagos correspondientes y dar seguimiento a su solicitud.

Anexo N° 6: ¿Cómo buscar la legislación competente en EUR-lex?

Nota: Funciona en la mayoría de los casos

- 1) Ingresar a la página del derecho de la UE:

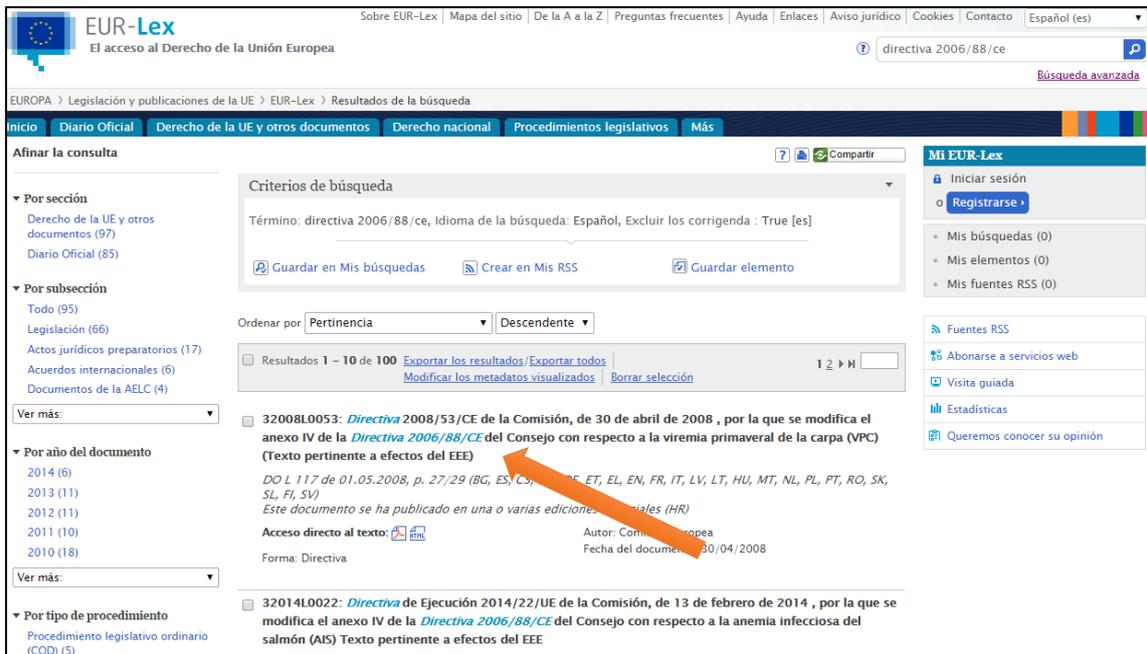
<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>

Dirigirse a la sección “Búsqueda rápida” y digitar la legislación a buscar. Ejm: Directiva 2006/88/CE



- 2) Le aparecerán múltiples resultados con reglamentos modificatorios, tal cual aparece a continuación.

Elija uno que modifique exactamente la legislación que usted buscaba. En nuestro caso la Directiva 2006/88/CE



- 3) De click a la pestaña “Relación con otros documentos”

EUR-Lex El acceso al Derecho de la Unión Europea

Sobre EUR-Lex | Mapa del sitio | De la A a la Z | Preguntas frecuentes | Ayuda | Enlaces | Aviso jurídico | Cookies | Contacto | Español (es)

Búsqueda rápida

EUROPA > Legislación y publicaciones de la UE > EUR-Lex > Resultados de la búsqueda > EUR-Lex - 32008L0053 - ES

Inicio | Diario Oficial | Derecho de la UE y otros documentos | Derecho nacional | Procedimientos legislativos | Más

Volver a la lista de resultados | Siguiente >>

Documento 32008L0053 > Guardar elemento | Marcar este elemento | Descargar la ficha

Ficha del documento | Texto | Relación con otros documentos | Todo | Contrair todo | Expandir todo

Título y referencia

Directiva 2008/53/CE de la Comisión, de 30 de abril de 2008 por la que se modifica el anexo IV de la Directiva 2006/88/CE del Consejo con respecto a la viremia primaveral de la carpa (VPC) (Texto pertinente a efectos del EEE)

DO L 117 de 01.05.2008, p. 27/29 (BG, ES, CS, DA, DE, ET, EL, FR, IT, LV, LT, HU, MT, NL, PL, PT, RO, SK, SL, FI, SV)
Edición especial en croata Capítulo 03 Tomo 051 p. 209 - 211

Idiomas, formatos y enlace al DO

HTML PDF Diario Oficial

Idioma 1: Español (es) | Idioma 2: Elija | Idioma 3: Elija | Mostrar

Presentación multilingüe

Idioma 1: Español (es) | Idioma 2: Elija | Idioma 3: Elija | Mostrar

Texto

1.5.2008 ES Diario Oficial de la Unión Europea L 117/27

DIRECTIVA 2008/53/CE DE LA COMISIÓN
de 30 de abril de 2008

por la que se modifica el anexo IV de la Directiva 2006/88/CE del Consejo con respecto a la viremia primaveral de la carpa (VPC)

- 4) Revisar en la sección “Base jurídica:” si es la misma legislación. Los últimos 3 números hacen referencia a la legislación. Ejm: Buscamos la Directiva 2006/88/ce y en Base jurídica aparece: 32006L0088. Por lo tanto es la misma legislación. También puede consultar la sección “Modifica”

EUR-Lex El acceso al Derecho de la Unión Europea

Sobre EUR-Lex | Mapa del sitio | De la A a la Z | Preguntas frecuentes | Ayuda | Enlaces | Aviso jurídico | Cookies | Contacto | Español (es)

Búsqueda rápida

EUROPA > Legislación y publicaciones de la UE > EUR-Lex > Resultados de la búsqueda > EUR-Lex - 32008L0053 - ES

Inicio | Diario Oficial | Derecho de la UE y otros documentos | Derecho nacional | Procedimientos legislativos | Más

Volver a la lista de resultados | Siguiente >>

Documento 32008L0053 > Guardar elemento | Marcar este elemento

Ficha del documento | Texto | Relación con otros documentos | Todo | Contrair todo | Expandir todo

Relación con otros documentos

- Tratado: Tratado constitutivo de la Comunidad Europea
- Base jurídica: 32006L0088 - A61P2
- Seleccionar todos los documentos que tienen este documento como base jurídica
- Seleccionar todos los procedimientos legislativos que tienen este documento como base jurídica
- Modifica: 32006L0088 modificación modificación anexo 4 desde: 2008-05-21
- Seleccionar todos los documentos que citan este documento
- Mostrar las medidas nacionales de aplicación: NIM [es]
- Actos citados: 32004D0453
- Visualizar el Diario Oficial donde se encuentra el documento

- 5) Le aparecerá la legislación sin ninguna modificación. Vuelva a dar click en “Relación con otros documentos”

Documento 32006L0088 > Guardar elemento Marcar este elemento Descargar la ficha

Ficha del documento Texto **Sumario de la legislación** Procedimiento Relación con otros documentos Todo traer todo Expandir todo

Título y referencia

Directiva 2006/88/CE del Consejo, de 24 de octubre de 2006 , relativa a los requisitos zoonosarios de los animales y de los productos de la acuicultura, y a la prevención y el control de determinadas enfermedades de los animales acuáticos

DO L 328 de 24.11.2006, p. 14/56 (ES, CS, DA, DE, ET, EL, EN, FR, IT, LV, LT, HU, MT, NL, PL, PT, RO, SK, SL, FI, SV)
 edición especial en búlgaro: Capítulo 03 Tomo 077 p. 113 - 155
 edición especial en rumano: Capítulo 03 Tomo 077 p. 113 - 155
 Edición especial en croata Capítulo 03 Tomo 016 p. 363 - 405

Idiomas, formatos y enlace al DO

HTML PDF Diario Oficial

Para ver si este documento se ha publicado en un DO electrónico con valor jurídico, pulsar en el icono anterior (en los DO anteriores al 1 de julio de 2013, solo tiene valor jurídico la versión en papel).

Presentación multilingüe

Idioma 1 Español (es) Idioma 2 Elija Idioma 3 Elija Mostrar

Texto

24.11.2006 ES Diario Oficial de la Unión Europea L 328/14

DIRECTIVA 2006/88/CE DEL CONSEJO

de 24 de octubre de 2006

6) Le aparecerá la siguiente ventana. En esta ventana, puede encontrar todas las modificaciones o el texto consolidado. La última versión del texto consolidado incluye todos los cambios.

EUROPA > Legislación y publicaciones de la UE > EUR-Lex > Resultados de la búsqueda > EUR-Lex - 32006L0088 - ES

Inicio Diario Oficial Derecho de la UE y otros documentos Derecho nacional Procedimientos legislativos Más

Volver a la lista de resultados << Anterior Siguiente >>

Documento 32006L0088 > Guardar elemento Marcar este elemento

Ficha del documento Texto **Sumario de la legislación** Procedimiento Relación con otros documentos Todo traer todo Expandir todo

Relación con otros documentos

- Tratado: Tratado constitutivo de la Comunidad Europea
- Base jurídica: 12002E037
- Seleccionar todos los documentos que tienen éste como base jurídica
- Seleccionar todos los procedimientos legislativos que tienen este documento como base jurídica
- Modifica:
 - 31991L0067 derogado
 - 31993L0053 derogado
 - 31995L0070 derogado
 - 52005PC0362(01) adopción
- Modificado por:
 - rectif. por 32006L0088R(01)
 - rectif. por 32006L0088R(02)
 - rectif. por 32006L0088R(03)
 - rectif. por 32006L0088R(04)
 - rectif. por 32006L0088R(05)
 - modificado por 32008L0053 modificación anexo 4 desde: 2008-05-21
 - sustituido por 32012L0031 TXT anexo
 - modificado por 32014L0022 sustitución anexo IV P. II desde: 2014-03-06
- Todas las versiones consolidadas:
 - 06/03/2014
 - 15/11/2012
 - 21/05/2008
 - 14/12/2006
- Actos posteriores relacionados:
 - mod. prop. por 52013PC0260 A
- Seleccionar todos los documentos que citan este documento
- Actos a los que afecta el asunto

7) De esta manera usted podrá apreciar la legislación actualizada en su integridad.

Documento 02006L0088-20140306 > [Guardar elemento](#) [Marcar este elemento](#) [Descargar la ficha](#)

Ficha del documento | Texto | Relación con otros documentos | Todo | Contraer todo | Expandir todo

Título y referencia

Directiva 2006/88/CE del Consejo de 24 de octubre de 2006 relativa a los requisitos zoonosarios de los animales y de los productos de la acuicultura, y a la prevención y el control de determinadas enfermedades de los animales acuáticos

Lenguas y formatos disponibles

[BG](#) [ES](#) [CS](#) [DA](#) [DE](#) [ET](#) [EL](#) [EN](#) [FR](#) [GA](#) [HR](#) [IT](#) [LV](#) [LT](#) [HU](#) [MT](#) [NL](#) [PL](#) [PT](#) [RO](#) [SK](#) [SL](#) [FI](#) [SV](#)
[HTML](#) [PDF](#)

Presentación multilingüe

Idioma 1 [Español \(es\)](#) Idioma 2 [Elija](#) Idioma 3 [Elija](#) [Mostrar](#)

Texto

2006L0088 — ES — 06.03.2014 — 003.001

Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones

►B

DIRECTIVA 2006/88/CE DEL CONSEJO
de 24 de octubre de 2006
relativa a los requisitos zoonosarios de los animales y de los productos de la acuicultura, y a la prevención y el control de determinadas enfermedades de los animales acuáticos
(DO L 328, 24.11.2006, p.14)

Modificado por:

		No	Diario Oficial	date
			page	
►M1	Directiva 2008/53/CE de la Comisión Texto pertinente a efectos del EEE de 30 de abril de 2008	L 117	27	1.5.2008
►M2	Directiva de Ejecución 2012/31/UE de la Comisión Texto pertinente a efectos del EEE de 25 de octubre de 2012	L 297	26	26.10.2012
►M3	Directiva de Ejecución 2014/22/UE de la Comisión Texto pertinente a efectos del EEE de 13 de febrero de 2014	L 44	45	14.2.2014

Rectificado por:

►C1 Rectificación,, DO L 140, 1.6.2007, p. 59 (2006/88)

o [Registrarse](#)

- Mis búsquedas (0)
- Mis elementos (0)
- Mis fuentes RSS (0)

[Fuentes RSS](#)

[Abonarse a servicios web](#)

[Visita guiada](#)

[Estadísticas](#)

[Queremos conocer su opinión](#)