

SERVICIOS AL
EXPORTADOR

información

2013

Guía de Requisitos de Acceso
de Alimentos a
Sudáfrica



prom
perú

INDICE

INTRODUCCIÓN	6
1. RÉGIMEN DE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS EN SUDÁFRICA	8
1.1 PROHIBICIONES, CONTROLES, RÉGIMEN DE PERMISO DE IMPORTACIÓN, CONTINGENTES DE IMPORTACIÓN Y ARANCELARIOS	8
1.2 NORMALIZACIÓN, PRUEBAS Y CERTIFICACIÓN	9
1.3 REGLAMENTOS TÉCNICOS	10
1.4 REGLAMENTOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS	11
1.5 REGISTRO, DESPACHO DE ADUANAS, DOCUMENTACIÓN NECESARIA, DERECHOS DE IMPORTACIÓN Y MEDIDAS CONEXAS	13
1.6 ARANCELES E IMPUESTOS	15
1.7 ASPECTOS ADICIONALES RELACIONADOS AL RÉGIMEN DE IMPORTACIÓN (REQUISITOS DEL COMPRADOR)	16
2. ORGANISMOS QUE REGULAN LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS EN SUDÁFRICA	17
2.1 LA COMISIÓN DE ADMINISTRACIÓN DEL COMERCIO INTERNACIONAL DE SUDÁFRICA (ITAC)	17
2.2 EL DEPARTAMENTO DE SALUD (DOH)	17
2.3 EL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, SILVICULTURA Y PESCA (DAFF)	18
2.3.1 La Subdirección Agrícola de Aseguramiento de la Calidad	18
2.3.2 La Dirección General de Sanidad y Calidad Vegetal (NNPO)	19
2.3.3 La Dirección de los Servicios Veterinarios	20
2.4 LA OFICINA SUDAFRICANA DE NORMAS (SABS)	20
2.5 REGULADOR NACIONAL PARA ESPECIFICACIONES OBLIGATORIAS (NRCS)	20
2.6 EL SERVICIO DE RENTAS DE SUDÁFRICA (SARS)	20
3. REGULACIONES	21
3.1 DATOS HISTÓRICOS	21
3.2 PRINCIPALES LEYES ALIMENTARIAS	21
3.3 ACTUALIZACIÓN DE LAS LEYES	22
4. REQUISITOS DE IMPORTACIÓN POR CATEGORÍA DE PRODUCTO	24
4.1 REQUISITOS DE IMPORTACIÓN PARA LOS ALIMENTOS PROCESADOS	24
4.1.1 CONTROL DE LAS IMPORTACIONES (PERMISO DE IMPORTACIÓN)	24
4.1.1.1 Permiso de Importación	25

4.1.1.2 Puertas de Ingreso -----	26
4.1.2 REQUISITOS TÉCNICO SANITARIOS-----	26
4.1.2.1 Leyes -----	27
4.1.2.1.1 Ley de Productos Alimenticios, Cosméticos y Desinfectantes N° 54 de 1972. -----	27
4.1.2.2 Regulaciones -----	27
4.1.2.2.1 Regulaciones de Higiene y cuestiones conexas -----	28
4.1.2.2.1.a Regulaciones sobre Productos Alimenticios Procesados (R723/2001) ---	28
4.1.2.2.1.b Reglamento de Normas Generales de Higiene para los locales de Alimentos y el Transporte de Alimentos-----	28
4.1.2.2.1.c Directrices actualizadas de monitoreo productos alimenticios irradiados -	30
4.1.2.2.2 Regulaciones relativas a la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Sistema HACCP) (R908/2003) -----	31
4.1.2.2.3 Regulaciones de Etiquetado y publicidad -----	32
4.1.2.2.3.a Disposiciones Generales -----	33
4.1.2.2.3.b Presentación -----	33
4.1.2.2.3.c Tamaño de Letra-----	33
4.1.2.2.3.d Identificación -----	33
4.1.2.2.3.e País de Origen-----	34
4.1.2.2.3.f Lote de Identificación -----	34
4.1.2.2.3.g Fecha de expiración-----	34
4.1.2.2.3.h Declaraciones Prohibidas -----	34
4.1.2.2.3.i Lista de ingredientes -----	35
4.1.2.2.3.j Otras provisiones -----	35
4.1.2.2.4 Regulaciones respecto a Aditivos Alimentarios-----	37
4.1.2.2.4.a Normas relativas a la utilización de los Edulcorantes en los productos alimenticios-----	37
4.1.2.2.4.b Reglamentos de Conservantes y Antioxidantes -----	37
4.1.2.2.4.c Normas relativas a los Colorantes Alimentarios -----	38
4.1.2.2.4.d Reglamento de emulsionantes, estabilizadores y espesantes y las cantidades del mismo los que productos alimenticios pueden contener-----	38
4.1.2.2.5 Regulaciones relativas a Contaminantes -----	39

4.1.2.2.5.a Normas relativas a los niveles máximos para metales en productos alimenticios-----	39
4.1.2.2.5.b Normas relativas a los niveles máximos para la melamina en productos alimenticios-----	39
4.1.2.2.5.c Reglamento sobre tolerancia de toxinas producidas por hongos en los productos alimenticios -----	40
4.1.2.2.6 Normas Microbiológicas -----	41
4.1.2.2.7 Reglamentos sobre enriquecimiento de alimentos y otras cuestiones nutricionales -----	41
4.1.2.2.7.a Normas relativas al enriquecimiento de determinados productos alimenticios-----	41
4.1.2.2.7.b Normas relativas a grasas trans en los productos alimenticios -----	42
4.1.2.2.8 Normas de Aseguramiento de la Calidad (Estandarización)-----	43
4.1.3 REQUISITOS ARANCELARIOS-----	44
4.1.3.1 Aranceles -----	44
4.1.3.2 Impuestos (IVA) -----	44
4.1.3.3 Contingentes de Importación-----	44
4.1.3.4 Contingentes Arancelarios -----	45
4.2 REQUISITOS DE IMPORTACIÓN PARA ALIMENTOS FRESCOS (FRUTAS Y HORTALIZAS) -----	45
4.2.1 REQUISITOS SANITARIOS /FITOSANITARIOS-----	45
4.2.1.1 Protocolo de Importación -----	46
4.2.1.2 Condiciones de importación, permiso de importación y certificado fitosanitario y puertos de entrada-----	46
4.2.1.2.1 Permiso de Importación-----	47
4.2.1.2.1.a Solicitud del permiso de Importación -----	47
4.2.1.2.1.b Pago de las tasas -----	48
4.2.1.2.2 Certificado Fitosanitario-----	48
4.2.1.2.3 Puertos de entrada y direcciones para la presentación de declaraciones --	49
4.2.1.2.4 Presentación de productos controlados para la inspección -----	49
4.2.2 REQUISITOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS FRESCOS-----	50
4.2.2.1 Otros reglamentos relacionados con el aseguramiento de la calidad-----	52

4.2.2.1.1 Reglamento de los límites máximos de residuos de plaguicidas que pueden estar presentes en los productos alimenticios -----	52
4.2.2.1.2 Reglamento de normas generales de higiene de los locales de alimentos y el transporte de alimentos -----	53
4.2.3 REQUISTOS ARANCELARIOS -----	53
4.2.3.1 Aranceles -----	53
4.2.3.2 Impuestos (IVA) -----	54
4.2.3.3 Contingentes de Importación -----	54
4.2.3.4 Contingentes Arancelarios -----	54
4.3 REQUISITOS DE IMPORTACIÓN PARA ALIMENTOS DERIVADOS DE LA PESCA -----	55
4.3.1 CONTROL DE LAS IMPORTACIONES (Permiso de Importación) -----	55
4.3.1.1 Permiso de Importación -----	56
4.3.1.2 Lista de productos de pesca sujetos a medidas de control de las importaciones (ITAC) -----	58
4.3.2 REQUISITOS DE CALIDAD PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS -----	59
4.3.3 REQUISITOS TECNICO - SANITARIOS (Certificado Sanitario) -----	59
4.3.3.1 Certificado Sanitario -----	59
4.3.3.1 Otras normas relacionadas al control sanitario de las importaciones de los productos pesqueros -----	59
4.3.3.1.1 Reglamento - Alimentos Marinos -----	60
4.3.3.1.2 Norma relativa a los niveles máximos para metales en productos alimenticios -----	60
4.3.3.1.3 Norma relativa a los niveles máximos de residuos de medicamentos veterinarios en productos alimenticios -----	61
4.3.3.1.4 Reglamentos Técnicos de Seguridad Alimentaria de cumplimiento obligatorio -----	61
4.3.4 EVALUACIÓN DE MUESTRAS Y CERTIFICACIÓN -----	65
4.3.4.1 Pruebas antes del envío -----	65
4.3.4.2 Pruebas al arribo de la mercancía -----	66
4.3.4.3 Certificación -----	66
4.3.4.4 Documentación especial -----	67
4.3.5 PUERTAS DE ENTRADA -----	67
4.3.6 REQUISTOS ARANCELARIOS -----	67

4.3.6.1 Aranceles -----	67
4.3.6.2 Contingentes de Importación -----	68
4.3.6.3 Contingentes Arancelarios -----	68
5. OTRAS NORMAS IMPORTANTES -----	68
5.1 REGULACIONES SOBRE CONTROL DE LA VENTA DE PRODUCTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE -----	68
5.1.1 Normas generales para productos orgánicos -----	69
5.1.2 Restricción a la venta de productos orgánicos -----	71
5.2 REGLAMENTO DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS -----	72
5.3 PROPIEDAD INTELECTUAL Y / O LAS LEYES DE MARCAS -----	73
6. PERFIL LOGÍSTICO DE SUDÁFRICA -----	74
6.1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA -----	74
6.2 DESEMPEÑO LOGÍSTICO -----	74
6.3 INDICADORES DEL COMERCIO TRANSFRONTERIZO -----	75
6.4 VÍAS DE ACCESO -----	76
6.4.1 Acceso Marítimo -----	76
6.4.2 Acceso Aéreo -----	76
6.5 DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA EL INGRESO DE MERCANCÍAS -----	77
6.7 REGIMEN DE MUESTRAS SIN VALOR COMERCIAL -----	78
6.8 REGLAMENTO DE CONTENEDORES -----	79
6.9 REGLAMENTO DEL EMBALAJE DE MADERA -----	79
7. LOGÍSTICA DEL PERÚ HACIA SUDÁFRICA -----	80
7.1 ACCESO MARÍTIMO -----	80
7.1.1 Servicios marítimos del Perú hacia Sudáfrica -----	80
7.2 ACCESO AÉREO -----	82
7.2.1 Servicios aéreos del Perú hacia Sudáfrica -----	82
ENLACES DE INTERÉS -----	84
BIBLIOGRAFÍA -----	86
ANEXOS -----	92

INTRODUCCIÓN

La búsqueda de nuevos mercados de destino para las exportaciones se está convirtiendo en una nueva premisa para los exportadores peruanos dada la coyuntura actual. Sudáfrica es un mercado interesante, especialmente para la exportación de alimentos; además de ser una de las economías más importantes del continente africano, es la puerta de entrada a un mercado poco explotado por los exportadores peruanos.

Estudios han revelado que existen oportunidades comerciales para los productos alimenticios peruanos y bajo ese contexto se ha elaborado la presente guía, con el propósito de brindar la información necesaria para que todos los interesados en aprovechar estas oportunidades puedan lograr sus objetivos.

Esta guía entrega información sobre regulaciones y requisitos que se deben cumplir para que los productos alimenticios puedan ingresar sin restricciones al mercado sudafricano.

En Sudáfrica, la mayoría de los productos pueden ser importados sin restricciones, sin embargo, todos los alimentos importados están obligados a cumplir con las normas sanitarias, fitosanitarias y de calidad, no permitiendo la entrada al país si se considera un peligro para la vida o el bienestar, ya sea directa o indirectamente.

Las regulaciones de Sudáfrica sobre los productos alimenticios no son muy complejas y están alineadas con las directrices de la Comisión del Codex Alimentarius; sin embargo, son muy estrictas, la mayoría de productos del agro requieren de un permiso de importación y deben estar acompañados de un certificado sanitario o fitosanitario expedido por la autoridad competente en el país de origen, además de ser inspeccionados al momento del ingreso para asegurar que no están contaminados y que son aptos para el uso previsto.

Cabe mencionar que las exigencias y controles pueden variar en función al tipo de producto; los productos más regulados son los derivados de la pesca, ya que para ellos existen normas técnicas específicas y de cumplimiento obligatorio, mientras que para otros productos solo se puede exigir el cumplimiento de normas de calidad o estandarización.

Otro aspecto que se debe tener presente es que en Sudáfrica, casi todas las importaciones están sujetas a derechos de aduana e impuestos internos, incluido el IVA. Los aranceles de importación se aplican en el primer punto de entrada en la Unión Aduanera de África del Sur.

Contar con un socio de importación, con una buena reputación como importador/distribuidor en Sudáfrica, que sea capaz de realizar todas las aplicaciones necesarias y completar el papeleo apropiado, es otro aspecto importante que se debe considerar antes de hacer una exportación. La Oficina de Asuntos Agrícolas en Pretoria puede recomendar varias empresas importadoras de productos alimenticios.

La Guía ha sido elaborada tomando como referencia la información publicada por los organismos que regulan la importación de alimentos en Sudáfrica, así como la publicada por organismos internacionales y nacionales relacionados al tema.

Si bien, se ha tratado de tomar todas las precauciones posibles en la preparación de este informe; sin embargo, se debe tener presente que la información facilitada no puede ser totalmente exacta, ya sea porque las regulaciones han cambiado desde su preparación, o porque la información acerca de las regulaciones no estuvieron disponibles en el momento de su elaboración.

Por lo tanto, se recomienda a los exportadores verificar el conjunto completo acerca de los requisitos para la exportación con su socio de importación; ya que son los importadores quienes tienen la información actualizada con las autoridades locales en el momento previo al envío; la aprobación de la importación de cualquier producto estará sujeto al reglamento de importación según la interpretación de los funcionarios de fronteras al momento de la entrada del producto.

1. RÉGIMEN DE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS EN SUDÁFRICA

En Sudáfrica, las actividades mercantiles están abiertas tanto a los sudafricanos como a los extranjeros. El Departamento de Comercio e Industria se encarga de formular y coordinar las políticas de comercio del país, sin embargo, cuando se trate de alimentos, organismos como el Departamento de Agricultura y el Departamento de Salud, también pueden adoptar iniciativas importantes en materia de política comercial.

Sudáfrica permite la libre importación de alimentos siempre que estos cumplan con sus Leyes y Normas, las cuales son estrictas y se actualizan de acuerdo a las necesidades y nuevos conceptos científicos. Cabe mencionar que las regulaciones de alimentos sudafricanos están alineadas con las directrices de la Comisión del Codex Alimentarius, por tanto, al no existir un reglamento para un producto específico el exportador puede hacer referencia a uno de dicho Codex.

El Régimen de Importación de alimentos en general implica los siguientes aspectos:

1.1 PROHIBICIONES, CONTROLES, RÉGIMEN DE PERMISO DE IMPORTACIÓN, CONTINGENTES DE IMPORTACIÓN Y ARANCELARIOS¹

La Ley de Administración del Comercio Internacional (Ley N° 71 de 2002) permite el control, mediante un sistema de permisos (es decir, licencias), de determinadas importaciones según se especifique en la reglamentación. La designación de los productos que han de quedar sujetos al trámite de licencias se deja al arbitrio de la administración. El Gobierno puede suprimir ese sistema sin la aprobación del poder legislativo.

Para obtener un permiso de importación se requiere una solicitud por escrito acompañada de la información adicional necesaria. Si bien, la Comisión de Administración del Comercio Internacional (ITAC) examina las solicitudes y expide la recomendación, sin embargo, otros departamentos también evalúan las solicitudes para algunos productos alimenticios, tal es así que por ejemplo la División de Control de Alimentos del Departamento de Salud evalúa las solicitudes de los productos listos para el consumo, mientras que el Departamento de Agricultura, Silvicultura y Pesca evalúa las de los productos agrícolas transformados, productos perecederos, flores y verduras.

En Sudáfrica se siguen manteniendo controles de las importaciones por motivos de seguridad, morales, técnicos, sanitarios, fitosanitarios y ambientales, entre otros. Entre las importaciones de productos alimenticios sujetas a control se incluyen las plantas y animales y sus productos.

En circunstancias extraordinarias (por ejemplo, inseguridad alimentaria), y teniendo en cuenta las obligaciones internacionales de Sudáfrica, el Ministro de Agricultura,

¹ OMC : EXÁMENES DE LA POLÍTICAS COMERCIALES: BOTSWANA, LESOTHO, NAMIBIA, SUDÁFRICA Y SWAZILANDEIA. http://www.arg/apexio/4/Sudáfrica/tp322_s.htm

Silvicultura y Pesca puede prohibir la importación de cualquier producto agropecuario, Antes de que el Ministro imponga una prohibición, el Consejo debe publicar un aviso en el que figuren los detalles de la prohibición propuesta y una explicación en la Gaceta y cualesquiera revistas y periódicos necesarios para señalar la prohibición propuesta a la atención de los grupos directamente afectados, e invitarles a presentar cualesquiera objeciones en un plazo específico. Sin embargo, esta disposición no se ha utilizado desde que se promulgó la Ley, en 1996.

En general, Sudáfrica no aplica contingentes de importación a los productos alimenticios, solo se aplican contingentes arancelarios a los productos agropecuarios. Los contingentes arancelarios aplicados a los productos agropecuarios se administran mediante permisos de importación expedidos por el Departamento de Agricultura con periodicidad trimestral o semestral, y los solicitantes tienen que registrarse en el Servicio de Rentas Fiscales de Sudáfrica y en el Departamento de Comercio e Industria. La mayoría de los contingentes (el 70 por ciento) se asignan sobre una base histórica; el 20 por ciento se asignan a empresas pequeñas y medianas y nuevos importadores; y el 10 por ciento a importadores en el marco de la política de promoción económica de la población negra (es decir, empresas que reúnen las condiciones requeridas en virtud de la Ley relativa a la promoción económica de amplio alcance de la población negra (Ley N° 53 de 2003)). Sin embargo, muchos contingentes arancelarios no se han utilizado, ya que los tipos arancelarios aplicados a determinados productos fuera de contingente han sido menores que los tipos arancelarios dentro de contingente.

Véase el Anexo 1 los Contingentes Arancelarios aplicados por Sudáfrica a algunos productos alimenticios.

1.2 NORMALIZACIÓN, PRUEBAS Y CERTIFICACIÓN

La Oficina Sudafricana de Normalización (SABS) tiene facultades para establecer, emitir, modificar y retirar normas. También suministra informes y expide certificados relacionados con los exámenes, pruebas, análisis, calibraciones y cualquier otro tipo de evaluación. Puede percibir derechos por el establecimiento y publicación de una norma y por los servicios suministrados en relación con la evaluación de la conformidad. La Ley reconoce a la SABS como la principal institución encargada del desarrollo, fomento y mantenimiento de la normalización, y la prestación de servicios de evaluación de la conformidad. No obstante, la función normativa anteriormente desempeñada por la SABS reside ahora en el Regulador nacional para las especificaciones obligatorias (NRCS), recientemente establecido. La Oficina Sudafricana de Normalización expide certificados relacionados con los exámenes, pruebas, análisis, calibraciones y cualquier otro tipo de evaluación. Puede percibir derechos por los servicios suministrados en relación con la evaluación de la conformidad. Para facilitar el cumplimiento de las normas sudafricanas estas están armonizadas con las normas internacionales.

En cuanto a las certificaciones estándares la SABS emite “El certificado de cumplimiento de la normativa de calidad para productos enlatados”. Mientras que el Certificado de

cumplimiento de la normativa de etiquetado para productos semiprocados, procesados y/o enlatados lo emite el Ministerio de Salud Pública, mientras que el Certificado de Gestión de Plagas para productos frescos lo emite el Departamento de Agricultura.

1.3 REGLAMENTOS TÉCNICOS

En cuanto a los Reglamentos Técnicos estos se establecen por razones de salud, seguridad y medio ambiente. Dado que no existe un sistema coordinado para el establecimiento de reglamentos técnicos, parece haber ciertas lagunas, así como esferas que se duplican entre los departamentos nacionales. Además, el sistema reglamentario está fragmentado, con una miríada de leyes que rigen el proceso de establecimiento de los reglamentos técnicos. Por tanto, el acceso a la información sobre los reglamentos técnicos existentes y propuestos puede resultar difícil, lo cual hace el sistema imprevisible y poco claro. Los reglamentos técnicos se aplican por igual a los productos nacionales y a los importados. Se considerará que un producto importado sujeto a un reglamento técnico está en conformidad si ha sido certificado por una persona u organización reconocida por el Ministro de Comercio e Industria mediante un aviso en la Gaceta Oficial. A falta de certificación, el producto importado podrá ser sometido a prueba o examen y, si se determina que no está en conformidad con el reglamento, podrá ser destruido. La Oficina Sudafricana de Normalización podrá examinar, probar o analizar una muestra de cualquier artículo importado o de producción nacional a fin de determinar si cumple los requisitos o si se ha fabricado en conformidad con ellos².

Dentro de los productos alimenticios son los productos derivados de la pesca y de otros animales los que están sujetos estrictamente a los Reglamentos técnicos así por ejemplo tenemos la norma técnica:

SANS 587 ed. 2.01 (2011)- “Conservas de pescado, moluscos y crustáceos marinos enlatados en conserva y productos derivados”

La norma cubre la fabricación, la producción, el procesamiento y el tratamiento de las conservas de pescado, conservas de pescado, moluscos marinos enlatados, productos de los moluscos marinos en conserva, crustáceos enlatados y productos de crustáceos enlatados.

En el siguiente enlace se encuentra el “Catalogo de Normas Técnicas 2013”

[https://www.sabs.co.za/content/uploads/files/SABS%20Catalogue%20of%20March%202013%20\(abridged\).pdf](https://www.sabs.co.za/content/uploads/files/SABS%20Catalogue%20of%20March%202013%20(abridged).pdf)

²OMC : EXÁMENES DE LA POLÍTICAS COMERCIALES: BOTSWANA, LESOTHO, NAMIBIA, SUDÁFRICA Y SWAZILANDIA, “Anexo – 4 Sudáfrica”

http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tpr_s/tp322_s.htm

1.4 REGLAMENTOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

Todos los productos alimenticios que entran a Sudáfrica deben cumplir los requisitos sanitarios y fitosanitarios, de calidad y de etiquetado de Sudáfrica, por tanto deben estar acompañados por un “Certificado fitosanitario o un certificado sanitario” expedido por el organismo regulador del país de exportación. La responsabilidad del cumplimiento de los reglamentos recae en los importadores sudafricanos.

Las medidas sanitarias y fitosanitarias Sudafricanas se basan en las normas internacionales; no obstante, las prescripciones sanitarias y fitosanitarias relativas a los productos agrícolas parecen restrictivas, ya que la mayor parte de los productos agrícolas están sujetos a normas de calidad o reglamentos técnicos.

El establecimiento de medidas sanitarias y fitosanitarias se rige por diversas leyes. La Ley de Plagas de la Agricultura (Ley N° 36 de 1983) prevé, entre otras cosas, el control de la calidad, el control de las ventas de productos importados, y la imposición de ciertos derechos; también regula la facultad de entrada, investigación, muestreo y confiscación. El propósito de la Ley es controlar la importación de plantas, productos vegetales, y otros artículos regulados a fin de impedir plagas y enfermedades relacionadas. La Ley de Inocuidad de la Carne (Ley N° 40 de 2000) promueve la inocuidad de la carne y de los productos de origen animal, establece y mantiene normas esenciales a nivel nacional con respecto a los mataderos, reglamenta la importación y exportación de carne, y establece programas de inocuidad de la carne que pueden convertirse en obligatorios. La Ley de Epizootias (Ley N° 35 de 1984) prevé el control de las enfermedades y parásitos de los animales para promover la salud de los animales entre otras.

El Ministro podrá prohibir la venta de cualquier producto importado que se haya retirado del puerto de entrada antes de verificar el cumplimiento de las normas.

La Ley de Plagas de la Agricultura de 1983 (Ley N° 36 de 1983) establece la importación mediante permisos o previa publicación en la Gaceta Oficial de los productos controlados, entre ellos plantas y productos vegetales, agentes patógenos, insectos, animales exóticos y reguladores del crecimiento. La importación de estos productos puede ser objeto también de requisitos fitosanitarios especiales, indicados en el permiso de importación o publicados en la Gaceta Oficial. Estos controles de las importaciones tienen por objeto prevenir y luchar contra la propagación de las plagas de la agricultura. Las importaciones de los productos controlados deben realizarse a través de un puerto de entrada específico a fin de aplicar los controles; éstos pueden suponer la destrucción o limpieza de plantas infectadas con agentes patógenos o insectos. La lista de mercancías sujetas a permisos de importación por razones sanitarias o fitosanitarias es constantemente sometida a examen por el Departamento de Agricultura a fin de reflejar la evolución respecto de la situación de las enfermedades. La inclusión en la lista de las mercancías sujetas a permisos de importación por razones sanitarias o fitosanitarias se determina sobre la base de un procedimiento de evaluación del riesgo sanitario o fitosanitario. Cuando se publica nueva información científica, se llevan a cabo evaluaciones del riesgo para determinar si deben modificarse los requisitos de importación.

De conformidad con la Ley de Epizootias (Ley N° 35 de 1984), cualquier animal, producto de origen animal (incluida la carne), parásito o material contaminado o infeccioso sólo podrán importarse a Sudáfrica cuando se haya expedido un permiso y un certificado veterinario y se hayan cumplido las condiciones estipuladas en ambos documentos. Las condiciones estipuladas en el permiso y en los certificados sanitarios veterinarios varían en función del riesgo que plantea la importación de los diferentes productos de cada país exportador. La decisión de expedir estos documentos se basa en la información suministrada por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), la información recibida del país exportador y el resultado de la evaluación del riesgo. En el permiso se define el "punto de entrada" y el período en que debe llevarse a cabo la importación. El Ministro podrá estipular medidas de control de carácter general o particular con respecto a una enfermedad animal y/o parásito determinado.

Cualquier producto sujeto a reglamentos sanitarios o fitosanitarios puede ser sometido a una inspección (con inclusión de clasificación y muestreo) a fin de verificar el cumplimiento del reglamento; el control puede realizarse en cualquier momento. En caso de que no se cumpla, los productos podrán confiscarse y podrá iniciarse un procedimiento penal. No obstante, pueden presentarse recursos en virtud de diversas leyes.

Los reglamentos sanitarios y fitosanitarios también incluye el marco normativo que rige el uso de organismos modificados genéticamente en Sudáfrica, siendo la Ley de Organismos Modificados Genéticamente de 1997 (Ley N° 15 de 1997) y sus modificaciones del año 2006, la que reglamenta todas las actividades que entrañan el uso de organismos modificados genéticamente (incluida la importación, producción, exportación, tránsito, desarrollo, puesta en circulación, distribución, utilización confinada, almacenamiento y aplicación), para asegurar que todas las actividades se lleven a cabo de manera que las posibles consecuencias peligrosas para el medio ambiente y la salud humana y de los animales sean limitadas, se prevengan los accidentes y se gestione el derroche de forma eficaz. Establece medidas comunes para evaluar y reducir los riesgos que puede entrañar la utilización de organismos modificados genéticamente, y estipula requisitos y criterios para la evaluación del riesgo. La Ley también establece un consejo para organismos modificados genéticamente a fin de velar por que éstos sean apropiados y no representen un peligro para el medio ambiente, así como procedimientos para notificar actividades que conllevan la utilización de organismos modificados genéticamente.

Los productos de organismos modificados genéticamente destinados a la venta como alimentos y/o piensos son analizados para verificar su inocuidad caso por caso. Se exigen permisos para la importación de estos alimentos. Las partes interesadas deben presentar una solicitud para desarrollar o utilizar un organismo modificado genéticamente al Registro de organismos modificados genéticamente del Departamento de Agricultura, el cual verifica si la solicitud cumple los requisitos estipulados por la Ley de Organismos Modificados Genéticamente. En caso de que los cumpla, la solicitud es examinada por el Comité Consultivo para evaluar el riesgo. Si fuera necesario, el Comité Consultivo podría pedir información adicional al solicitante. Hasta mediados de 2009, Sudáfrica había

aprobado las habas de soja, el maíz y el algodón tolerantes a los herbicidas; el maíz y el algodón resistentes a los insectos, así como maíz y algodón resistentes a los insectos y tolerantes a los herbicidas superpuestos para su comercialización y/o para alimentos y piensos.

1.5 REGISTRO, DESPACHO DE ADUANAS, DOCUMENTACIÓN NECESARIA, DERECHOS DE IMPORTACIÓN Y MEDIDAS CONEXAS

Tal como se indicó anteriormente en Sudáfrica, las actividades mercantiles están abiertas tanto a los sudafricanos como a los extranjeros. Los importadores (y exportadores) están obligados a registrarse en el Servicio de Rentas Fiscales de Sudáfrica si el valor de los productos comercializados es superior a 20.000 rand³. La duración del proceso de registro es de un día por término medio. Tras el registro, se asigna a los solicitantes un número codificado aduanero, que debe figurar en todas las declaraciones de aduanas. Sin embargo, en caso necesario los comerciantes pueden utilizar un número codificado general expedido por la aduana a fin de iniciar las actividades de importación o exportación inmediatamente.

Para poder despachar las mercancías se debe presentarse toda la documentación requerida. Existen numerosos requisitos de documentación en función del producto. El importador y el exportador siempre deben llevar a cabo una investigación exhaustiva sobre los requisitos de documentación antes del envío. Para más información puede visite: www.sars.gov.za

Entre los documentos usuales por ejemplo se tiene el conocimiento de embarque, factura comercial, la declaración de aduana entre otros los cuales se deben presentar en las oficinas de aduana del puerto de entrada. Un dato a tener en cuenta es que la factura comercial debe incluir toda la información necesaria para que la Aduana de Sudáfrica determine la valoración aduanera⁴ del artículo importado a efectos del cálculo de los derechos. Por otro lado, se requieren un certificado y la declaración de origen si se aplican derechos preferenciales, y en el caso de los productos sujetos a derechos

³ **Rand** es la denominación de la moneda sudafricana cuyo tipo de cambio a Octubre de 2013 es de :
10.1 ZAR = 1US\$.

⁴ La determinación de la valoración aduanera, que por regla general es el valor de transacción expresada en la factura, está definida por los acuerdos a los que Sudáfrica se ha adherido en la Organización Mundial del Comercio. En los casos que no exista valor de transacción se utilizan seis métodos adicionales a aplicar para su determinación:

- Valor de transacción
- Valor de transacción de mercancías idénticas
- Valor de transacción de mercancías similares
- Método deductivo
- Método del valor reconstruido
- Método de ultima instancia

antidumping o compensatorios, mientras que los permisos de importación (es decir, las licencias) son obligatorios para todos los productos alimenticios sujetos a estos.

Todos los importadores de productos tienen siete días de la fecha que ingresa el producto para hacer los trámites correspondientes. El importador debe declarar dichos productos con el formulario de declaración aduanera de entrada (Bill of entry – formulario DA 500) y pagar los impuestos y el IVA del producto que importa. Los exportadores o sus socios locales que importan acostumbran a contratar un agente de aduanas para que se encargue del despacho, ya que los errores en la declaración pueden resultar en penalidades cuyo costo pueden ser hasta tres veces el valor de la mercancía.

El proceso de nacionalización debe estar de acuerdo a la factura, el conocimiento de embarque, el certificado de origen, la declaración de entrada, el permiso de importación, etc. Se realiza la inspección de los productos de ser necesarios. La Aduana puede requerir información adicional o solicitar muestras de los productos.

La Aduana puede retener los productos a petición del Departamento de Salud, Agricultura y/u otro Departamento Gubernamental. El departamento que requirió la detención deberá dar la conformidad de los productos con las leyes y regulaciones aplicables. Para que un producto alimenticio haya llegado a las Aduanas sudafricanas debe haber cumplido con las siguientes o algunas de las certificaciones estándares o permisos que se mencionan a continuación:

- Certificado de cumplimiento de la normativa de calidad para productos enlatados emitido por la SABS en conjunto con la NCRS.
- Certificado de cumplimiento de la normativa de etiquetado – para todo producto semiprocesado, procesado y/o enlatado – emitido por el Ministerio de Salud Pública.
- Certificado de gestión de plagas y uso de plaguicidas – para productos frescos – emitido por el Departamento de Agricultura.
- Permiso de Importación emitido por la Comisión de Administración de Comercio Internacional (ITAC) del Ministerio de Comercio⁵.

El despacho de los envíos a través de la aduana se puede realizar antes de su llegada a un puerto de Sudáfrica (una vez cargados en el buque de transporte). En el caso de los fletes marítimos, tras el despacho de aduana el importador paga los derechos al Servicio de Recaudación del Puerto y recibe el permiso de muellaje. Las oficinas de aduanas de distrito, más grandes, aceptan documentación electrónica para acelerar el proceso de despacho; sin embargo, debe ir acompañada de una versión en papel, puesto que se sigue considerando que el documento impreso es la declaración legal. El despacho de

⁵ REPUBLICA DE ECUADOR, OFICINA COMERCIAL EN LA REPUBLICA DE SUDAFRICA: “Guía Comercial de Sudáfrica – 2010”.

http://cancilleria.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/08/guia_sudafrica.pdf

las importaciones suele requerir como máximo 24 horas para los fletes aéreos, y dos o tres días para los fletes marítimos, según el puerto de entrada.

1.6 ARANCELES E IMPUESTOS

En Sudáfrica, todas las importaciones están sujetas a derechos arancelarios e impuestos internos, incluidos el IVA.

Los aranceles para los productos alimenticios exportados desde países que no integran la Unión Aduanera Sudafricana (SADC – nueve economías del sur de África) o son parte de la Unión Europea fluctúan entre 5% y 25%.

El servicio de Rentas Internas de Sudáfrica regula y controla el sistema tributario. Para los bienes importados se aplican dos tipos de impuestos y uno tercero que puede ser opcional dada ciertas circunstancias:

- Aranceles (que incluyen impuestos ad valorem y adicionales para los artículos considerados de lujo).
- Impuesto al Valor Agregado (Value Added Tax-VAT)
- Impuestos anti dumping y derechos compensatorios (de darse la situación)

Los aranceles son regulados bajo la Ley de Aduanas e Impuestos. Los aranceles para los productos alimenticios exportados desde países que no integran la Unión Aduanera Sudafricana (SADC – nueve economías del sur de África) o son parte de la Unión Europea fluctúan entre 5% y 25% y se calculan como un porcentaje del valor FOB ad valorem de los productos, aunque las carnes, pescados, té entre otros pueden pagar tarifas más altas de impuestos o una cantidad determinada por unidad de medida o peso⁶.

En Sudáfrica, el IVA sobre los productos de fabricación nacional y los productos y servicios importados se aplica a un tipo normalizado del 14 por ciento, esto de acuerdo a la sección 7(1) b de la Ley de Impuesto al Valor Agregado de 1991.

El IVA para el caso de las importaciones, se percibe sobre el valor en aduana FOB, incluidos los derechos de aduana (es decir, el valor en aduana FOB, más cualquier otro derecho de aduana que no haya sido objeto de reducción), aumentados en un 10 por ciento. El 10 por ciento adicional se incluye para ajustar la valoración en aduana sobre el valor CIF en vez de hacerlo sobre el valor CIF.

El IVA se calcula del modo siguiente: (valor en aduana FOB. + Importe de los derechos de aduana)*1,10 (el factor de aumento).

⁶REPUBLICA DE ECUADOR, OFICINA COMERCIAL EN LA REPUBLICA DE SUDAFRICA: “Guía Comercial de Sudáfrica – 2010”.

http://cancilleria.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/08/guia_sudafrica.pdf

Por ejemplo, si el valor FOB es igual a 100 y el derecho de aduana se aplica a un tipo del 20%, el importe del IVA al 14% se calcula como sigue: $100 (1 + 20\%) (1 + 10\%) * 14\% = 132 * 0,14 = 18,48^7$.

1.7 ASPECTOS ADICIONALES RELACIONADOS AL RÉGIMEN DE IMPORTACIÓN (REQUISITOS DEL COMPRADOR)⁸

Los siguientes son aspectos que si bien no forman parte de la normativa, sin embargo su conocimiento contribuye a mejorar el proceso de importación a Sudáfrica

- Certificaciones Ambientales, sociales laborales

Sudáfrica no es un país que exige para su mercado las distintas formas de certificación ambiental, social y laboral que existe en Europa, Asia o América del Norte. No obstante, es extremadamente estricto con el cumplimiento de las leyes y normativas sanitarias, fitosanitarias y estándares mencionados anteriormente. Si una empresa cuenta con una certificación específica esto puede contribuir con una aceptación más dentro del mercado sudafricano.

Los consumidores que profesan la religión islámica y judía en Sudáfrica tienen preferencias por productos que cuentan con certificación Halaal y Kosher.

Para el atún enlatado hay una certificación o sello de protección a delfines el cual certifica que para la captura del atún no fueron utilizados artes de pesca que dañan a los delfines.

- Condiciones de compra (preferencias de marcas)

El mercado sudafricano es conservador, tradicionalista y oligopólico, por tanto el consumidor es leal a las marcas locales las cuales son administradas por cuatro conglomerados comerciales: Tiger Brands, PioneerFoods, FoodCorphy Premier Foods. Sin embargo, en la última década debido al crecimiento de la clase media y del volumen de turistas, ha dado lugar al desarrollo de las marcas blancas por parte de las cadenas comerciales y al incremento de la presencia de marcas importadas cuyo nicho apunta a los consumidores del último y son tratadas como productos gourmet o de especialidad.

Los conglomerados comercializan los productos alimenticios bajo su propia marca y sobre estas condiciones negocia con el proveedor, por lo general son los productos no gourmet que se negocian bajo estas condiciones, mientras que los productos gourmet se venden con su propia marca como un producto diferenciado.

- Condiciones de pago

⁷OMC : EXÁMENES DE LA POLÍTICAS COMERCIALES: BOTSWANA, LESOTHO, NAMIBIA, SUDÁFRICA Y SWAZILANDIA, “Anexo – 4 Sudáfrica”
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tpr_s/tp322_s.htm

⁸ PRO ECUADOR, OFICINA COMERCIAL DE ECUADOR EN SUDÁFRICA: “Guía Comercial de Sudáfrica – 2012”.
http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/04/PROEC_GC2012_SUDAFRICA.pdf

La norma general es que el pago de importaciones solo se efectúe después de la fecha de embarque. Las autoridades locales permiten entonces, con los respaldos del caso, a que los importadores locales giren el dinero fuera del país. En términos generales el pago se realiza entre 30 y 45 días con proveedores regulares registrados. Mientras que con nuevos proveedores por lo general las condiciones de pago son menores, en efectivo o con garantía irrevocable a la entrega del producto embarcado en el puerto y los respectivos documentos remitidos al importador sudafricano.

2. ORGANISMOS QUE REGULAN LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS EN SUDÁFRICA

La importación de alimentos en Sudáfrica es regulada por un conjunto de organismos gubernamentales y cada uno de los cuales cumple una función de control determinada, pudiendo ser esta de carácter comercial, tributario o sanitario. Dichos organismos son los siguientes:

2.1 LA COMISIÓN DE ADMINISTRACIÓN DEL COMERCIO INTERNACIONAL DE SUDÁFRICA (ITAC)

Organismo que tiene como función el control de las importaciones y exportaciones, los instrumentos comerciales internacionales y el asesoramiento técnico, investigaciones arancelarias y soluciones prácticas desleales de comercio.

ITAC fue establecida a través de la Ley de Administración de Comercio Internacional, No. 71 de 2002, que entró en vigor el 1 de junio de 2003. La ley prevé el control, a través de un sistema de permisos de importación y exportación de los productos incluidos en el reglamento. El principal objetivo de ITAC es crear un entorno propicio para el comercio justo, a través de la administración eficiente y eficaz de los instrumentos comerciales. También sirve como asesor para el Departamento de Industria y Comercio (DTI).

<http://www.itac.org.za/>

2.2 EL DEPARTAMENTO DE SALUD (DOH)

A través de la “Dirección de Control de los Alimentos” es responsable de garantizar la seguridad de los alimentos en Sudáfrica.

Las principales funciones de la Dirección de Control de los Alimentos incluyen:

- Administrar la legislación alimentaria. Esto incluye el desarrollo y la difusión de los reglamentos en materia de seguridad alimentaria, etiquetado de los alimentos y cuestiones afines, así como el desarrollo de directrices técnicas en caso necesario
- Informar, educar y comunicar a la industria, los consumidores, los medios de comunicación, los departamentos gubernamentales y otras partes interesadas acerca de la seguridad alimentaria y cuestiones conexas

- Auditoría y soporte en las provincias relacionadas con el control de los productos alimenticios importados. Auditoría y apoyo a los Servicios Municipales de Salud en los metros y los municipios distritales relacionadas con la aplicación de la ley , la vigilancia , información, educación y comunicación y otras actividades
- Verificar las evaluaciones de riesgos relacionados con los productos químicos agrícolas y los alimentos producidos mediante la biotecnología realizada por le Departamentos de Agricultura, Silvicultura y Pesca.
- Coordinar los programas específicos de vigilancia de rutina y atender las alertas de seguridad alimentaria
- Actuar como punto de contacto nacional de Sudáfrica para el conjunto de la FAO / OMS del Codex Alimentarius (CAC) , Autoridades Internacionales de Inocuidad Alimentaria (INFOSAN) y el sistema de alerta rápida de la Unión Europea para alimentos y piensos (RASFF)
- Convocar y servir en organismos nacionales e internacionales que se ocupan de asuntos de control alimentario.

www.doh.gov.za

<http://www.doh.gov.za/healthtopics.php?t=Food Control>

2.3 EL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, SILVICULTURA Y PESCA (DAFF)

Mediante diversas Subdirecciones se encarga del control de la inocuidad y la estandarización de los productos vegetales y animales que ingresan y se comercializan en Sudáfrica.

www.daff.gov.za

2.3.1 La Subdirección Agrícola de Aseguramiento de la Calidad

Se encarga de las normas de estandarización⁹de la calidad de los productos agrícolas y conexos mediante el establecimiento de los criterios de dichas normas y la distribución de la información a todas las partes interesadas. Estos criterios pueden incluir la calidad, el envasado, marcado y etiquetado, así como las composiciones químicas y contaminantes microbiológicos de los productos. Estas normas se validan mediante publicación en el

⁹ Estandarización

La estandarización o llamada también normalización, es un enfoque objetivo hacia el establecimiento de normas eficaces y prácticas de calidad. Una de las ventajas de su aplicación es que fomenta la confianza de los consumidores y provoca una mayor transparencia del mercado. El comercio es capaz de comprar productos de calidad especificadas en el tiempo y la distancia, lo que elimina la necesidad de la inspección de cada lote o envío. Del mismo modo, el consumidor puede esperar de un producto de calidad consistente en la compra de un grado o clase específica. De esta manera se crea una situación en los mercados locales donde los productos sudafricanos pueden competir en igualdad de condiciones con los productos importados. Es importante tener en cuenta que los productos importados deben cumplir con las mismas normas que las establecidas para los productos producidos localmente.

<http://www.daff.gov.za/#>

Boletín Oficial del Estado bajo la Ley de Normas Agrícolas del producto, 1990 (Ley N° 119 de 1990). Las normas se basan en las necesidades específicas del mercado sudafricano y por lo general están armonizadas con las normas internacionales.

El objetivo de los reglamentos administrados por esta Subdirección es la aplicación correcta de las normas de calidad para proporcionar al consumidor productos de calidad constante. Los criterios utilizados dependen del tipo de producto.

La Dirección lleva a cabo sus propias inspecciones, pero puede ocasionalmente designar apoderados para realizar inspecciones en el punto de venta, la fabricación, el embalaje o la exportación para asegurar que se mantengan las normas y requisitos establecidos y que los beneficios de la aplicación de estas

<http://www.daff.gov.za/#>

2.3.2 La Dirección General de Sanidad y Calidad Vegetal (NNPO)

Es el funcionario de la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) de Sudáfrica en cuanto a la adhesión a la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria de Sudáfrica.

Su objetivo es promover y regular la disponibilidad de material vegetal sano y productivo y la calidad de los productos agrícolas en Sudáfrica. En la consecución de este objetivo, la Dirección administra la Ley de plagas agrícolas de 1983 (Ley N° 36 de 1983), la Ley de Bebidas Alcohólicas, de 1989 (Ley N° 60 de 1989) y la Ley de Normas Agrícolas del producto de 1990 (Ley N°119 de 1990).

Sus principales funciones son:

- Actuar como punto de contacto nacional con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria.
- Determinar las normas y estándares fitosanitarios para certificar el estado de salud de las plantas y productos vegetales que se importan y se exportan de Sudáfrica.
- Llevar a cabo las auditorías fitosanitarias.
- Prestar servicios de sanidad vegetal, que incluyen servicios de diagnóstico y cuarentena fitosanitaria.
- Establecer y mantener los protocolos internacionales y exportar programas de trabajo
- Facilitar los programas de educación y sensibilización de sanidad vegetal
- Prestar servicios de análisis de laboratorio.
- Regular y promover la calidad de los productos agrícolas a través del control legislativo.

<http://www.nda.agric.za/docs/npposa/default.htm>

2.3.3 La Dirección de los Servicios Veterinarios

Encargada de administrar la Ley de Enfermedades Animales de 1984 (Ley N° 35 de 1984) y la Ley de Inocuidad de la Carne de 2000 (Ley N° 40 de 2000)

2.4 LA OFICINA SUDAFRICANA DE NORMAS (SABS)

Es el organismo de Nacional de Estandarización en Sudáfrica y se encarga del desarrollo y promoción de las Normas técnicas sudafricanas (SANS). Así mismo brinda servicios para el manejo de Sistemas de Certificación, análisis, certificación y estandarización de productos.

www.sabs.co.za

<https://www.sabs.co.za/Sectors-and-Services/Sectors/Food/index.asp>

La SABS se encarga de la protección del consumidor a través de la “Dirección de Asuntos Regulatorios y Protección del Consumidor”.

2.5 REGULADOR NACIONAL PARA ESPECIFICACIONES OBLIGATORIAS (NRCS)

NRCS protege la salud y seguridad de los consumidores, garantizando el cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria (especificaciones obligatorias) de pescado y productos pesqueros (principalmente pescado congelados, crustáceos y moluscos) y carne enlatada. El deterioro o contaminación de estos productos suponen una amenaza grave para la salud humana.

www.nrccs.org.za

<http://www.nrccs.org.za/content.asp?subID=25#1>

2.6 EL SERVICIO DE RENTAS DE SUDÁFRICA (SARS)

Que es la autoridad recaudadora de impuestos de la nación. Fundada en términos de la Ley del Servicio de Rentas de Sudáfrica 34 de 1997 como un organismo autónomo, pero que sin embargo no es responsable de la administración del sistema tributario de Sudáfrica y el servicio de aduanas.

SARS fomenta el cumplimiento de la legislación fiscal y aduanera para garantizar que todos paguen su cuota justa, de una manera que no se obstaculice indebidamente el comercio, el crecimiento económico y el desarrollo mediante la imposición excesiva e injusta carga administrativa de los contribuyentes, los comerciantes y las empresas y lograr el cumplimiento de la manera más eficiente y rentable.

<http://www.sars.gov.za/About/Pages/default.aspx>

3. REGULACIONES

3.1 DATOS HISTÓRICOS¹⁰

El Sistema de control de los alimentos de Sudáfrica se lleva a cabo bajo los términos de al menos catorce Leyes que son administradas y ejecutadas por numerosas autoridades y asignados a los tres niveles de gobierno (nacional, provincial y local). Las tres agencias encargadas de desarrollar y hacer cumplir las normas de seguridad alimentaria en África del Sur son el Departamento de Salud (DOH), del Departamento de Agricultura (DAFF) y la Oficina Sudafricana de Normalización "(SABS) Dirección de Asuntos Regulatorios y Protección del Consumidor. A finales de 2003, los Departamentos de Agricultura y de Salud trabajaron en conjunto para diseñar un nuevo sistema nacional de control de los alimentos a las cuestiones de aplicación de políticas y separada. Estos departamentos establecieron dos entidades: la Dirección Nacional de Control de Alimentos y la Agencia de Inspección de Alimentos.

La Dirección Nacional de Control de Alimentos será una autoridad gubernamental multisectorial con el componente principal, ubicado en el Departamento de Agricultura, responsable de las cuestiones de política. La Agencia de Inspección Alimentaria será un organismo paraestatal que incorporará las actividades de represión ejercidas actualmente por diversos departamentos gubernamentales y sus cesionarios.

3.2 PRINCIPALES LEYES ALIMENTARIAS¹¹

La legislación sudafricana que rige los productos alimenticios se administra y hace cumplir a través de los siguientes Leyes:

- *La Ley de Productos Alimenticios, Cosméticos y Desinfectantes (FDCA) N° 54 de 1972*

Esta ley controla la venta, la fabricación y la importación de alimentos desde el punto de vista de la seguridad alimentaria.

El texto de la ley se puede encontrar en el siguiente enlace:

<http://www.doh.gov.za/docs/legislation/acts/2011/act54a.pdf>

¹⁰ USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: SOUTH AFRICA - REPUBLIC OF: "Food and Agricultural Import Regulations and Standards Narrative".

http://www.chilealimentos.com/medios/Servicios/Normas_internacionales/Norma_otros_paises/Normativa_Sudafrica/Food_and_Agricultural_Import_Regulations_and_Standards_Pretoria_South_Africa_USDA.pdf

¹¹ USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: SOUTH AFRICA - REPUBLIC OF: "Food and Agricultural Import Regulations and Standards Narrative". Date: 22/12/2011

http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Food%20and%20Agricultural%20Import%20Regulations%20and%20Standards%20-%20Narrative_Pretoria_South%20Africa%20-%20Republic%20of_12-22-2011.pdf

➤ *Ley de Enfermedades Animales N° 35 de 1984*

Regula el control de las enfermedades animales.

El texto de la ley se puede encontrar en el siguiente enlace:

<http://www.nda.agric.za/doaDev/sideMenu/APIS/doc/ANIMAL%20DISEASES%20ACT.htm>

➤ *La Ley de Bebidas Alcohólicas (Ley N° 60 de 1989)*

Controla la venta y producción de alcohol y ciertos productos de licor.

El texto de la ley se puede encontrar en el siguiente enlace:

http://www.westerncape.gov.za/Text/2003/liquor_products_act_no60_1989.pdf

➤ *La Ley de Normas de Productos Agrícolas N° 119 de 1990*

Controla la venta de determinados productos agrícolas exportados e importados. Ley Agrícola del producto Normas de 1990 (Ley N° 119 de 1990).

El texto de la ley se puede encontrar en el siguiente enlace:

<http://www.nda.agric.za/docs/NPPOZA/APS%20Act.pdf>

➤ *La Ley de Inocuidad de la Carne N° 40 de 2000*

Regula la seguridad alimentaria de las carnes y productos de origen animal.

➤ *Ley Nacional para Especificaciones Obligatorias N° 5 de 2008*

Hace cumplir y establece las especificaciones estándar para los mariscos nacionales e importados y de los productos pesqueros en conserva.

El texto de la ley se puede encontrar en el siguiente enlace

<http://www.nrsc.org.za/content.asp?subID=54>

➤ *Ley de Protección al Consumidor de 2008:*

Regula el etiquetado de los alimentos transgénicos y los ingredientes.

El Departamento de Salud de Sudáfrica mantiene varios reglamentos relativos al uso de edulcorantes, aditivos alimentarios y otros ingredientes e igualmente el Departamento de Agricultura, Silvicultura y Pesca mantiene reglamentos sobre la seguridad y estandarización de los productos de origen animal y vegetal.

3.3 ACTUALIZACIÓN DE LAS LEYES

Las leyes de la alimentación de Sudáfrica se actualizan de vez en cuando para mejorar la salud pública basada en la más reciente evidencia científica disponible, tal es así que:

- La Ley de Productos Alimenticios, Cosméticos y Desinfectantes (FDCA) 54 de 1972 se ha revisado con eficacia del 27 de marzo 2009. El Ley está destinado a controlar la venta de la fabricación, importación y exportación de artículos de

alimentación, cosméticos y desinfectantes y prever las cuestiones incidentales. Las modificaciones realizadas se relacionan con la siguiente: reglamentos relativos a la agricultura y la cría de moluscos y peces también hay cambios con respecto a la delegación de poderes por el Director General y algunas definiciones se han modificado también.

- Normas microbiológicas: El 23 de mayo de 2008, el Boletín Oficial del Estado núm. R547 publicó una enmienda a los reglamentos que rigen los estándares microbianos para alimentos y cuestiones conexas. La modificación regula los productos de mar y de agua dulce cocidos o crudos. Para las gambas, camarones, cangrejos, langostas, carne de cangrejo, anguilas, o pescado, las normas son las siguientes: el contenido de histamina superiores a 10 mg/100g de los productos alimenticios (probado según la Asociación de Químicos Analíticos Oficiales (AOAC) Método del 1996) indican descomposición. El contenido de histamina de más de 20 mg/100g no es seguro para el consumo humano. Los alimentos no deben tener huellas de los antibióticos ni de microorganismos como Salmonella y Shigella. Vibrio cholerae y V. parahaemolyticus spp en 25 g de los productos alimenticios. No debe haber Escherichia Coli presuntiva en 10 mg de los productos alimenticios, y Staphylococcus no deben exceder de 10 unidades formadoras de colonias. El recuento total de colonias de microorganismos no deben ser más de un millón por gramo de producto alimenticio cuando se prueba (utilizando el método de vertido en placa de agar para recuento en 30 grados centígrados durante 72 horas). En las ostras, mejillones o almejas, el número de coliformes fecales no debe exceder de 500 por cada 100g de alimento cuando se cosecha de las aguas que han sido aprobados para la recolección de mariscos. Cuando es cosechada en áreas restringidas los coliformes fecales no deben exceder 6000 / 100g. Estas restricciones están reguladas por la Ley de Recursos Marinos Vivos (18 de 1998). Por otro lado, el 18 de noviembre de 2006, el reglamento que regula las normas microbiológicas, según la Ley FCD de 1972, fue modificado para regular la venta para el consumo de zumo de fruta de los cuales 1 ml contiene: un recuento viable total de más de 10000 de unidades formadoras de colonias; un recuento de coliformes en más de 100 unidades formadoras de colonias; un recuento de levadura moho de 1.000 unidades formadoras de colonias; ningún nivel detectables de E. Coli, y, su 25 ml contiene ningún detectable Salmonella spp.
- Normas de hongos: El 9 de mayo de 2008, el Ministro de Salud publicó un proyecto de modificación de la normativa sobre tolerancias para las toxinas de hongos en los alimentos procesados en la Gaceta Oficial N° R512. El reglamento estipula que el trigo, el centeno, la cebada y la avena no deben contener más de 0.05 por ciento (m / m) de esclerocios Ergot.

4. REQUISITOS DE IMPORTACIÓN POR CATEGORÍA DE PRODUCTO

De acuerdo al Régimen de Importación los requisitos que deben de cumplir los productos alimenticios para poder ingresar libremente al mercado sudafricano se pueden agrupar en tres (estos pueden variar de acuerdo a la categoría de producto):

- Requisitos referentes al control de las importaciones (permisos de importación).
- Requisitos técnico sanitarios.
- Requisitos relacionados a los aranceles e impuestos.

A continuación se exponen cada uno de estos requisitos en función a cada categoría de producto y para lo cual se tomarán como referencia las categorías que más interesan a los exportadores peruanos las cuales son

1. Alimentos procesados
2. Alimentos frescos
3. Alimentos derivados de la pesca

4.1 REQUISITOS DE IMPORTACIÓN PARA LOS ALIMENTOS PROCESADOS

En Sudáfrica la importación de productos alimenticios y por tanto la de los alimentos procesados¹² en principio es abierto, sin embargo, pueden surgir restricciones a aquellos productos que pongan en peligro la salud humana, la protección ambiental, la seguridad pública y que no cumplan las normas de calidad, por tanto, las exigencias están enfocadas básicamente en estos aspectos.

4.1.1 CONTROL DE LAS IMPORTACIONES (PERMISO DE IMPORTACIÓN)

El control de las importaciones se aplica esencialmente para proteger la salud humana, el medio ambiente, la seguridad nacional y el cumplimiento de las normas técnicas que se derivan de las leyes nacionales y Acuerdos Internacionales.

¹²Las normas sudafricanas definen un alimento procesado como:

“Un producto alimenticio que fue objeto de cualquier proceso que modifica su estado original y que puede estar congelado o refrigerado y sellada al vacío o envasada en cualquier otra forma a fin de protegerlo de la contaminación debido al crecimiento microbiano que puede ocurrir como resultado de la exposición a condiciones óptimas de temperatura o al medio ambiente

REGULATIONS REGARDING PROCESSED FOODSTUFFS, Published under Government Notice No. R. 723 of 10 August 2001.

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/hygiene/2011/Regulation%20-%20Hygiene%20-%20Regulations%20regarding%20processed%20foodstuffs.pdf>

4.1.1.1 Permiso de Importación

La Comisión de Administración del Comercio Internacional (ITAC) es la autoridad responsable de la aplicación y la administración de las medidas de control de las importaciones. Para el cumplimiento de su mandato, ITAC estableció asociaciones con otros departamentos y organismos tales como los Departamentos Salud, Agricultura, Silvicultura y Pesca, y el Regulador nacional para las especificaciones obligatorias (NRCS)¹³.

La Ley de Administración del Comercio Internacional establece que el control se lleva a cabo a través de un “Sistema de permisos de Importación”. Tanto el ITAC como los departamentos con los que está asociado para el control de las importaciones establecen que productos deben de someterse a control. Hasta el momento existe una lista de los productos sujetos a control de importación regulados por el ITAC y en la cual solo aparecen los productos derivados de la pesca. Además, el ITAC indica que no todos los productos alimenticios están sujetos al sistema de permiso de importación.

Por otro lado, al igual que el ITAC el Departamento de Agricultura, Silvicultura y Pesquería también aplica el control de las importaciones mediante el sistema de “permisos de importación”, los productos sujetos a control de importación y que requieren permiso de importación regulados por este Departamento hasta el momento son todos los productos agrícolas de producción primaria, sin embargo esto puede cambiar ya que el 14 de junio del presente año 2013 se publicó un borrador de la adenda de la Ley de Comercialización de Productos Agrícolas N° 47 de 1996: (Marketing of Agricultural Products Act, 1996)¹⁴ establece que “Producto Agrícola” es aquel productos primario, secundario y sus sub productos, es decir son todos los productos listados en los capítulos 1 al 24 y en el capítulo 44 y 50 del Código de Clasificación de mercancías del Sistema Armonizado (HS), por tanto, es probable que al pasar a la jurisdicción del Departamento de Agricultura, Silvicultura y Pesquería las exigencias en cuanto a permisos de importación para los productos procesados puedan sufrir cambios.

Otro dato adicional respecto al control de las importaciones, es el que muestra el Servicio de Rentas de Sudáfrica (SARS) en la sección “Importaciones” indica que la importación de una variedad de productos está totalmente prohibido o pueda ser objeto de inspección por parte de otras autoridades y recomienda ver la “lista consolidada de las Importaciones prohibidas y restringidas”. En dicha lista se puede observar que si bien la gran mayoría de productos procesados no requieren de permiso de importación tal como se ha venido

¹³ INTERNATIONAL TRADE ADMINISTRATION COMMISSION OF SOUTH AFRICA (ITAC): “Import Control Regulations”
http://www.itac.org.za/import_regulations_page.asp

¹⁴ El texto del borrador de la adenda de la Ley de Comercialización de Productos Agrícolas N° 47 de 1996: (Marketing of Agricultural Products Act, 1996) se puede encontrar en el siguiente enlace:
<http://www.daff.gov.za/docs/Bills/mapaendBill.pdf>

sugiriendo, sin embargo, hay un grupo de estos alimentos que necesitan un “Permiso del Oficial de Salud del Puerto”.

El documento en referencia se encuentra en el siguiente enlace:

<http://www.sars.gov.za/ClientSegments/Customs-Excise/AboutCustoms/Imports/Pages/Imports.aspx>

4.1.1.2 Puertas de Ingreso

Los productos procesados pueden ingresar por cualquier puerta de ingreso excepto aquellos productos que contengan dentro de su composición ingredientes derivados de los animales (carne, leche, pescado) para los cuales si existen restricciones y se deberá solicitar la asignación del punto de entrada por la autoridad competente tal como lo señala la “lista consolidada de las Importaciones prohibidas y restringidas” publicada por el Servicio de Rentas de Sudáfrica (SARS).

4.1.2 REQUISITOS TÉCNICO SANITARIOS

Todos los alimentos importados están obligados a cumplir con las leyes de salud alimentaria de Sudáfrica, el cumplimiento de estas normas tienen la finalidad de proteger la salud humana, el medio ambiente y la seguridad de la nación.

En general, a los productos no se les permite entrar en Sudáfrica si se consideran un peligro para la vida o el bienestar, ya sea directa o indirectamente.

Los productos alimenticios y agrícolas que ingresan a Sudáfrica deben ser inspeccionados para asegurarse de que no están contaminados por una plaga y que son aptos para el uso previsto y que por lo tanto cumplen con las normas. Para facilitar esta inspección todos los productos alimenticios procesados que entran en Sudáfrica deben estar acompañados por un “certificado sanitario” expedido por el organismo regulador del país de exportación.

Bajo las leyes de Sudáfrica, es la responsabilidad del importador garantizar que cualquier producto que entra en el territorio aduanero de Sudáfrica está en pleno cumplimiento de con la legislación sanitaria. En los casos en que se encuentra el incumplimiento, las mercancías pueden requerir tratamiento antes de entrar en Sudáfrica o pueden ser rechazados, destruidas o retirados de Sudáfrica. Por eso es muy importante que los importadores y exportadores garanticen el logro del cumplimiento de las normas antes de que las mercancías sean enviadas a Sudáfrica.

Las Regulaciones de alimentos sudafricanos están alineadas con las directrices de la Comisión del Codex Alimentarius y son gestionados por la Dirección de Control de Alimentos del Departamento de Salud de Sudáfrica en cuya página web se encuentran listadas y están al acceso de todos los interesados en conocerlas

A continuación se expondrá un resumen de las exigencias de las principales normas técnico sanitarias sudafricanas que los alimentos procesados deben cumplir para poder ingresar sin restricciones a este mercado

4.1.2.1 Leyes

4.1.2.1.1 Ley de Productos Alimenticios, Cosméticos y Desinfectantes N° 54 de 1972¹⁵.

Esta es la Ley más importante aplica a los productos alimenticios y regula la fabricación, venta e importación de los productos alimenticios, cosméticos y desinfectantes desde el punto de vista sanitario. La ley es gestionada por la Dirección de Control de Alimentos del Departamento de Salud y aplicado por las autoridades locales en sus áreas de jurisdicción. La Ley regula los alimentos por sí mismos, así como el etiquetado y la publicidad de los productos alimenticios. No regula las disposiciones de higiene referente a la manipulación y transporte de alimentos ya que este aspecto es regulado por otra norma la cual será expuesta posteriormente.

En síntesis la ley señala que todos los productos alimenticios importados o enviadas a cualquier lugar dentro de Sudáfrica deberán llevar una etiqueta que indique los datos solicitados específicamente por la Ley o Reglamentos de etiquetado en cualquiera de las lenguas oficiales de la República de Sudáfrica salvo la información que se requiere para ser impreso en otro idiomas.

Está prohibido el ingreso de los productos alimenticios que contengan cualquier aditivo alimentario no permitido así como aquellos productos sin etiqueta.

Los productos no pueden contener alusiones falsas que lleven al engaño del consumidor.

Todos los alimentos deben ser detenidos para su inspección por el Oficial de Salud del Puerto, excepto para el consumo por los representantes diplomáticos y consulares.

El cumplimiento de la ley es responsabilidad del productor y del importador.

4.1.2.2 Regulaciones

Las regulaciones sirven como complemento de la ley N° 54 de 1972 antes mencionada y se agrupan por categorías:

¹⁵ FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT NO. 54 OF 1972
<http://www.doh.gov.za/docs/legislation/acts/2011/Act-541972.pdf>

4.1.2.2.1 Regulaciones de Higiene y cuestiones conexas

4.1.2.2.1.a Regulaciones sobre Productos Alimenticios Procesados (R723/2001)¹⁶

Esta regulación establece las limitaciones acerca de la reutilización de productos alimenticios que han sido expuestos a la venta y que son encontrados defectuosos, en los siguientes términos

- Ninguna persona podrá utilizar cualquier producto alimenticio procesado que ha sido expuesto a la venta y es defectuoso en modo alguno como un ingrediente en la producción adicional de un producto alimenticio procesado para el consumo humano.
- Ninguna persona podrá tratar un alimento procesado que se refiere el párrafo anterior en cualquier forma, incluida la limpieza o reenvasado, para la venta como un producto para el consumo humano.

4.1.2.2.1.b Reglamento de Normas Generales de Higiene para los locales de Alimentos y el Transporte de Alimentos¹⁷

Esta norma exige entre otras cosas lo siguiente:

- Certificado de Aceptabilidad: Todo aquel que procese un alimento debe de contar con un permiso de aceptabilidad, el cual no será transferible de una persona a otra persona y de un local de alimentos a otro local de alimentos. Sólo serán válidos con respecto a la naturaleza del manejo establecido en la solicitud de certificado de aceptación.
- Prohibición de la manipulación y el transporte de alimentos: Ninguna persona podrá manipular y transportar los alimentos de forma contraria a las disposiciones establecidas en las regulaciones. Si un inspector tras una inspección encuentra que existen circunstancias con respecto a los locales de alimentos o de las instalaciones o cualquier otra actividad, que ellos o que constituya un peligro para la salud prohibirá el uso y la venta de los productos derivados de esos locales o de esas actividades.
- Normas y requisitos para los locales de alimentos: Nadie podrá manipular los alimentos en otro lugar que no sea un local de alimentos que cumplan con los requisitos del presente Reglamento. Los locales deberán estar ubicados, diseñados, construidos, equipados y utilizados solo para los fines que fueron

¹⁶ REGULATIONS REGARDING PROCESSED FOODSTUFFS, Published under Government Notice N° R. 723 of 10 August 2001.

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/hygiene/2011/Regulation%20-%20Hygiene%20-%20Regulations%20regarding%20processed%20foodstuffs.pdf>

¹⁷ DEPARTMENT OF HEALTH; FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT 54 OF 1972): “Regulations Governing General Hygiene Requirements for Food Premises and the Transport of Food”. 23 November 2012

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/hygiene/2012/R962%20of%2023%20November%202012%20%20Regs%20Gen%20hygiene%20req%20Food%20premises%20Transport%20of%20Food.pdf>

construidos y sin crear riesgos para la salud. Su uso debe asegurar que los alimentos puedan manipularse de forma higiénica y puede ser efectivamente protegidos por el mejor método disponible contra contaminación o suciedad por los gases venenosos u ofensivo, vapores, olores, humo, hollín, polvo, humedad, insectos u otros vectores, o por cualquier otra contaminación física, química o biológica.

➤ Normas y requisitos para los envases de alimentos:

Ninguna persona venderá enlatados o alimentos herméticamente sellado en un contenedor que este dañado, golpeado u oxidado

Un contenedor debe estar limpio y libre de cualquier sustancia tóxica, ingrediente o cualquier otra sustancia que pueda contaminar o estropear el alimento en el envase.

Los alimentos embalados de nuevo, dependiendo del tipo de alimento, se fraccionarán en un recipiente estanco que protege el producto contra la contaminación en condiciones normales de manipulación.

Los alimentos perecederos, con exclusión de los productos que no estén pre envasados, deben ser embalados en un envase que lo protege en su interior contra la contaminación

➤ Normas y requisitos para la presentación, el almacenamiento y la temperatura de los alimentos

Los alimentos que se muestran o almacenan no deberán estar en contacto directo con el suelo o cualquier superficie del suelo.

La temperatura a la cual deben ser conservados los alimentos de acuerdo a su naturaleza se establece en el anexo D del reglamento.

Véase una copia de este anexo en el anexo 2 de este documento.

➤ Normas y requisitos para el transporte de alimentos

El transporte de alimentos se debe hacer en un vehículo limpio y acondicionado de forma tal que impida la contaminación química, física y microbiológica de los alimentos.

El compartimiento de carga de un vehículo que es utilizado para el transporte de alimentos deberá tener una superficie interior hecha de un material de fácil limpiado, no tóxico y no absorbente, sin juntas abiertas o costuras. El análisis del compartimiento antes de que los alimentos sean cargados no debe mostrar más de 100 microorganismos viables por centímetro cuadrado.

No se pueden utilizar simultáneamente para el transporte de persona o cualquier otro elemento que pueda contaminar los alimentos.

4.1.2.2.1.c Directrices actualizadas de monitoreo productos alimenticios irradiados¹⁸

La norma en el punto 4.2.4 titulado “IMPORTACIONES” señala:

Las normas no abordan directamente la importación de productos alimenticios irradiados, no obstante los alimentos irradiados importados pueden ser vendidos siempre que cuenten con la aprobación del Director General de Salud. Las personas que deseen importar productos alimenticios irradiados en Sudáfrica se deberán poner en contacto en primer lugar a la Dirección de Control de Alimentos en este sentido.

Las responsabilidades del propietario de los alimentos son los siguientes:

En el caso de los productos alimenticios importados que no han sido irradiados se debe solicitar la aprobación de la irradiación de los productos alimenticios al Director de Control de Alimentos mediante la presentación de un formulario de solicitud (Anexo F de la norma), por clase de irradiación (ANEXO B de la norma) y por irradiación de alimentos (Anexo K de la norma).

En su caso el permiso necesario deba ser emitido por el Departamento de Agricultura, Silvicultura y Pesca la solicitud debe presentarse simultáneamente con la aplicación al Departamento de Salud.

En el caso de que los productos alimenticios importados ya hayan sido irradiados se debe solicitar la aprobación de la venta de tales productos mediante la presentación de un formulario de solicitud (Anexo G de la norma) al Director de Control de Alimentos. Si es aprobado, tanto el propietario de alimentos y el director de la instalación de irradiación de alimentos recibirán cartas indicando dicha autorización (Anexo I de la norma) y que disponga, las condiciones a las que dicha aprobación podrá estar sujeta .

En su caso el permiso necesario deba ser emitido por el Departamento de Agricultura, Silvicultura y Pesca la solicitud debe presentarse simultáneamente con la aplicación al Departamento de Salud

Así mismo se debe garantizar el cumplimiento de la legislación aplicable con la la prestación del certificado de aceptabilidad con la aplicación .

El certificado contendrá la siguiente información:

- Nombre del producto alimenticio
- Nombre y dirección del propietario
- Nombre del centro de irradiación y dirección en el país de la irradiación ;
- Fecha de la irradiación

¹⁸ DEPARTMENT OF HEALTH, DIRECTORATE OF FOOD CONTROL, “Guidelines for monitoring irradiated foodstuffs in South Africa” October 2004 - (Updated March 2013).
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/hygiene/2013/GuidelinesFinal.pdf>

- Dosis absorbida, y
- Verificación por una autoridad gubernamental competente / responsable de exportación de productos alimenticios

El propietario del alimento a su vez deberá

- Llevar un registro con el fin de garantizar la trazabilidad de los alimentos irradiados en la medida de lo posible
- Describir el producto alimenticio que va a ser irradiada ;
- Especificar la dosis mínima y la tener disponible la documentación para confirmar la dosis;
- Aplicar los criterios microbiológicos para determinar si el producto a ser irradiada está en un adecuado estado.
- Pre- empaquetar los productos alimenticios destinados a ser irradiados en material de embalaje adecuado para la irradiación y de acuerdo a lo estipulado en el ANEXO K del reglamento.
- Suministrar la prueba de no irradiación previa del producto alimenticio;
- Asegurar el correcto etiquetado en términos de la ley

4.1.2.2.2 Regulaciones relativas a la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Sistema HACCP) (R908/2003)¹⁹

El reglamento especifica que los requisitos para la aplicación del sistema HACCP tal como se señala en el será aplicable a los productos alimenticios importados en la misma fecha por sector o una categoría específica de manipulación de alimentos de la empresa tal como se especifica en la columna 3 del anexo B.

El Director General podrá solicitar pruebas documentales del país de origen para la auditoría externa HACCP y certificación con respecto a los productos alimenticios importados.

Se sugiere a los exportadores revisar la norma en su totalidad y guiarse de ella para hacer una correcta aplicación del Sistema HACCP.

¹⁹ DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT NO. 54 OF 1972): Regulations relating to the application of the Hazard Analysis and Critical Control Point System (HACCP System). N° R. 908 - 27 June 2003.
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/haccp/2011/Regulation%20-%20HACCP%20-%20Regulations%20relating%20to%20the%20application%20of%20the%20hazard%20analysis%20and%20critical%20control%20point%20system.pdf>

4.1.2.2.3 Regulaciones de Etiquetado y publicidad

La normativa vigente en materia de publicidad y etiquetado de los productos alimenticios (R 2034) se promulgó en 1993 y ha sido modificada el año 2010. Así mismo se publicaron 2 adendas a la norma una en el año 2010 y la última en el año 2012. Las modificaciones se hicieron con la finalidad de fortalecer su efectividad e incorporar los nuevos avances en la investigación científica, así como en las normas y directrices internacionales del Codex. Los cambios del reglamento también se centran en estrategias para mejorar la salud pública a través de las opciones de comida sana y una mejor nutrición a través de formulaciones de alimentos especiales basados en los últimos datos científicos disponibles.

El nuevo reglamento especifica los requisitos para: información nutricional obligatoria, la cantidad diaria recomendada para bebés y niños pequeños, y el etiquetado genérico. El Reglamento prohíbe la distribución de paquetes de regalo, productos y muestras gratuitos la distribución de equipos de patrocinio junto con los productos destinados a lactantes.

Otro punto adicional a tener en cuenta acerca de la nueva normativa es que esta también incluye un cambio significativo en cuanto a la responsabilidad del producto, de manera que el consumidor ya no tiene que demostrar que un productor fue negligente antes de recibir una indemnización por daños. La nueva legislación pone la carga de la prueba sobre el productor o proveedor, lo que significa que un consumidor puede demandar a cualquier productor o proveedor por los daños o lesiones pudiese haber causado un producto defectuoso o inseguro. Casi todos los proveedores deben cumplir con la ley, incluso si el proveedor no reside en Sudáfrica. Los productores extranjeros que venden productos a través de un agente de Sudáfrica para su uso en Sudáfrica se incluyen en el proyecto de ley. Estas normas tendrán un impacto significativo no sólo en el comercio regional, sino también a las exportaciones de otras regiones a Sudáfrica, ya que todos los productos tendrán que ser etiquetados y los productores / proveedores podrían ser declarados responsables de los daños que supuestamente su producto pueda haber causado²⁰.

La regulación y sus reglamentos modificatorios están disponibles en el siguiente enlace:

<http://www.doh.gov.za/healthtopics.php?t=Food%20Control&c=Legislation>

²⁰USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: SOUTH AFRICA - REPUBLIC OF: “Food and Agricultural Import Regulations and Standards Narrative”.

http://www.chilealimentos.com/medios/Servicios/Normas_internacionales/Norma_otros_paises/Normativa_Sudafrica/Food_and_Agricultural_Import_Regulations_and_Standards_Pretoria_South_Africa_USDA.pdf

4.1.2.2.3.a Disposiciones Generales²¹

Ninguna persona podrá importar, fabricar o vender cualquier producto alimenticio a menos que esté etiquetado en conformidad con lo dispuesto en el reglamento.

Ninguna persona debe promocionar un producto alimenticio con declaraciones sobre la etiqueta que no están permitidas por el reglamento.

4.1.2.2.3.b Presentación

Los datos que deben aparecer en las etiquetas deben:

Estar redactados en por lo menos una lengua oficial (Inglés) de la República de Sudáfrica

Claramente visibles, fácilmente legibles e indelebles y la legibilidad no se verá afectada por dibujos o cualquier otra cuestión, impresa o de otra manera y en un color que está en claro contraste con el color de fondo de la etiqueta.

Estar colocados sobre el producto de modo que no pueda ser removido en el punto de venta.

4.1.2.2.3.c Tamaño de Letra

El nombre del producto deberá aparecer en el panel principal de la etiqueta escrita con letras de un tamaño no menor a 4 mm de alto.

Véase en el anexo 3 el cuadro con las medidas del panel principal y el tamaño de letra a usar.

4.1.2.2.3.d Identificación

La etiqueta de un producto envasado debe contener:

- a) Sobre el panel principal de la etiqueta debe aparecer el nombre del producto. Si el nombre no describe de una manera apropiada el producto este debe ser acompañado por una por una descripción o nombre aprobado por el Codex Alimentarius.
- b) El nombre del productor, importador o vendedor y para los productos importados el nombre y la dirección del productor es indispensable.
- c) Instrucciones de uso (de ser necesario dado el tipo de producto).
- d) La lista de ingredientes (redactado de la forma como establece la norma).
- e) Condiciones de almacenamiento (de ser necesario)
- f) El contenido neto expresado en el Sistema Internacional de Unidades y en concordancia con la Ley N° 77 de 1973 (Trade Metrology Act 1973).

²¹ DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT NO. 54 OF 1972): "Regulations Relating to Labelling and Advertising of Foodstuffs". N° R. 146 - 1 March 2010.
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/advertising/2012/reg0146.pdf>

4.1.2.2.3.e País de Origen

Sin contravenir lo que otras normas puedan establecer los datos del país de origen deben ser declarados de la siguiente manera:

“Producto de.....” “Si los principales ingredientes y el procesamiento provienen de un determinado país.

“Producido en.....”, “Procesado en.....”, “Manufacturado en.....”, “Hecho en.....”, o palabras similares si el procesamiento por el cual cambia la naturaleza del producto es hecho en un segundo país.

“Empacado en.....” puede ser usado para las dos circunstancias señaladas anteriormente.

4.1.2.2.3.f Lote de Identificación

El lote de identificación debe ser marcado en el envase de una manera tal que sea fácilmente identificable y trazable.

4.1.2.2.3.g Fecha de expiración

Ninguna persona podrá importar, vender, donar un producto que no tenga colocada de manera legible la fecha de expiración.

El dato debe estar precedido por “Mejor antes....” y/o “Use por.....” y/o “Venda por.....”

El dato no puede ser removido ni cambiado.

El dato deberá ser indicado en el siguiente orden: “Día – Mes – Año” cuando son presentados solo con números.

En el caso de productos importados se puede usar: el día, el mes escrito en letras y el año escrito de manera completa (ej. 10 mayo 2013).

4.1.2.2.3.h Declaraciones Prohibidas

Las etiquetas no deben contener palabras, imágenes u otra información que conlleve a relacionar a esta con prácticas saludables o instituciones al menos que se pruebe la veracidad de la información.

No deben contener declaraciones saludables a menos que estén científicamente probadas.

Declaración como “Saludable” no está permitida a menos que el producto haya sido sometido a un proceso de fortificación siguiendo lo establecido por el Reglamento de fortificación N° 51.

Las declaraciones que indican que el producto provee una completa nutrición están prohibidas.

4.1.2.2.3.i Lista de ingredientes

La declaración de ingredientes se debe hacer en orden decreciente de contenido. La presencia de cualquier conservante se indicará en la lista de ingredientes por su nombre químico común, seguido o precedido por la palabra "conservante". Los conservantes que se utilizan como antioxidantes se indicarán con el nombre químico común en la lista de ingredientes, seguido o precedido por las palabras "antioxidantes". Cuando se usa el colorante tartrazina debe ser específicamente listado como "tartrazina" en la lista de ingredientes. El uso del glutamato monosódico (MSG) deberá indicarse por su nombre en la lista de ingredientes.

Los productos alimenticios que no necesitan llevar una lista de ingredientes son los que están compuestos exclusivamente de un solo producto básico por ejemplo los productos lácteos que contienen sólo la leche.

4.1.2.2.3.j Otras provisiones

i. Empaque pequeños

Los empaques pequeños cuya área exterior total sea 2000 mm² o menos, están exceptuados de los requerimientos de etiquetado, sin embargo deben declarar en la etiqueta el nombre y la dirección del productor, la fecha de expiración, la declaración de alérgenos si aplica para el producto y la marca de irradiación si el producto fue irradiado.

ii. Declaración de Alérgenos

La declaración de alérgenos debe ser hecha junto con el ingrediente y entre paréntesis.

iii. Irradiación

Todo alimento que fue sometido a un tratamiento de radiación ionizante deberá llevar en la etiqueta una declaración escrita indicando el tratamiento y colocada junto al nombre del producto. Así mismo el uso del símbolo de irradiación como se ilustra en el Codex Alimentarius es opcional de ser usado deberá ser colocado cerca del nombre del producto.

iv. Declaraciones Nutricionales y Saludables

El etiquetado nutricional debe aparecer en las etiquetas de los alimentos o en la etiqueta que lo acompaña. La etiqueta debe tener el título "Información nutricional", y debe especificar el tamaño de la porción, la más cercana kilojulios de energía contenida en una porción por 100 g o por 100 ml, la cantidad total de proteínas, carbohidratos, grasas y fibra dietética en gramos (peso), sodio en miligramos y proteínas RDA por porción. Etiquetado de los alimentos destinados a usos médicos especiales deben indicar la información nutricional, la osmolaridad en el equilibrio ácido-base, el número de porciones que contiene el envase, tipo de proteína animal / vegetal hidrolizados, la descripción de la modificación y del aminoácido, ácido graso / carbohidratos el perfil, la capital negrita con letras declaración no menos de 3 mm lectura "uso bajo control médico".

v. Etiquetado de productos obtenidos por técnicas de modificación genética²²

Un producto alimenticio obtenido por medio de ciertas técnicas de modificación genética no será vendido a menos que dicho producto alimenticio se etiqueta como sigue:

Si la composición de un producto alimenticio difiere significativamente de la composición de los correspondientes productos alimenticios existentes, la etiqueta deberá contener las palabras o frases adicionales que sean necesarias para informar a los consumidores de su verdadera composición.

Si el valor nutricional de un producto alimenticio difiere significativamente del valor nutricional del correspondiente producto alimenticio ya existente, la etiqueta deberá contener las palabras o frases adicionales que sean necesarias para informar al consumidor de su contenido de nutrientes modificados, y

Si el modo de almacenamiento, preparación o cocción de un producto alimenticio tal difiere significativamente de la del correspondiente producto alimenticio ya existente, claras instrucciones de uso deberán indicarse en la etiqueta de dicho producto alimenticio;

Si un producto alimenticio contiene un alérgeno deberá contener, las palabras o frases necesarias para informar a los consumidores de este hecho ;

si un producto alimenticio se deriva del material de plantas que contiene ácido nucleico de animal (s) o proteína (s) derivado de un ser humano o de un animal de una familia de animales taxonómica diferente se etiquetará con una redacción que sean necesarias para informar al consumidor sobre el origen del ácido nucleico (s) o proteína (s).

La etiqueta de un alimento obtenido por medio de ciertas técnicas de modificación genética puede llevar un declaraciones con respecto a un mayor valor nutricional y la reducción de la relación de causalidad de alergias siempre que la solicitud haya sido validada y certificada por una entidad competente y acreditado ante el servicio Nacional de Acreditación de Sudáfrica. El nombre del organismo de certificación debe aparecer en la etiqueta del producto por tal afirmación en las proximidades de la reclamación que indica que una característica tal mejorada o mejorada se ha logrado mediante ciertas técnicas de modificación genética.

²² DEPARTMENT OF HEALTH: "Regulations relating to the labelling of foodstuffs obtained through certain techniques of genetic modification". N° R. 25 -. 16 January 2004.

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/advertising/2004/fcr25.pdf>

4.1.2.2.4 Regulaciones respecto a Aditivos Alimentarios

4.1.2.2.4.a Normas relativas a la utilización de los Edulcorantes en los productos alimenticios²³

El uso de edulcorantes en productos alimenticios deberá ajustarse en todo momento a la aplicación, especificaciones de identidad y pureza recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius o, en ausencia de tales especificaciones, las especificaciones apropiadas desarrolladas por organismos nacionales o internacionales acreditados.

La seguridad y calidad alimentaria del uso de edulcorantes se consigue a través de su producción, almacenamiento, transporte y manipulación de acuerdo con las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP).

Ninguna persona podrá vender un edulcorante, o un producto alimenticio que contiene un edulcorante como ingrediente, si el edulcorante en mencionado no aparece en la lista de la Norma General para los Aditivos Alimentarios de la Comisión del Codex Alimentarius.

Un producto alimenticio que contiene un edulcorante como ingrediente no deberá exceder el nivel máximo que se especifica en la Norma General de Aditivos Alimentarios de la Comisión del Codex Alimentarius.

Los edulcorantes no nutritivos no pueden utilizarse en los alimentos destinados a lactantes y niños pequeños.

El etiquetado de los alimentos sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 3 de la Ley y los reglamentos relativos al etiquetado y publicidad de los productos alimenticios objeto de la Comunicación No.R.146 de 1 de marzo 2010- se deberá hacer constar en la etiqueta de un producto alimenticio la presencia de un edulcorante.

Véase en el anexo 4 la lista de edulcorantes permitidos.

4.1.2.2.4.b Reglamentos de Conservantes y Antioxidantes²⁴

El reglamento de conservantes y antioxidantes establece que ninguna persona puede vender un producto que contengan un conservante y/o un antioxidante que no este

²³ DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT NO. 54 OF 1972): “Regulations relating to the use of sweeteners in foodstuffs”. N° R. 733 - 10 September 2012.
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/additives/2012/regr733.pdf>

²⁴ REGULATIONS – PRESERVATIVES AND ANTIOXIDANTS, Published under Government Notice N° R. 9 65 of 3 June 1977. As amended by :
Government Notice N° R. 2355 of 5 November 1982; Government Notice N° R. 2298 of 26 October 1984; Government Notice N° R. 225 of 7 February 1986; Government Notice N° R. 1884 of 4 September 1987; Government Notice N° R. 2379 of 2 October 1990; Government Notice N° R. 2139 of 30 August 1991; Government Notice N° R. 70 of 15 January 1993; Government Notice N° R. 1142 of 4 August 1995; Government Notice N° R. 1745 of 1 November 1996; Government Notice N° R. 1295 of 16 October 1998.
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/additives/2012/for965.pdf>

especificado en los anexos de la misma. Igualmente el uso no debe superar los límites permitidos en la misma norma. La norma debe ser aplicada junto con sus adendas.

4.1.2.2.4.c Normas relativas a los Colorantes Alimentarios²⁵

Solo podrán usarse los colorantes que estén especificados en la norma y de acuerdo a las sugerencias de uso que esta establece. Asimismo no se podrá superar los límites establecidos por la norma.

Un colorante que puede ser usado en los alimentos debe cumplir las normas de pureza y las últimas especificaciones de identidad emitidas por la Organización Mundial de la Salud, la Organización Mundial de la Alimentación y cuando no existan tales especificaciones se deberán apelar a las últimas disposiciones del Codex Alimentarius respecto al tema.

4.1.2.2.4.d Reglamento de emulsionantes, estabilizadores y espesantes y las cantidades del mismo los que productos alimenticios pueden contener²⁶

Al igual que con los colorante la norma sobre emulsionantes, estabilizadores y espesantes establece que solo podrán usarse los permitidos por la norma, sin superar el número de miligramos por kilogramo establecidos para cada uno de ellos.

Los criterios de pureza aplicados a los emulsionantes, estabilizadores y espesantes son los que se establecen en el Codex.

Ningún emulsionante, estabilizador o espesante puede constituir más del 15% de la masa del producto del cual forma parte.

²⁵ REGULATIONS RELATING TO FOOD COLOURANTS, Published under Government Notice N° R. 1008 of 21 June 1996. As amended by: Government Notice N° R.1055 of 3 September 1999.

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/additives/1999/Regulation%20-%20Additives%20-%20Regulation%20relating%20to%20food%20colourants.pdf>

²⁶ REGULATIONS GOVERNING EMULSIFIERS, STABILISERS AND THICKENERS AND THE AMOUNTS THEREOF THAT FOODSTUFFS MAY CONTAIN, Published under Government Notice N° R. 2527 of 13 November 1987. As amended by: Government Notice N° R.2555 of 25 October 1991; Government Notice N° R.68 of 15 January 1993; Government Notice N° R.1137 of 1 July 1994; Government Notice N° R.1145 of 4 August 1995.

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/additives/2011/Regulation%20-%20Additives%20-%20Regulation%20governing%20emulsifiers.%20stabilisers%20and%20thickeners.pdf>

4.1.2.2.5 Regulaciones relativas a Contaminantes

4.1.2.2.5.a Normas relativas a los niveles máximos para metales en productos alimenticios²⁷

Los niveles máximos de metales permitidos en productos alimenticios se establece en la norma “*Regulations relating to maximum levels for metals in foodstuffs*”. N° R. 500 emitida el 30 de abril de 2004 y su adenda N° R. 545 publicada el 23 de mayo de 2008.

La norma señala que los alimentos que figuran en la lista serán considerados contaminados, impuros, dañinos o perjudiciales para la salud humana si contienen los metales que se señalan en la misma en cantidades superiores a los niveles correspondientes establecidos cuando se mide utilizando métodos analíticos acreditados.

Además, se debe entender que "máximo nivel", es el nivel máximo aceptable de una sustancia que se determinará de acuerdo con el contenido del producto alimenticio comestible, es decir, por una parte del producto alimenticio que es normalmente consumida y que "metal" incluye cualquier también la forma química de ese metal.

4.1.2.2.5.b Normas relativas a los niveles máximos para la melamina en productos alimenticios²⁸

Los niveles máximos para la melamina en productos alimenticios están establecidos en la norma): “*Regulations relating to maximum levels for melamine in foodstuffs*”. N° R. 1054 – emitida el 6 de noviembre de 2009. La norma indica lo siguiente:

Los productos alimenticios se considerarán contaminado, impuro, o adulterados si

(a) Contienen más de 2,5 miligramos de melamina por kilogramo

(b) Todas las fórmulas para lactantes, alimentos destinados a niños menores de 36 meses de edad y los alimentos para regímenes especiales, contienen más de 1 miligramo de melamina por kilogramo.

Para los propósitos oficiales de análisis de los productos alimenticios para la presencia de melamina, el único método a utilizar será: Liquid Chromatography Coupled Mass Spectroscopy (LCMSMS).

El límite de cuantificación, con independencia del método de análisis utilizado, no será superior de 0,25 mg / kg.

²⁷ DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972): “*Regulations relating to maximum levels for metals in foodstuffs*”. N° R. 500 - 30 April 2004.
http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/contaminants/2012/Regulations-Maximum_levels_of_metals_in_foodstuffs.pdf

²⁸ DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972): “*Regulations relating to maximum levels for melamine in foodstuffs*”. N° R. 1054 - 6 November 2009.
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/contaminants/2011/Regulation%20-%20Contaminants%20-%20Regulations%20relating%20to%20maximum%20levels%20for%20melamine%20in%20foodstuffs.pdf>

4.1.2.2.5.c Reglamento sobre tolerancia de toxinas producidas por hongos en los productos alimenticios²⁹

Los niveles de tolerancia de toxinas producidas por hongos en los productos alimenticios se detallan en la norma: "Regulations governing tolerance for fungus-produced toxins in foodstuffs". N° R. 1145, emitida el 8 de Octubre de 2004 y su adenda N° R. 751, emitida el 17 de julio de 2009.

La norma indica que en la medida que aplique los siguientes alimentos se considerarán contaminados si:

Los Cacahuets destinados a una transformación contienen más de 15 µg de aflatoxina por kg (total);

Todos los productos alimenticios, listos para el consumo humano, contienen más de 10 µg de aflatoxina por kg de los cuales la aflatoxina B1 es más de 5 µg / kg ;

La leche que contiene más de 0,05 µg de aflatoxina M1 por litro;

El trigo, centeno, cebada y avena que contiene más de 0,05 % (m/m) de Esclerocios Ergot (de acuerdo a la adenda N° R. 751, emitida el 17 de julio de 2009³⁰).

Los Jugos de manzana e ingredientes de zumo de otras bebidas que contengan más de 50 µg de patulina por litro.

El plan de muestreo para el análisis de contenido total de aflatoxinas en los cacahuets destinados a procesamiento se hará de conformidad con las disposiciones establecidas por el Comité Mixto de la FAO / OMS y la Comisión del Codex Alimentarius (Plan de aflatoxinas en los cacahuets destinados a ulterior elaboración (CODEX STAN 209 de 1999, revisada en 2001).

²⁹ DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972: "Regulations governing tolerance for fungus-produced toxins in foodstuffs". N° R. 1145 - 8 October 2004. <http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/contaminants/2011/Regulations%20-%20Contaminants%20-%20Regulations%20governing%20tolerance%20for%20fungus-produced%20toxins%20in%20foodstuffs.pdf>

³⁰ DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972: "Regulations governing tolerance for fungus-produced toxins in foodstuffs" - Amendment. N° R. 751 - 17 July 2009. <http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/contaminants/2011/Regulation%20-%20Contaminants%20-%20Regulations%20governing%20tolerance%20for%20fungus-produced%20toxins%20in%20foodstuffs%20-%20Amendment.pdf>

4.1.2.2.6 Normas Microbiológicas³¹

Los requisitos microbiológicos aplicados a los alimentos se encuentran estipulados en la norma: “Regulations governing microbiological standards for foodstuffs and related matters”, publicado bajo el Comunicado de Gobierno N° R. 692 emitido el 16 de Mayo de 1997 y su adenda N° R 1207 emitida el 14 de noviembre de 2008³².

La norma hace referencia a cierto tipo de alimentos para los cuales indica que:

“El análisis o examen de un producto alimenticio (que se refiere el presente reglamento) para determinar la presencia de bacterias u otros microorganismos listados en la columna 1 del Anexo A de la norma se deberá hacer de acuerdo con el método que figura opuesta a la misma en la columna 2 de dicho anexo.

Se debe tener en cuenta que la norma no cubre todo el universo de productos por ello se recomienda al exportador ponerse en contacto con la autoridad competente a fin de resolver esta deficiencia.

Véase en el anexo 5 el cuadro que corresponde al anexo A de la norma.

4.1.2.2.7 Reglamentos sobre enriquecimiento de alimentos y otras cuestiones nutricionales

4.1.2.2.7.a Normas relativas al enriquecimiento de determinados productos alimenticios³³

Esta norma aplica para las harinas y productos derivados de estas y los requerimientos se encuentran señalados en la norma: “Regulations relating to the fortification of certain foodstuffs”. N° R. 504, emitida el 7 de abril de 2003. La norma entre otros aspectos indica:

³¹ REGULATIONS GOVERNING MICROBIOLOGICAL STANDARDS FOR FOODSTUFFS AND RELATED MATTERS, Published under Government Notice N° R. 692 of 16 May 1997.

As corrected by: Government Notice No. R. 1296 of 16 October 1998; Government Notice No. R. 491 of 8 June 2001

As amended by: Government Notice No. R. 427 of 5 May 2000; Government Notice No. R.490 of 8 June 2001

Government Notice No. R. 1588 of 20 December 2002

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/microbiology/2011/Regulation%20-%20Microbiological%20standards%20-%20Regulations%20governing%20microbiological%20standards%20for%20foodstuffs%20and%20related%20matters.pdf>

³² DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972: “Regulations governing microbiological standards for foodstuffs and related matters” - Amendment. N° R. 1207 – 14 November 2008.

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/microbiology/2008/Regulation%20-%20Microbiological%20standards%20-%20Regulations%20governing%20microbiological%20standards%20for%20foodstuffs%20-%20Amendment.pdf>

³³ DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972: “Regulations relating to the fortification of certain foodstuffs”. N° R. 504 - 7 April 2003

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/fortification/2003/fortification2003.pdf>

Toda persona que fabrique, importe o venda los alimentos que no han sido fortificados con arreglo a estas normas, incluidos los requisitos especificados en el anexo I, comete un delito.

Toda persona que fabrique, importe o suministre una mezcla de fortificación sin estar registrados con el Departamento, incluidos los requisitos especificados en la anexo II comete un delito

Una persona que desee fabricar, importar o suministrar una mezcla de fortificación tendrá que solicitar al Director General su registro mediante la presentación de la información especificada en anexo III de la norma. El registro mencionado reglamento válido por un año.

Véase en el anexo 6 la tabla N° 3 de la norma donde se muestra las normas de fortificación de la harina de trigo y pan.

La norma debe ser aplicada junto con su adenda N°. R. 1206 emitida el 14 de noviembre de 2008³⁴.

4.1.2.2.7.b Normas relativas a grasas trans en los productos alimenticios³⁵

La norma “Regulations relating to trans-fat in foodstuffs”. N° R. 127, publicada el 17 de febrero de 2011, establece que la venta, la fabricación y la importación de todos los aceites y grasas, incluyendo emulsiones con grasa en fase continua, ya sea por sí solos o como parte de los alimentos procesados y que están destinados para el consumo humano los cuales el contenido de grasas trans supera 2 gramos por 100 gramos de aceite o grasa, está prohibido.

En los casos en que las grasas trans del producto final se deriven de la grasa o aceite parcialmente hidrogenado o de un ingrediente o aditivo, así como a partir de ingredientes de origen animal (rumiante) el contenido de grasas trans declarados en la etiqueta corresponderá a la suma de los valores analíticos entrantes por cada ingrediente , con exclusión de los ácidos grasos trans naturales.

Etiquetado “sin grasas trans: Las declaraciones “sin grasas trans” en la etiqueta solo le corresponderá a los productos cuyo contenido de grasas trans sea inferior a 1 gramo por 100 gramos del total de grasa o aceite en el producto final.

Metodología para la determinación de los ácidos grasos trans en productos alimenticios: El método preferido para analizar el contenido de ácidos grasos trans en los productos

³⁴ DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972:” Amendment of Regulations relating to the fortification of certain foodstuffs”. N° R. 1206 – 14 November 2008. <http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/fortification/2008/fortificationamend2008.pdf>

³⁵ DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972: “ Regulations relating to trans-fat in foodstuffs”. N° R. 127 - 17 February 2011. <http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/fortification/2011/Regulation%20-%20Fortification%20-%20Regulations%20relating%20to%20trans-fat%20in%20foodstuffs.pdf>

alimentos distintos de los de rumiantes será la última versión actualizada del AOAC 996.06o AOCS Ce 1 h - 05, o una combinación de los mismos.

4.1.2.2.8 Normas de Aseguramiento de la Calidad (Estandarización)³⁶

Las normas de estandarización son administradas por la Subdirección de Aseguramiento de la Calidad de Productos Agrícolas.

El objetivo de los reglamentos administrados por esta Subdirección es proporcionar al consumidor productos de calidad constante a través de normas de calidad aplicados correctamente.

En general los aspectos que abarcan las normas son:

- Normas de Calidad (Los grados y las normas para los grados del producto)
- Requisitos para los envases
- Requisitos para el embalaje
- Etiquetado
- Muestreo
- Métodos de Control (Determinación de deterioro microbiológico)
- Infracciones y sanciones
- Otra legislación aplicable

Actualmente, existen normas de estandarización para los siguientes productos procesados:

1. Fruta enlatada
2. Jugo de fruta
3. Setas en conserva
4. Frutas y hortalizas congeladas
5. Pastas alimenticias enlatadas
6. Miel
7. Conservas vegetales
8. Jalea y mermelada
9. Hortalizas deshidratadas
10. Mayonesa y aderezos para ensalada
11. Fruta seca
12. Grasas para untar
13. Vinagre

³⁶ SUBDIRECTORATE AGRICULTURAL PRODUCT QUALITY ASSURANCE.
<http://www.nda.agric.za/docs/Plantquality/default.htm>

Es importante tener en cuenta que los productos importados deben cumplir con las mismas normas que las establecidas para los productos producidos localmente.

4.1.3 REQUISITOS ARANCELARIOS

4.1.3.1 Aranceles

Sudáfrica aplica la normativa del Sistema Armonizado, en el cual el arancel se aplica sobre el valor FOB ad valorem de los productos exportación de países con los cuales no tiene acuerdos comerciales -como el caso de Perú.

Los aranceles para productos procesados exportados desde países que no integran la Unión Aduanera Sudafricana – SADC- o son parte de la Unión Europea fluctúan entre 5% y 37% o una cantidad predeterminada por unidad de medida o peso tal como se muestra en el cuadro modelo del anexo 7.

Los aranceles son regulados bajo la Ley de Aduanas e Impuestos N° 55, y administrados por el Servicio de Rentas Internas Sudafricana (SARS).

El texto completo del Arancel General (30/09/2013) se encuentra en el siguiente enlace:
<http://www.sars.gov.za/AllDocs/LegalDoclib/SCEA1964/LAPD-LPrim-Tariff-2012-04%20-%20Schedule%20No%201%20Part%201%20Chapters%20to%2099.pdf>

4.1.3.2 Impuestos (IVA)³⁷

En Sudáfrica, todas las importaciones están sujetas a los impuestos internos, incluidos el IVA.

El IVA se aplica a un tipo normalizado del 14 por ciento sobre productos y servicios importados al igual que sobre los productos de fabricación nacional.

En el caso de las importaciones, se aplica sobre el valor en aduana F.O.B. incluidos los derechos de aduana (es decir, el valor en aduana F.O.B. más cualquier otro derecho de aduana que no haya sido objeto de reducción), aumentados en un 10 por ciento.

4.1.3.3 Contingentes de Importación

En general, Sudáfrica no aplica contingentes de importación a los alimentos procesados.

³⁷ OMC : EXÁMENES DE LA POLÍTICAS COMERCIALES: BOTSWANA, LESOTHO, NAMIBIA, SUDÁFRICA Y SWAZILANDIA, “Anexo – 4 Sudáfrica”
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tpr_s/tp322_s.htm

4.1.3.4 Contingentes Arancelarios³⁸

Sudáfrica aplica contingentes arancelarios a los productos agrícolas donde se pueden encontrar algunos productos procesados. Los contingentes arancelarios aplicados a los productos agropecuarios se administran mediante permisos de importación expedidos por el Departamento de Agricultura con periodicidad trimestral o semestral, y los solicitantes tienen que registrarse en el Servicio de Rentas Fiscales de Sudáfrica y en el Departamento de Comercio e Industria. La mayoría de los contingentes (el 70 por ciento) se asignan sobre una base histórica; el 20 por ciento se asignan a empresas pequeñas y medianas y nuevos importadores; y el 10 por ciento a importadores en el marco de la política de promoción económica de la población negra (es decir, empresas que reúnen las condiciones requeridas en virtud de la Ley relativa a la promoción económica de amplio alcance de la población negra (Ley N° 53 de 2003)). Sin embargo, muchos contingentes arancelarios no se han utilizado, ya que los tipos arancelarios aplicados a determinados productos fuera de contingente han sido menores que los tipos arancelarios dentro de contingente.

4.2 REQUISITOS DE IMPORTACIÓN PARA ALIMENTOS FRESCOS (FRUTAS Y HORTALIZAS)

Si bien la importación de alimentos frescos en Sudáfrica es libre, sin embargo las principales restricciones que surgen y que implican cumplir con ciertos requisitos a fin de salvarlas son de orden Sanitario / Fitosanitario, de calidad y de orden arancelario.

A continuación se detallan cada uno de los requerimientos que se debe cumplir para que los alimentos frescos (frutas y hortalizas) puedan ingresar libremente al mercado sudafricano.

4.2.1 REQUISITOS SANITARIOS /FITOSANITARIOS

De acuerdo a la normativa sudafricana los alimentos frescos se clasifican dentro del grupo de productos controlados o restringidos, ya que por su naturaleza estos productos pueden ser vectores de plagas y enfermedades extranjeras. Las autoridades competentes los someten a estrictos controles fitosanitarios con la finalidad de prevenir la posible propagación de plagas dentro de su territorio.

El control fitosanitario de las importaciones está regulado por la Ley de Plagas Agrícolas N° 36 (Agricultural Pests Act 36 of 1983)³⁹, aprobada el 13 de abril de 1983 y administrada por el Departamento de Agricultura, Silvicultura y Pesca.

³⁸ OMC : EXÁMENES DE LA POLÍTICAS COMERCIALES: BOTSWANA, LESOTHO, NAMIBIA, SUDÁFRICA Y SWAZILANDIA, “Anexo – 4 Sudáfrica”
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tpr_s/tp322_s.htm

4.2.1.1 Protocolo de Importación

La entrada de productos frescos (frutas y vegetales) al mercado sudafricano requiere, en un primer momento, de la emisión de certificaciones por las autoridades fitosanitarias de los dos países sustentado por un Protocolo de Importación y la evaluación de riesgos de pestes según el requerimiento del Departamento de Agricultura de Sudáfrica hasta tanto las evaluaciones no se cumplan, los permisos de importación no se expiden para productos frescos.

Las emisión de certificaciones atañen al manejo de plagas y pesticidas de productos provenientes del país exportador y son emitidas por un procedimiento con competencias compartidas entre la “National Plant Protection Organisation”, entidad adscrita al Departamento de Agricultura -autoridad sudafricana-, y SENASA, para el caso del Perú. El tiempo de la certificación inicial toma aproximadamente un año. Se la realiza producto por producto y debe pagarla uno de los interesados (exportador, importador o gobierno). Como condición previa al otorgamiento de estas certificaciones, el país debe solicitar que se realice in situ un “pest assesment” (evaluación de pestes y pesticidas), cuyo resultado deberá descartar eventuales riesgos en materia fitosanitaria para la importación de dichos productos. Este requerimiento inicial solo se logra superar cuando se establece un círculo virtuoso, a través de un flujo permanente de exportaciones que permitan que los procesos sanitarios se tornen automáticos y dejen de ser un obstáculo severo al comercio. Una vez que se cuente con las certificaciones, las exportaciones fluirán sin problemas, a más de los controles periódicos que se someten aleatoriamente a los productos a fin de constatar que se hallan de acuerdo a las certificaciones acordadas. Por supuesto que este escenario positivo se puede facilitar con la suscripción de un acuerdo o acuerdos bilaterales sanitarios entre los dos países.

4.2.1.2 Condiciones de importación, permiso de importación y certificado fitosanitario y puertos de entrada⁴⁰

Bajo las leyes de importación de Sudáfrica, es la responsabilidad del importador garantizar que cualquier producto que entra en el territorio de Sudáfrica esté en plena conformidad con la reglamentación sanitaria y las Medidas Fitosanitarias. Las autoridades inspeccionan los productos y la documentación de importación correspondiente para asegurar el cumplimiento y decidir si las mercancías pueden entrar en el país o no. En los casos en que se encuentra el incumplimiento, las mercancías pueden requerir tratamiento adicional antes de entrar en el país o pueden ser rechazados, destruidos o eliminados fuera de Sudáfrica.

³⁹ DEPARTMENT OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES: “Agricultural Pests Act 36 of 1983”. Assented to 13 april 1983 - Date of commencement: february 1984.
<http://www.nda.agric.za/docs/NPPOZA/Agricultural%20Pests%20Act.pdf>

⁴⁰ DEPARTMENT OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES: “Procedures to be followed when importing plants and plant products into South Africa”.
<http://www.nda.agric.za/doiDev/sideMenu/plantHealth/docs/importProcedure.pdf>

Para conocer las condiciones fitosanitarias de importación que se aplican a la mercancía a importar se debe consultar la Ley de las Plagas Agrícolas N° 36 de 1983 y/o a la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria de Sudáfrica (NPPOZA)⁴¹ dentro del Departamentode Agricultura, Silvicultura y Pesca (DAFF).

4.2.1.2.1 Permiso de Importación

El importador debe solicitar un “Permiso de Importación” al Departamento de Agricultura, Silvicultura y Pesca (DAFF) previa a la importación si la mercancía cuya importación no está exento de un permiso de importación, en términos de la Ley antes citada. Si el producto a ser importado está exento de un permiso de importación, asegurar el cumplimiento de las medidas fitosanitarios para tal exención. Al solicitar un permiso de importación se debe presentar el formulario de solicitud junto con el comprobante de pago. La información arancelaria en lo que respecta a la emisión de permisos de importación y el formulario de solicitud están disponibles en el sitio web de DAFF.

El permiso de importación contiene los requisitos fitosanitarios de importación que el producto a ser importado debe cumplir. Asimismo, tiene una validez solamente para el año calendario en que fue emitido y respecto a las exportaciones especificadas en el permiso y provenientes de un determinado país. No son transferibles y pueden ser usadas solamente por la persona a favor de la que fueron emitidas.

4.2.1.2.1.a Solicitud del permiso de Importación⁴²

La solicitud de la expedición de un permiso para los bienes controlados que podrán ser importados se hará de la forma siguiente:

Se completará en tres ejemplares por la persona que requiere dicho permiso;

Después de haber sido debidamente cumplimentado, se presentará al ejecutivo,al menos 30 días antes de la fecha de llegada de las mercancías controladas

El importador debe reenviar una copia del permiso de importación para el exportador o proveedor en el país exportador para asegurar que el envío cumpla con los requisitos fitosanitarios de importación exigidos por Sudáfrica.

Véase en el anexo 8 el formulario de solicitud del Permiso de Importación.

⁴¹NATIONAL PLANT PROTECTION ORGANISATION OF SOUTH AFRICA (NPPOZA).
http://www.nda.agric.za/docs/npposa/page_d.htm

⁴² AGRICULTURAL PESTS ACT, 1983 (ACT NO. 36 OF 1983) – N°. R 111 - 27 January 1984.
<http://www.nda.agric.za/daaDev/sideMenu/plantHealth/docs/R111of27Jan1984.pdf>

4.2.1.2.1.b Pago de las tasas⁴³

Los Impuestos sobre los costos y la entrega de cualquier recurso o cualquier otro documento que se presente así como el de cualquier otra cosa perteneciente al mismo, deberán ser pagados por adelantado por el remitente del mismo.

Cualquier cantidad que se paga en términos será pagado por cheque, giro postal o cheque a favor del Director General de Agricultura, y se remitirá o entregará al funcionario ejecutivo o, entregar al Director general a condición de que si esta cantidad sea entrega a mano, se puede pagar en efectivo.

Sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley una cantidad que se ha pagado en términos del reglamento no será reembolsable.

4.2.1.2.2 Certificado Fitosanitario

Conocidas las condiciones de importación por el exportador este debe solicitar un “Certificado Fitosanitario” a la ONPF de su país (para el caso del Perú es el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA) o debe presentar las mercancías a la ONPF de su país para la evaluación, inspección y certificación fitosanitaria (en caso necesario), en términos del permiso de importación y / o de los requisitos de exención. La ONPF del país de origen solo deberá emitir el certificado fitosanitario, cuando la mercancía sobrepasa la evaluación e inspección.

El proveedor o exportador deberá exportar las mercancías dentro de 14 días posteriores a la inspección final asegurándose que las mercancías vayan acompañadas por el certificado fitosanitario original.

Al arribar la mercancía el Servicio de Rentas de Sudáfrica (SARS) las detendrán para su inspección e igualmente un inspector de la Organización Nacional de Protección Vegetal de Sudáfrica (NPPOZA / DAFF) inspeccionará el envío junto con los documentos que lo acompañan.

Como consecuencia de la inspección de las mercancías importadas puede ocurrir lo siguiente:

- a) Si el envío se ajusta a los requisitos de importación, el inspector de la NPPOZA / DAFF lo dará a conocer para permitir el ingreso de la mercancía.
- b) Si el envío no cumple con los requisitos de importación, se recomiendan medidas de gestión de riesgos y por lo cual un envío puede ser tratado y permitir su ingreso, enviado de vuelta a su país de origen o destruido.

⁴³ AGRICULTURAL PESTS ACT, 1983 (ACT NO. 36 OF 1983) – N°. R 111 - 27 January 1984.
<http://www.nda.agric.za/daaDev/sideMenu/plantHealth/docs/R111of27Jan1984.pdf>

Para mayor información se recomienda revisar los siguientes enlaces:

- Lista consolidada de las Importaciones prohibidas y restringidas. (Excel)
<http://www.sars.gov.za/ClientSegments/Customs-Excise/AboutCustoms/Imports/Pages/Imports.aspx>
- Reglamento con la lista de productos de acuerdo al requerimiento o no de certificado fitosanitario (AgriculturalPestsAct, 1983 (Act N° 36 of 1983) "Importation of controlled goods without a permit) y sus adendas
<http://www.nda.agric.za/doaDev/sideMenu/plantHealth/docs/R%201013/R.1013of26May1989.pdf>
- Reglamentos de Inspección de las importaciones
<http://www.nda.agric.za/doaDev/topMenu/services/exportsPlantHealthInspection.html>

4.2.1.2.3 Puertos de entrada y direcciones para la presentación de declaraciones

Con la finalidad de facilitar el proceso de inspección de las mercancías objeto de importación la normativa sudafricana señala los puertos de ingreso y las direcciones para la presentación de los documentos.⁴⁴

Por tanto, la importación de los productos controlados bajo la autoridad de un permiso, sólo deberán efectuarse a través de un puerto de entrada especificada, a menos que el ejecutivo determine algún otro lugar en términos del artículo 3 (2) (a) de la ley (Agricultural Pests Act, 1983 (Act N° 36 of 1983) – N°. R 111 - 27 January 1984.).

Una solicitud para la determinación de otro puerto de entrada en los términos del artículo 3 (2) (a) de la Ley deberá presentarse por escrito, acompañada de una solicitud donde se refiere los motivos por los cuales los bienes controlados no se pueden importar a través del puerto de entrada especificada.

Véase el anexo 9 con los datos referentes a los Puertos de entrada y direcciones para la presentación de declaraciones

4.2.1.2.4 Presentación de productos controlados para la inspección⁴⁵

Cuando las mercancías reguladas son importadas deberán ser presentados de tal manera que el acceso a ellas así como a sus envases y etiquetas se pueden obtener fácilmente. Todas las marcas escritas o impresas en los envases de los productos controlados que se trate o en las etiquetas colocadas sobre estos deben facilitar su lectura

⁴⁴ DEPARTMENT OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES: "Ports of entry and addresses for submission of declarations : table 5"
http://www.nda.agric.za/doaDev/sideMenu/plantProduction/plant_improvement/table_5.htm

⁴⁵ AGRICULTURAL PESTS ACT, 1983 (ACT NO. 36 OF 1983) – N°. R 111 - 27 January 1984.
<http://www.nda.agric.za/doaDev/sideMenu/plantHealth/docs/R111of27Jan1984.pdf>

4.2.2 REQUISITOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS FRESCOS⁴⁶

La Subdirección de Aseguramiento de la Calidad de los Productos Agrícolas es el organismo que gestiona, administra e informa acerca las normas de calidad de los productos agrícolas y conexos. Las normas establecen criterios de calidad que pueden incluir el grado, el envasado, marcado y etiquetado, así como la composición química y contaminantes microbiológicos de los productos y están elaboradas bajo los preceptos de la Ley de Normas Agrícolas del producto, 1990 - Ley N°119 de 1990 (AgriculturalProduct Standard Act, (Act N°119 of 1990) y son publicadas en el Boletín Oficial del Estado⁴⁷.

Las normas se cubren las necesidades específicas del mercado sudafricano y por lo general están armonizadas con las normas internacionales.

Estas normas están publicadas en la página web de la Subdirección de Aseguramiento de la Calidad de los Productos Agrícolas.

Cada norma está estructurada de la siguiente manera:

- Las normas específicas de producto
- Tamaño
- Defectos tales como manchas (defectos cosméticos)
- Variedades
- Cualidades internas
- Marcado
- Embalaje
- Contenedores
- Métodos de determinación para Toma de Muestras e inspección.

Las normas están publicadas en la página web de la Subdirección de Aseguramiento de la Calidad de los Productos Agrícolas.

⁴⁶ DEPARTMENT OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES: “Quality assurance regulations applicable to agricultural products in the Republic of South Africa” by Mr. Billy Makhafola, Manager: Division Agronomy and Vegetables – Directorate Food Safety and Quality Assurance.
<http://www.nda.agric.za/daDev/sideMenu/internationalTrade/docs/QualityAssuranceRegToAgricProductsInSA16March2010.pdf>

⁴⁷ DEPARTMENT OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES, Sub directorate Agricultural Product Quality Assurance
<http://www.nda.agric.za/docs/Plantquality/default.htm>

Actualmente existen normas de calidad para los siguientes productos:

FRUTAS Y HORTALIZAS	GRANOS
Manzanas	Canola
Peras	Maíz
Papas	Productos de maíz
Cebollas y chalotes	Trigo
Tomate	Los productos del trigo
Ajo	Girasol
Todos los demás tipos de verduras ^(*)	Cacahuete (Maní)
	Soja
	Sorgo
	Frijol seco

Fuente: "Quality assurance regulations applicable to agricultural products in the Republic of South Africa" by Mr. Billy Makhafola, Manager: Division Agronomy and Vegetables – Directorate Food Safety and Quality Assurance.

Elaboración: Propia.

(*) En el siguiente enlace puede encontrar el texto de la Norma para todo tipo de Vegetales emitida el año 2013 cuyo título es: "Regulations relating to the grading, packing and marking of fresh vegetables intended for sale in South Africa" 2013

<http://faolex.fao.org/docs/pdf/saf125472.pdf>

El 18 de agosto de 2010 el Departamento de Agricultura, Silvicultura y Pesca emitió un "Documento de Dispensación de los vegetales estipulado la norma "Reglamento respecto a las lesiones y deterioro relativo a la clasificación, el embalaje y el marcado de hortalizas frescas destinadas a la venta en Sudáfrica" ("Regulations relating to the grading, packing and marking of fresh vegetables intended for sale in South Africa"). La dispensación está dirigida a todos los que importen, empaquen y vendan vegetales frescos dentro del mercado de Sudáfrica. Dicha dispensación en términos del documento consiste en:

Los límites individuales respecto al deterioro y lesiones de todos los vegetales frescos de 1ra, 2da y 3ra clase son:

- ✓ Deterioro: 2%, 8% y 12% respectivamente
- ✓ Lesiones: 6% para todas las clases.

La dispensación está sujeta a las siguientes condiciones:

- Todas las otras condiciones de la norma sean cumplidas.
- Puede ser retirado en el momento que se reciba una queja,

- Todos los que producen, venden o importan vegetales frescos indemnizarán a la Dirección del Departamento por cualquier daño o efecto financiero resultante de la dispensación⁴⁸.

4.2.2.1 Otros reglamentos relacionados con el aseguramiento de la calidad

Son reglamentos que están relacionados con el aseguramiento de la calidad de los alimentos frescos y que son administrados por el Departamento de Salud a través de la Dirección de Control de los Alimentos estos son:

4.2.2.1.1 Reglamento de los límites máximos de residuos de plaguicidas que pueden estar presentes en los productos alimenticios⁴⁹

Los límites máximos de residuos de plaguicidas que pueden estar presentes en los productos frescos están regulados por la norma “Reglamento de los límites máximos de residuos de plaguicidas que pueden estar presentes en los productos alimenticios (Regulations governing the maximum limits for pesticide residues that may be present in foodstuffs - GNR.246 of 11 February 1994)” emitido el 11 de febrero de 1994 y sus adendas publicadas el año 2006, 2010 y la última el año 2012.

La norma señala que no está permitido importar un producto alimenticio para la venta o fabricación de otros productos si este supera los límites máximos de residuos de plaguicidas que se señala en los anexos de la norma.

Para productos que contienen pesticidas no especificados en los anexos de la norma, el límite máximo es de 0,01mg / kg.

Los productos que no se señalan en los anexos de la norma no deberán superar los límites máximos de residuos de plaguicidas estipulados en lista más reciente para

⁴⁸ DEPARTMENT OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES: “INDUSTRY -. WIDE DISPENSATION: “Relaxation of individual limits with respect to decay and injuries’ all fresh vegetables” – Regulations relating grading, packing and marking of fresh vegetables intended for sale in the Republic of South Africa.
http://docsfiles.com/pdf_south_africa_republic_of_food_and_agricultural_import.html

⁴⁹ DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972: “Regulations governing the maximum limits for pesticide residues that may be present in foodstuffs” - GNR.246 of 11 February 1994.
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/drugs/2012/pesticides2.pdf>

AMENDMENT R 1047- 2006
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/drugs/2006/pesticides4.pdf>

AMENDMENT R 548 – 2010
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/drugs/2010/pesticides3.pdf>

AMENDMENT R 46 – 2012
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/drugs/2012/pesticides.pdf>

residuos de plaguicidas de la Comisión del Codex Alimentarius, Normas Alimentarias de la Organización Mundial de la Salud o en su defecto las Directivas de la Comunidad Europea. Se importarán los productos alimenticios que no exceden los límites máximos de residuos de ninguna sustancia química para tal producto alimenticio que se especifica en cualquiera de dichas publicaciones y se aplica el nivel más alto de los límites de residuos especificados en todas las publicaciones.

4.2.2.1.2 Reglamento de normas generales de higiene de los locales de alimentos y el transporte de alimentos⁵⁰

Los lineamientos en cuanto a la manipulación higiénica y el transporte de los alimentos frescos se establece en la sección 14 titulado de la norma “Reglamento de normas generales de higiene para los locales de alimentos y el transporte de alimentos (Regulations governing general hygiene requirements for food premises and the transport of food”- N° R. 962- 23 November 2012.) titulado Disposiciones relativas a los productos no elaborados donde se establece lo siguiente:

Si un inspector es de la opinión de que existan condiciones que constituyen un peligro para la salud con respecto al embalaje,almacenamiento,visualización, venta o transporte de las frutas y las verduras fresca sin procesar, el maíz sin procesar, el trigo, el centeno, el maní sin cáscara, la caña de azúcar, las semillas de girasol y otros cultivos agrícolas no transformados o con respecto a la manipulación de alimentos mandará a corregirse aquella o cualquier condición que llevó a, o podría dar lugar a tales o cualquier otro riesgo para la salud bajo alguna disposición de este reglamento o de lo contrario prohibirá el uso de los alimentos para el envasado de otro y/o el almacenamiento, exhibición, venta o transporte de cualquiera de dichos productos

4.2.3 REQUISITOS ARANCELARIOS

4.2.3.1 Aranceles

Tal como se señaló en la sección correspondiente a los alimentos procesados, Sudáfrica aplica la normativa del Sistema Armonizado, cuyo capítulo 7 contiene las partidas correspondientes a los vegetales (hortalizas, tubérculos y legumbres) mientras que el capítulo 8 contiene las partidas correspondientes a las frutas.

El arancel aplicado a los vegetales es variable y depende del tipo de producto. Pueden haber productos a los cuales se les aplica un porcentaje sobre el valor FOB ad valorem, a otros se les aplica o una cantidad predeterminada por kgy otros pueden estar exentos del pago del arancel tal como se muestra en el cuadro modelo del anexo 10.

⁵⁰ DEPARTMENT OF HEALTH, REGULATIONS UNDER THE HEALTH ACT, 1977 (ACT NO. 63 OF 1977): “Regulations governing general hygiene requirements for food premises and the transport of food”- N° R. 962- 23 November 2012.

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/hygiene/2012/R962%20of%2023%20November%202012%20%20Regs%20Gen%20hygiene%20req%20Food%20premises%20Transport%20of%20Food.pdf>

El arancel aplicado a las frutas también varía en función al tipo de producto. Pueden haber productos a los cuales se les aplica un porcentaje sobre el valor FOB ad valorem y otros pueden estar exentos del pago del arancel tal como se muestra en el cuadro modelo del anexo 11.

Se recomienda a los exportadores revisar el Arancel de Sudáfrica para determinar cuál es la tasa exacta del arancel que se aplica al producto que pretende exportar.

El texto completo del Arancel General (30/09/2013) se encuentra en el siguiente enlace:

<http://www.sars.gov.za/AllDocs/LegalDoclib/SCEA1964/LAPD-LPrim-Tariff-2012-04%20-%20Schedule%20No%201%20Part%201%20Chapters%20to%2099.pdf>

4.2.3.2 Impuestos (IVA)⁵¹

En Sudáfrica, el IVA sobre los productos de fabricación nacional y productos importados se aplica a un tipo normalizado del 14 por ciento. Sin embargo de acuerdo a la Ley del Impuesto sobre el Valor Añadido de 1991: Lista 2: Tipo nulo: Parte B se aplican tipos nulos a ciertos productos alimenticios básicos dentro de los que se encuentran las frutas y hortalizas.

4.2.3.3 Contingentes de Importación

En general, Sudáfrica no aplica contingentes de importación a los alimentos frescos.

4.2.3.4 Contingentes Arancelarios⁵²

Sudáfrica aplica contingentes arancelarios a los productos agrícolas donde se pueden encontrar algunas frutas y hortalizas. Los contingentes arancelarios aplicados a los productos agropecuarios se administran mediante permisos de importación expedidos por el Departamento de Agricultura con periodicidad trimestral o semestral, y los solicitantes tienen que registrarse en el Servicio de Rentas Fiscales de Sudáfrica y en el Departamento de Comercio e Industria. La mayoría de los contingentes (el 70 por ciento) se asignan sobre una base histórica; el 20 por ciento se asignan a empresas pequeñas y medianas y nuevos importadores; y el 10 por ciento a importadores en el marco de la política de promoción económica de la población negra (es decir, empresas que reúnen las condiciones requeridas en virtud de la Ley relativa a la promoción económica de amplio alcance de la población negra (Ley N° 53 de 2003)). Sin embargo, muchos contingentes arancelarios no se han utilizado, ya que los tipos arancelarios aplicados a

⁵¹ OMC : EXÁMENES DE LA POLÍTICAS COMERCIALES: BOTSWANA, LESOTHO, NAMIBIA, SUDÁFRICA Y SWAZILANDIA, “Anexo – 4 Sudáfrica”
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tpr_s/tp322_s.htm

⁵² OMC : EXÁMENES DE LA POLÍTICAS COMERCIALES: BOTSWANA, LESOTHO, NAMIBIA, SUDÁFRICA Y SWAZILANDIA, “Anexo – 4 Sudáfrica”
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tpr_s/tp322_s.htm

determinados productos fuera de contingente han sido menores que los tipos arancelarios dentro de contingente.

4.3 REQUISITOS DE IMPORTACIÓN PARA ALIMENTOS DERIVADOS DE LA PESCA

Tal como se señaló anteriormente la importación de alimentos en Sudáfrica es libre y que sí están prohibidos de ingresar a territorio sudafricano bienes que puedan poner en peligro la salud humana, la protección ambiental, la seguridad pública y que no cumplan las normas de calidad, estas por lo general son restricciones habituales en la mayoría de países.

Hay, sin embargo, dentro de Sudáfrica ciertos productos que están sujetos a un mayor control, son 208 partidas arancelarias las que están sujetas a dicho control entre las que se encuentran la importación de los productos derivados de la pesca marina con fines comerciales.

A continuación se detallan los requisitos que deben cumplir los productos derivados de la pesca como resultado del mayor control a los que están sujetos.

4.3.1 CONTROL DE LAS IMPORTACIONES (Permiso de Importación)

Las medidas de control de las importaciones son administrados por la Comisión Internacional de Administración del Comercio de Sudáfrica - International Trade Administration Commission of South África (ITAC) en términos de la Sección 6 de la Ley de Administración del Comercio Internacional (Ley 71 de 2002) - International Trade Administration Act, (Act 71 of 2002).

Para el cumplimiento de su mandato, ITAC estableció asociaciones con otros departamentos y organismos tales como el gobierno, los Departamentos de Asuntos Ambientales (DEA), Salud, Agricultura, Silvicultura y Pesca, y el Regulador nacional para las especificaciones obligatorias (NRCS)

El objetivo del Control de las Importaciones es hacer cumplir las normas técnicas y sanitarias que se derivan de las leyes nacionales e internacionales, así como proteger la salud, el medio ambiente, la seguridad y el medio ambiente.

Las medidas de control o restricciones de importación son las permitidas por la Organización Mundial del Comercio (OMC)⁵³.

⁵³ INTERNATIONAL TRADE ADMINISTRATION COMMISSION OF SOUTH AFRICA: "Import and export control".

<http://www.itac.org.za/docs/Import%20&%20Export%20Control.pdf>

4.3.1.1 Permiso de Importación⁵⁴

El Reglamento de Control de las importaciones señala: Las mercancías descritas en las Listas 1 (corresponde a los productos derivados de la pesca), 2 y 3 del reglamento no se importarán en la República de Sudáfrica, sino en virtud de un “permiso de importación” expedido en términos de la Sección 6 de la Ley de Administración de Comercio Internacional, 2002. No obstante a lo dispuesto en el primer apartado el permiso de importación no será necesario para la importación de muestras sin valor comercial o muestras enviadas con carácter gratuito al importador.

El permiso de importación expedido términos de la Sección 6 de la Ley de Administración de Comercio Internacional, 2002 y sin contravenir las disposiciones de la Ley de Aduanas e Impuestos establece las siguientes condiciones con respecto a los productos en cuestión

- La cantidad o el valor del bien que puede ser importado,
- El precio al cual el bien podrá ser importado,
- El período durante el cual los bienes podrán ser importados,
- El puerto a través o desde el cual las mercancías pueden ser importados,
- El país o territorio desde o hacia el cual las mercancías pueden ser importadas
- La manera como los bienes podrán ser importados
- Las condiciones relativas a la posesión, propiedad o enajenación los bienes
- Otras condiciones relacionadas⁵⁵.

Adicional a las condiciones especificadas la autorización estará sujeta a lo siguiente:

- Sólo los productos de la clase y el tipo especificado en el permiso podrán ser importados
- El permiso no puede de ninguna manera ser transferido por el titular de la misma o no se puede utilizar para el beneficio de cualquier persona aparte de los mencionados en el permiso;
- El permiso tendrá una validez de autorización para un período de 12 meses a partir de la fecha de expedición o por el período más corto , como se indica en el permiso.
- Los productos contemplados en los Anexos 1, 2, 3, no podrán ser enviados a menos que el importador esté en posesión de un permiso de importación válido idóneo, expedido en términos de la Sección 6 de la Ley de Administración de

⁵⁴ ECONOMIC DEVELOPMENT DEPARTMENT, INTERNATIONAL TRADE ADMINISTRATION COMMISSION OF SOUTH AFRICA: “Import Control”. N° R 91 – 10 February 2012.
<http://www.itac.org.za/docs/IMPORT%20REGUALTIONS%20FOR%202012.PDF>

⁵⁵ GOVERNMENT GAZETTE, : INTERNATIONAL TRADE ADMINISTRATION ACT, 2002 - 22 January 2003 – CHAPTER 3 - Part R – “Import and export control permits and rebate permits”
<http://www.info.gov.za/view/DownloadFileAction?id=68109>

Comercio Internacional (Ley 71 de 2002) y en el que se describen específicamente tales bienes ;

- Las mercancías contempladas en los Anexos 1, 2, 3 y el párrafo (1) (b) que llega a los puertos de entrada en la República y para el que el importador no puede presentar una autorización previa, se considerará que se han importado en contravención de la Ley de Administración de Comercio Internacional , (Ley 71 de 2002) .
- Lo dispuesto en el reglamento no exime a un importador de la obligación de cumplir también con las disposiciones de otras leyes relacionadas con la importación de bienes en la República de Sudáfrica.
- La Comisión podrá suspender o cancelar un permiso expedido en los términos de la Ley⁵⁶.

Es importante anotar que para la importación de pesca marina con fines comerciales, se debe aplicar también al permiso emitido por el Ministerio de Asuntos Ambientales y Turismo www.deat.gov.za Este permiso no incluye la pesca de agua dulce, que es administrada por el Ministerio de Agricultura.

Para obtener un permiso de importación se deben seguir los siguientes pasos (usualmente lo hace el importador):

- ✓ Tomar contacto con ITAC (www.itac.org.za)
- ✓ Llenar dos (2) formularios provistos por ITAC (los formularios están disponibles en la página web de ITAC).
- ✓ Adjuntar una copia certificada del documento de identidad del importador
- ✓ Presentar los formularios a la Oficina de Control de Importaciones (por fax o directamente).

El tiempo de respuesta para el procesamiento de una aplicación de importación es 3-5 días. En algunos casos, la aplicación requiere apoyo de documentación de otros departamentos tales como DEA, Agricultura, Silvicultura y Pesca, NRCS y SAPS en función del producto de que se trate.

Los permisos aplican para la importación de bienes dentro del territorio sudafricano y las autoridades sudafricanas deben decidir si los productos pueden ser importados y/o permitir la importación bajo determinadas circunstancias.

⁵⁶ ECONOMIC DEVELOPMENT DEPARTMENT, INTERNATIONAL TRADE ADMINISTRATION COMMISSION OF SOUTH AFRICA: "Import Control". N° R 91 – 10 February 2012.
<http://www.itac.org.za/docs/IMPORT%20REGUALTIONS%20FOR%202012.PDF>

4.3.1.2 Lista de productos de pesca sujetos a medidas de control de las importaciones (ITAC)⁵⁷

Esta lista corresponde a la lista 1 que se menciona en el Reglamento de Control de las importaciones administrado por el ITAC.

Partida arancelaria	Descripción de la mercancía
03.02	Pescado fresco o refrigerado, excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 03.04.
03.03	Pescado , excepto los filetes congelados y demás carne de pescado de la partida 03.04
03.04	Pescado, filetes y demás carne de pescado (incluso picada), frescos, refrigerados o congelados.
03.05	Pescado seco, salado o en salmuera; pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado; harina de pescado apta para el consumo humano (excluidos salmón ahumado de la subpartida 03.05.41)
03.06	Crustáceos, incluso pelados , vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; crustáceos sin pelar , cocidos al vapor o en agua hirviendo , incluso refrigerados , congelados, secos , salados o en salmuera ; harina, polvo y pellets de crustáceos, aptos para la alimentación humana
03.07	Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; invertebrados acuáticos, harina, polvo y pellets de moluscos aptos para la alimentación humana excepto los crustáceos y moluscos, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera, sin incluir semilla de ostra de la subpartida 0307
03.08	Otros invertebrados acuáticos incluso pelados , vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; otros moluscos y crustáceos sin pelar , cocidos al vapor o en agua hirviendo , incluso refrigerados , congelados, secos , salados o en salmuera ; harina, polvo y pellets aptos para la alimentación humana.

Fuente: ECONOMIC DEVELOPMENT DEPARTMENT, INTERNATIONAL TRADE ADMINISTRATION COMMISSION OF SOUTH AFRICA: "Import Control". N° R 91 – 10 February 2012.

<http://www.itac.org.za/docs/IMPORT%20REGUALTIONS%20FOR%202012.PDF>

Adicionalmente se debe tener presente que las especies listadas dentro de la Convención sobre Comercio Internacional de Especies en Peligro (CITES), no pueden ser importadas. Tampoco se pueden importar abalones, langosta de roca y otras especies que constan dentro de la Ley de Recursos Marinos Vivos (N° 18, 1998 MLRA).

Es posible importar cangrejos marinos congelados (o piezas) solamente si tienen un peso superior o igual a 600 gramos cada uno. Los permisos comprenden hasta 25 toneladas por año. Está prohibida la importación de cangrejos vivos.

⁵⁷ ECONOMIC DEVELOPMENT DEPARTMENT, INTERNATIONAL TRADE ADMINISTRATION COMMISSION OF SOUTH AFRICA: "Import Control". N° R 91 – 10 February 2012.

<http://www.itac.org.za/docs/IMPORT%20REGUALTIONS%20FOR%202012.PDF>

4.3.2 REQUISITOS DE CALIDAD PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS

Las normas sudafricanas establecen que los alimentos para el consumo humano y por consiguiente los productos pesqueros debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Libres de agentes patógenos y toxinas
- Cuidado de la calidad y composición
- Correcto envasado y etiquetado

4.3.3 REQUISITOS TECNICO - SANITARIOS (Certificado Sanitario)

Las normas sanitarias tienen como finalidad asegurar la calidad y seguridad alimentaria de los productos derivados de la pesca y aplican para todos los productos sean estos frescos, congelados o procesados (enlatados). Estas normas son administradas por el Departamento de Agricultura, Silvicultura y Pesca (DAFF) a través de la Subdirección de Control de los Alimentos.

La Ley de productos alimenticios, cosméticos y desinfectantes de 1972 - Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (Act N° 54 of 1972) y la Ley de Plagas de la Agricultura de 1983 - Agricultural Pests Act, 1983 (Act N° 36 of 1983) se constituyen como las principales normas que deben cumplir los productos derivados de la pesca destinados a ser importados al mercado sudafricano.

Las normas antes mencionadas, así como el permiso de importación especifican que todos los productos de pescado requieren una inspección obligatoria en el puerto de entrada en Sudáfrica por el oficial de Salud del Puerto y por el Servicio de Control de Calidad del Departamento de Agricultura, Silvicultura y Pesca. Durante la inspección se toman muestras para ser inspeccionadas con la finalidad de detectar bacterias, olor, uniformidad de tamaño, calidad en general y para garantizar que el producto se ha mantenido a la temperatura adecuada de conservación. El embalaje también es sujeto a inspección para asegurar que cumple la normativa obligatoria sudafricana sobre embalajes.

4.3.3.1 Certificado Sanitario

Todos los envíos deberán estar acompañados por el Certificado Sanitario expedido por la autoridad competente del país exportador con arreglo al cumplimiento de las regulaciones sudafricanas. Su presentación es importante ya que facilita la inspección, pues tal como señalan las normas cada lote importado se somete a inspección.

4.3.3.1 Otras normas relacionadas al control sanitario de las importaciones de los productos pesqueros

Además de las dos normas anteriormente mencionadas los productos pesqueros deben cumplir con gran parte de las normas que se mencionaron en la sección que corresponde

a los alimentos procesados, adicionalmente deben cumplir las normas que se mencionan continuación y las que también son administradas por el Departamento de Agricultura, Silvicultura y Pesca mediante la Subdirección de Control de los Alimentos.

4.3.3.1.1 Reglamento - Alimentos Marinos⁵⁸

La higiene y seguridad alimentaria es la característica de este reglamento aplicado a los productos de mar.

La Norma titulada “Reglamento - Alimentos Marinos” - Regulation - Marine Food publicada bajo la Comunicación del Gobierno N° R. 2064 de 02 de noviembre 1973, establece:

Sujeto a las provisiones de la norma los productos pesqueros pueden no deben contener aditivos alimentarios, excepto los permitidos, los cuales son: colorantes permitidos, sal, ácido cítrico, ácido ascórbico, glutamato de sodio, condimentos inocuos y humo emitido por madera que está libre de gomas, resinas, pintura, preservantes y otras sustancias agregadas. Adicionalmente, la langosta en conserva así como el pescado en conserva no deben superar el 0,5% de hexametáfosfato de sodio.

El pescado procesado tanto en el mar como en tierra debe ser almacenado, manipulados y transportados en condiciones higiénicas.

El Pescado será procesado tan pronto como sea posible después de su captura. Cuando no se congela inmediatamente, se mantendrá a una temperatura no superior a 10 ° C hasta que comience el proceso.

Cuando se descongela el pescado congelado no se debe exponer a una temperatura superior a 20°C y la descongelación se completará en menos de 20 horas. De no ser procesado inmediatamente después de culminado el descongelamiento el enfriamiento del pescado descongelado a 0,5°C se iniciarán inmediatamente.

4.3.3.1.2 Norma relativa a los niveles máximos para metales en productos alimenticios⁵⁹

⁵⁸ REGULATION — MARINE FOOD, Published under Government Notice N° R. 2064 of 2 November 1973. As amended by: Government Notice N° R . 692 of 16 May 1997.

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/contaminants/2011/Regulation%20-%20Contaminants%20-%20Regulation%20-%20Marine%20food.pdf>

⁵⁹ DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972): “Regulations relating to maximum levels for metals in foodstuffs”- N° R. 500 - 30 April 2004.

http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/contaminants/2012/Regulations-Maximum_levels_of_metals_in_foodstuffs.pdf

Los niveles máximos para metales en productos alimenticios se establece en “la Norma Normas relativas a los Niveles Máximos para Metales en Productos Alimenticios” del 30 de abril de 2004 - “Regulations relating to maximum levels for metals in foodstuffs”- N° R. 500 - 30 April 2004 - Esta norma aplica especialmente a los productos pesqueros derivados de la pesca marina.

Para los efectos de la norma los alimentos pesqueros que se listan en ella se considerarán contaminados, dañinos o perjudiciales para la salud humana si contienen los metales en cantidades superiores a los niveles correspondientes mencionados en la norma cuando se mide utilizando métodos analíticos acreditados. La medición no solo implica el metal en sí, sino cualquier forma química del mismo.

4.3.3.1.3 Norma relativa a los niveles máximos de residuos de medicamentos veterinarios en productos alimenticios⁶⁰

Esta norma aplica especialmente a los productos derivados de la acuicultura. Para los fines de la norma no está permitido importar, vender productos que superen los límites de residuos de medicamentos veterinarios establecidos en la norma.

Para aquellos alimentos que contengan residuos de medicamentos veterinarios que no figuran en la norma estos no pueden estar presentes en una cantidad mayor a 0,05 mg / kg.

Se permite importar alimentos que no superen los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios que aparecen en la lista más reciente de los límites máximos para medicamentos veterinarios de la Comisión del Codex Alimentarius, la Organización Mundial de la Salud o en las Directivas de la Comunidad Europea.

Si un alimento que contiene un residuo de medicamento veterinario o de un remedio que no aparece en las publicaciones mencionadas anteriormente solo podrán importarse si tal producto alimenticio no supera un límite máximo de residuos de 0,05 mg / kg.

4.3.3.1.4 Reglamentos Técnicos de Seguridad Alimentaria de cumplimiento obligatorio

No todos los alimentos derivados de la pesca están sujetos a reglamentos técnicos de seguridad alimentaria de cumplimiento obligatorio. Son el pescado y/o los crustáceos congelados en conserva, es decir los productos pesqueros en envases herméticamente cerrados, comercialmente estériles y sellados en plástico los que están sometidos a estos reglamentos.

⁶⁰ REGULATIONS GOVERNING THE MAXIMUM LIMITS FOR VETERINARY MEDICINE AND STOCK REMEDY RESIDUES THAT MAY BE PRESENT IN FOODSTUFFS, Published under Government Notice N° R. 1809 of 3 July 1992. As corrected by: Government Notice No. R.2376 of 28 August 1992. As amended by: Government Notice No. R. 1387 of 19 November 1999.

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/drugs/2012/pesticides1.pdf>

La Oficina de Normas de Sudáfrica (SABS) elabora las normas técnicas de cumplimiento obligatorio denominadas “SANS”, y el Regulador Nacional para las Especificaciones Obligatorias (NRCS) es el organismo gubernamental encargado de velar por el cumplimiento de las normas (estas se aplican ya sea sobre los productos de producción local como a las importaciones), mientras que es el Departamento de Alimentos e Industrias Asociadas es quien administra los Reglamentos Técnicos de Seguridad Alimentaria de cumplimiento obligatorio aplicados a los productos derivados de la pesca. Actualmente este departamento administra las siguientes normas técnicas obligatorias:

1. Especificaciones obligatorias para la fabricación, la producción, el procesamiento y el tratamiento de las conservas de pescado, moluscos marinos enlatados y conservas de crustáceos (09-Jul-04).
2. Especificación obligatoria para el pescado congelado, moluscos marinos congelados y productos congelados derivados de los mismos (04-Jul-03).
3. Especificaciones obligatorias para la langosta congelada y productos de langosta de roca congelados y derivados de los mismos. (04-Jul-03)
4. Especificación obligatoria para pez sierra ahumado. (22-Mar-74)
5. Especificación obligatoria para los camarones congelados (langostinos), langostinos y cangrejos (20-Feb-87)
6. Especificación obligatoria para el abalón vivo cultivado (15-June-12).

Los requisitos mínimos de estos cuerpos legales se basan en:⁶¹

- Requisitos previos para la inocuidad de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de Higiene (BPH).
- Normas y directrices establecidos por el Codex Alimentarius
- Requisitos nacionales

En su contenido abordan los siguientes

- Requisitos para la fábrica: Construcción, diseño, las condiciones del equipo para la producción, calidad del agua utilizada durante la manipulación y el procesamiento
- Requisitos para los empleados dedicados a la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento del producto
- Diseño higiénico de fábrica, equipos y procesos
- La manipulación, preparación, elaboración, envasado y transporte del producto
- Ingredientes del producto

⁶¹ NATIONAL REGULATOR FOR COMPULSORY SPECIFICATION (NRCS), Foods and Associated Industries: “Regulated Food and Food Products”.
<http://www.nrccs.org.za/content.asp?subID=25#1>

- Composición del producto y la calidad específica
- Requisitos microbiológicos
- Requisitos químicos
- Embalaje y envase
- Etiquetado
- Métodos de evaluación física, química y microbiológica

Para tener una idea de cómo están estructuradas estas normas a continuación se hace una síntesis de la norma “Condiciones obligatorias para la fabricación, producción, proceso o tratamiento de pescado, productos de pescado, moluscos y crustáceos enlatados” N° R 790, de 9 de julio 2004 .

Capítulos 1 y 2. Se refieren al alcance de la normativa y a las definiciones que se usan en la norma.

Capítulo 3. Requisitos para la fábrica y los empleados que procesan pescado que va a ser consumido en Sudáfrica con relación a su ubicación, diseño, higiene, instalaciones en general para el procesamiento de alimentos, sanitarias, ventilación, tratamiento del agua y manejo de residuos, limpieza, política de visitantes y mantenimiento: La gerencia pondrá en práctica métodos documentados y procesos que puedan dar fe que el producto es aceptable y que un sistema seguro de manejo fue implementado. Si una parte de la preparación del producto para enlatado es preparada en otra fábrica que no es la que produce el producto, la fábrica y sus empleados en cuestión tienen que cumplir con estos requerimientos. Además de las regulaciones contenidas en esta Ley, deben ser observada la normativa establecida en la “Occupational Health and Safety Act”, 1993 (Act 85 of 1993) y la “Health Act Law”, (Ley 63, 1977) y sus enmiendas posteriores.

Capítulo 4. Ingredientes. Todos los ingredientes utilizados se inscribirán en el ámbito de aplicación, y deberán cumplir con los de la Ley 54 (1972) y sus enmiendas. Hace relación al uso de aceites, preservantes, frutas y vegetales, pasta de tomate, soya, pasta de pescado, endulzantes y otros aditivos.

Capítulo 5. Requisitos para pescados, moluscos marinos y crustáceos utilizados como materias primas para los productos. Una buena higiene y buenas prácticas de manufactura deben ser incorporadas durante la recolección, transporte, manejo, limpieza, preparación y procesamiento del producto.

Capítulo 6. Condiciones del producto.

Capítulo 7. Requisitos específicos para la preparación de sardinas y pilchards; atún, albacora y bonito; salmón, lenguado, bacalao, y otros; cangrejo; procesados de pescado como cakes o nuggets; langostinos y camarón; mixtos de frutos de mar; tartaletas de pescado en lata; etc.

Capítulo 8. Condiciones para el tratamiento microbiológico.

Capítulo 9. Regula el tratamiento y control de la integridad de latas y otro tipo de recipientes; el transporte y almacenamiento de recipientes vacíos; manejo de recipientes para el enlatado; sellado y codificación de recipientes; lavado, uso después del lavado; manejo de latas una vez selladas.

Capítulo 10. Etiquetado: La siguiente información tiene que aparecer legible y claramente identificada en cada envase:

- Identificación: La etiqueta del producto alimenticio envasado deberá contener
- Nombre del producto
- Definiciones, por ej., si contiene aceite vegetal, si está ahumado, etc.
- Nombre y dirección de la empresa productora
- Lista de ingredientes. Si tiene colorantes artificiales permitidos, deben ser especificados.
- Declaración cuantitativa de ingredientes:
- Instrucciones especiales para almacenamiento, si se requiere refrigeración
- Declaración de volumen neto:
- Si el producto es perecible, tiene que ser señalado en la parte principal de la etiqueta y las letras no pueden ser menores a 4 mm de altura, en negritas.
- País de origen: El país de origen del producto alimenticio debe ser declarado en la etiqueta con especial atención a algunas especificaciones:
- Todos los ingredientes, el proceso y la realización son del país específico se deberá decir "Product of (nombre del país)"
- Cuando el producto alimenticio es solo procesado en un segundo país se deberá decir "Produced in (nombre del país)" o "Made in (nombre del país)", "Processed in (nombre del país)", "Manufactured in (nombre del país)" o adicionalmente se puede utilizar. o "Packed in (nombre del país)" si se requiere especificar el lugar de empaquetado.
- Representaciones gráficas: debe mantener una semejanza razonable con el pescado, molusco o crustáceo representado en la etiqueta y no debe ser presentada en la etiqueta o en publicidad de una forma falsa, engañosa o confusa, la cual pueda crear impresión falsa del producto.
- Fecha de procesamiento y código de fabricación, fecha en que el producto fue enlatado;
- Condiciones de trazabilidad 'batch', etc.
- Fecha de expiración (mejor antes de XXXX tal fecha).
- Cumplimiento de estándares (Substandard): Si se requiere que la palabra substandard esté presente en la etiqueta deberá estar impresa inmediatamente próxima a el nombre del producto, con letras distintivas y en la misma tipografía, con el mismo color y en un tamaño, no menor, al equivalente a la mitad del nombre del producto.
- Descripciones engañosas: No se permite descripciones engañosas como ser "authentic", "genuine", "real" entre otras y en especial el término "salvaje" para los productos marinos, a no ser que sea calificado como "wild caught".

- Declaración prohibida: Información tanto en palabras como en figuras de personas individuales relacionadas a la salud no pueden ser colocadas en la etiqueta, o palabras como “health”, “healthy” o símbolos que lo signifiquen no están permitidos. Las palabras “wholesome” o “nutritious” o palabras con idéntico significado no pueden ser incluidas en la marca o en el nombre comercial del producto.
- Irradiación: Productos alimenticios que hayan sido tratados por medio de radiaciones ionizantes, deberán tener un escrito indicando el tratamiento realizado, en un sitio lo más próximo al nombre del producto posible.
- Información nutricional: La información en la etiqueta debe ser: En inglés y por lo menos en uno de los idiomas oficiales de Sudáfrica, claramente visible, de fácil lectura e indeleble. Esto no debe ser afectado por ningún dibujo u otro elemento impreso o de otra manera.
- Ninguna etiqueta o publicidad de ninguna naturaleza deberá hacer referencia o dar a entender que está aprobada por la ley vigente (Act 54/1972), o cualquier normativa reguladora de alimentos del Departamento de Sanidad del gobierno local o nacional.

Capítulo 11. Métodos de examen físico.

Capítulo 12. Métodos de examen microbiológico.

Capítulo 13. Método de examen químico⁶².

A través del siguiente enlace se puede acceder al texto completo de cada una de las normas:

<http://www.nrsc.org.za/content.asp?subID=54>

4.3.4 EVALUACIÓN DE MUESTRAS Y CERTIFICACIÓN

4.3.4.1 Pruebas antes del envío

La autoridad nacional pública en la materia es la “National Regulator for Compulsory Specifications” – NRCS – quien certifica el cumplimiento de las normas para la importación de bienes. Algunos aspectos correspondientes a la evaluación de muestras aplicables al pescado enlatado, se detallan a continuación:

La autoridad recomienda la evaluación de muestras como una práctica opcional antes de realizar una importación de pescados o mariscos enlatados.

Las muestras deberán ser enviadas para ser sometidas a una rigurosa evaluación. El producto será evaluado en concordancia con la normativa vigente y aplicable para cada

⁶² OFICINA COMERCIAL DE ECUADOR EN SUDÁFRICA: “Guía Comercial de Sudáfrica 2012”.
http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/04/PROEC_GC2012_SUDAFRICA.pdf

tipo de producto. Para dicha evaluación se requiere seis muestras por producto y por código de producción. Las seis muestras tienen que ser del mismo producto, misma fecha de elaboración y línea de producción, mismo tamaño. Si se quiere presentar el mismo producto en diferentes versiones se tiene que evaluar seis de cada una. Los exámenes a los que son sometidas las muestras corresponderán a la evaluación de factores físicos microbiológicos y, si es necesario, químicos. Posteriormente se elabora un informe con los resultados que serán informados al importador. El informe indicará si el producto ha sido aceptado para el mercado. Este informe atañe solamente a las muestras presentadas para dicha evaluación. La aceptación de estas muestras no implica que productos similares sean aceptados para la importación sin condiciones.⁶³

4.3.4.2 Pruebas al arribo de la mercancía⁶⁴

La Autoridad de Salud Portuaria podrá retener las mercancías en la aduana o emitir una detención prolongada para ayudar a la industria alimentaria y otras industrias asociadas a la toma de muestras y llevar a cabo una o más de las siguientes pruebas: sensorial, microbiológica y química. La muestra se divide y se embala por separado en tres contenedores sellados y etiquetados para indicar su naturaleza y para identificarlo como de la muestra original. Uno de los paquetes se le da a la persona responsable de la mercancía, y el otro paquete es enviado para la prueba, mientras que el tercer paquete se queda con el inspector. Para un análisis más detallado, la muestra se deriva de los dos paquetes restantes. El mismo procedimiento se aplica también a productos perecederos.

4.3.4.3 Certificación⁶⁵

Todos los productos pesqueros en conserva son probados bajo las especificaciones obligatorias. Los productos son detenidos cuando se realizan las pruebas y sólo se liberan a la venta después de la emisión de un certificado de cumplimiento. Los productos congelados son monitoreados sobre una base regular de los procesadores. Todos los productos importados son muestreados y probados antes de su distribución y venta.

⁶³ OFICINA COMERCIAL DE ECUADOR EN SUDÁFRICA: “Guía Comercial de Sudáfrica 2012”.
http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/04/PROEC_GC2012_SUDAFRICA.pdf

⁶⁴ USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: SOUTH AFRICA - REPUBLIC OF: “Food and Agricultural Import Regulations and Standards Narrative”.
http://www.chilealimentos.com/medios/Servicios/Normas_internacionales/Norma_otros_paises/Normativa_Sudafrica/Food_and_Agricultural_Import_Regulations_and_Standards_Pretoria_South_Africa_USDA.pdf

⁶⁵ USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: SOUTH AFRICA - REPUBLIC OF: “Food and Agricultural Import Regulations and Standards Narrative”.
http://www.chilealimentos.com/medios/Servicios/Normas_internacionales/Norma_otros_paises/Normativa_Sudafrica/Food_and_Agricultural_Import_Regulations_and_Standards_Pretoria_South_Africa_USDA.pdf

4.3.4.4 Documentación especial⁶⁶

Los Envíos de pescados y mariscos deben ir acompañadas de las facturas comerciales y la documentación de entrada que proporcionan la siguiente información:

Las direcciones físicas correctas, instalaciones de almacenamiento, y las cantidades de materias primas. Usando una lista de los códigos se debe indicar los diferentes grados y las cantidades de cada uno en el envío. Estas normas se rigen por el SABS.

4.3.5 PUERTAS DE ENTRADA⁶⁷

Las puertas de entrada por donde se hace el seguimiento de los envíos importados de otros países son: Durban, Ciudad del Cabo, Port Elizabeth, el aeropuerto de Johannesburgo.

4.3.6 REQUISITOS ARANCELARIOS

4.3.6.1 Aranceles

El Arancel de Aduanas de Sudáfrica está basado en la normativa del Sistema Armonizado, cuyo capítulo 3 contiene las partidas correspondientes a los productos pesqueros frescos y congelados, mientras que el capítulo 16 contiene las partidas correspondientes a los productos pesqueros procesados (enlatados).

El arancel aplicado varía en función del tipo de producto, tal es así que los productos clasificados en el capítulo 3 por lo general están libres de aranceles si son procedentes de la pesca marina, excepto los crustáceos o moluscos a los que se les aplica una cantidad por unidad de peso, mientras que los productos procedentes de la acuicultura (truchas, salmones, etc) están sujetos a una arancel del 25%.

⁶⁶ USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: SOUTH AFRICA - REPUBLIC OF: "Food and Agricultural Import Regulations and Standards Narrative".
http://www.chilealimentos.com/medios/Servicios/Normas_internacionales/Norma_otros_paises/Normativa_Sudafrica/Food_and_Agricultural_Import_Regulations_and_Standards_Pretoria_South_Africa_USDA.pdf

⁶⁷ DEPARTMENT OF HEALTH, DIRECTORATE FOOD CONTROL: "Import and export of fish and shell fish". Last update 2007-10-19.
<http://www.nda.agric.za/vetweb/ImportExport/ImportProcedures/Fish%20and%20Shellfish%20contact%20list%20Oct2007.htm>

Por otro lado, los productos clasificados en el capítulo 16 también están sujetos a aranceles variables, así a algunos están libres de aranceles mientras que otros están sujetos a un arancel de 25% o a una cantidad por unidad de peso.

Véase el anexo 12 con algunos cuadros extraídos del Arancel de Aduanas sudafricano con los datos referentes a este tema.

4.3.6.2 Contingentes de Importación

En general, Sudáfrica no aplica contingentes de importación a los productos pesqueros.

4.3.6.3 Contingentes Arancelarios

Tampoco se aplican contingentes de arancelarios a este tipo de productos.

5. OTRAS NORMAS IMPORTANTES

5.1 REGULACIONES SOBRE CONTROL DE LA VENTA DE PRODUCTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE⁶⁸

La norma referente a la producción y venta de productos orgánicos hasta el momento es un proyecto de legislación que ha sido publicado en la página web del Departamento de Agricultura, Silvicultura y Pesca, para comentarios, es decir aún no ha sido aprobado, sin embargo es recomendable conocerla.

El proyecto de legislación entre otros aspectos contempla:

1. La norma está en adición, y no en sustitución de cualquier otra legislación aplicable a los productos e insumos que se trate.
2. La norma se aplica a
 - a) Plantas y productos vegetales; animales vivos;
 - b) Productos de la apicultura, y
 - c) Productos procesados y no procesados para el consumo humano provienen principalmente de las enumeradas en (a), (b) y (c) y
 - d) Productos que influyen, o que resulte de los métodos de producción orgánicos.
3. Un producto se considerará como que lleven indicaciones referentes al método ecológico de producción cuando en el etiquetado, incluyendo la publicidad y/o en los documentos comerciales, el producto o sus ingredientes, se describe con el término "orgánico" o palabras de significado similar, que sugiera al comprador que

⁶⁸ DEPARTMENT OF AGRICULTURE, AGRICULTURAL PRODUCT STANDARDS ACT, 1990 (ACT No. 119 OF 1990): DRAFF – “Regulations regarding Control over the Sale of Organically Produced Products in the Republic Of South Africa”.

<http://www.nda.agric.za/docs/plantquality/Draft%20legislation%20for%20comments.htm>

el producto o sus ingredientes se han obtenido según los métodos de producción orgánica.

5.1.1 Normas generales para productos orgánicos

La producción se dirigirá a las medidas que mejoran el medio ambiente y la biodiversidad y deberán contribuir al equilibrio de los sistemas agrícolas, satisfaciendo las necesidades de nutrientes de los cultivos y mejorando la materia orgánica del suelo.

No se permitirá las operaciones de producción de plantas y unidades de producción de animales que utilizan el suelo y la grava como único sustrato de anclaje.

Los productos químicos sintéticos (incluyendo pesticidas y fertilizantes) distintos de los permitidos por la normativa no se permiten.

Todos los materiales y/o los productos producidos a partir de organismos modificados genéticamente, con la excepción de determinados medicamentos veterinarios, no son compatibles con los principios de la producción orgánica y por lo tanto no son aceptados por las presentes reglas.

El uso de la irradiación ionizante no se permite en la producción y el procesamiento.

Un sistema de calidad y gestión de la seguridad deben ser una parte integral del sistema de producción orgánica.

La inspección y certificación se llevarán a cabo antes de que un producto pueda ser considerado como orgánico.

Un producto no puede ser certificado como orgánico a menos que la operación haya sido sometida a un período de conversión: Siempre que

- La duración de los períodos de conversión será la indicada en el presente reglamento ;
- Un producto que entra en el período de conversión está sujeta a todas las normas pertinentes de estas normas desde el inicio del período de conversión ;
- El inicio del período de conversión se calcula a partir de la fecha de aplicación de la organización certificadora autorizada o de la fecha de la última aplicación de insumos agrícolas aprobados : Siempre que se pueda demostrar que las normas pertinentes se han cumplido desde esa fecha ;
- Un periodo de conversión puede ser retroactiva y no se requiere período de conversión plena si se han cumplido por lo menos tres años se puede verificar a través de diversos medios , y
- La inspección se llevará a cabo durante el período de conversión.

Orgánico, orgánico en conversión y producción convencional se permite en la misma operación: Siempre que:

- Las tierras , animales , instalaciones de almacenamiento y cualquier otra parte de la operación orgánicas y convencionales en conversión agrícola se separan claramente de - tierras agrícolas convencionales , animales , instalaciones de almacenamiento y otras partes de la operación convencional, y están disponibles para su inspección como tal ;
- Las plantas anuales producidos convencionalmente procederán de distintas variedades y se cultivan en áreas separadas ;
- Las plantas perennes de las mismas variedades pueden ser producidos de manera convencional, provisto , además, que
 - La producción en cuestión forma parte de un plan de conversión a la producción ecológica en un plazo que no podrá exceder de un máximo de cinco años;
 - Se adopten medidas apropiadas para asegurar la separación permanente de los productos obtenidos de cada unidad de producción , y
 - El operador productor debe mantener registros de las cantidades exactas que haya cosechado a - junto con cualquier otra característica distintiva , como calidad, color, peso, etc , y
 - La instalación presenta a la organización certificadora aprobada con la información de la cosecha prescrito en la regla 13 (10) ;
- Los medios de producción, tales como tractores y equipamiento no se utilizarán en las tierras agrícolas de producción tanto orgánica como convencional a menos que hayan sido limpiadas y desinfectadas antes de pasar de las producciones convencionales a la producción orgánica o ecológica en reconversión
- Los animales producidos convencionalmente procederán de distintas especies, y deberán ser criados y alojados por separado;
- El organismo certificador autorizado podrá dar permiso a los animales producidos de forma convencional de especies diferentes de utilizar los mismos pastos / pastoreo : Proporcionado además que -
 - Los animales producidos convencionalmente están bajo la ganadería extensiva, y
 - Los animales producidos de manera convencional no están presentes al mismo tiempo que los animales producidos orgánicamente.
- Todas las entradas (productos y / o sustancias) en la agricultura orgánica deberán ser certificados como orgánicos por un organismo de certificación autorizado a reserva de que los insumos convencionales permitidos por estas regulaciones pueden ser utilizados. Se aconseja además, que el operador deberá esforzarse constantemente para hacer uso de los insumos más aceptables por la evaluación regular de los insumos y las prácticas en la operación contra los criterios indicados en el anexo I de la norma.

A condición de que los insumos de origen no certificado y / o no orgánicos permitidos por estas regulaciones pueden ser utilizados: Se aconseja además, que el operador debe esforzarse constantemente para hacer uso de insumos orgánicos y alejarse de los insumos no certificados, no orgánico y/o de origen orgánico dudoso evaluando

periódicamente todas las entradas y las prácticas en la operación con los criterios indicados en el anexo I de la norma.

El operador estará obligado a mantener documentación y registros actualizados, según lo requerido por estas normas y la organización de certificación autorizado, para demostrar el cumplimiento de estas normas.

Las operaciones de los productos orgánicos no deberán estar situadas en áreas (tales como la industria pesada y las zonas mineras y las zonas agrícolas convencionales en gran medida dependen de los insumos convencionales) donde la contaminación y el riesgo de contaminación de la operación con sustancias del medio ambiente o cualquier otro fuentes que no sean compatibles con los principios de la producción ecológica establecidos en el presente reglamento son inevitables : Siempre que los riesgos derivados del uso de los insumos y el equipo o cualquier otra fuente que no sean compatibles con los principios de la producción ecológica establecidos en esta normativa (por ejemplo, agua de lluvia de las carreteras , uso y eliminación de aceite de equipos, pérdidas de aceite de vehículos , productos químicos del hogar en las aguas residuales utilizadas para jardines , manipulación, almacenamiento y eliminación de los productos químicos permitidos) , se determinarán, gestionaran y eliminaran.

5.1.2 Restricción a la venta de productos orgánicos

Ninguna persona podrá vender productos de producción ecológica en la República de Sudáfrica -

- ✓ A menos que dichos productos cumplan con las normas generales que figuran en la regla 4 ;
- ✓ A menos que dichos productos de origen vegetal, cumplan con las normas mencionadas en la regla 5 ;
- ✓ A menos que dichos productos de origen animal cumplen con las normas mencionadas en la regla 6;
- ✓ A menos que estos productos cumplen con la apicultura prácticas mencionadas en la regla 7;
- ✓ A menos que dichos productos cumplen con las prácticas de elaboración y manipulación mencionadas en la regla 8 ;
- ✓ A menos que se hayan seguido las prácticas de control de plagas y enfermedades mencionadas en la regla 9 ;
- ✓ A menos que las prácticas de limpieza, desinfección y esterilización que se refiere en la regla 10 se hayan seguido.
- ✓ A menos que dichos productos están etiquetados y marcados en la forma que prescribe la regla 11;
- ✓ A menos que dichos productos hayan sido inspeccionados y certificados como orgánicos como referencia la norma en la regla 12;
- ✓ El Director podrá eximir a una persona por escrito, total o parcialmente y en las condiciones que estime necesarias, a partir de las disposiciones de la sub regulación.

Se recomienda al exportador acceder a la norma y revisar la sección que corresponde al tipo de producto que desea exportar (ya sea este una planta, un animal o un producto derivado de los dos anteriores o la apicultura)

5.2 REGLAMENTO DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS⁶⁹

Los reglamentos sanitarios y fitosanitarios también incluye el marco normativo que rige el uso de organismos modificados genéticamente en Sudáfrica, siendo la Ley de Organismos Modificados Genéticamente de 1997 (Ley N° 15 de 1997) la que reglamenta todas las actividades que entrañan el uso de organismos modificados genéticamente (incluida la importación, producción, exportación, tránsito, desarrollo, puesta en circulación, distribución, utilización confinada, almacenamiento y aplicación), para asegurar que todas las actividades se lleven a cabo de manera que las posibles consecuencias peligrosas para el medio ambiente, la salud humana y de los animales sean limitadas, se prevengan los accidentes y se gestione el derroche de forma eficaz. A través del reglamento se establecen medidas comunes para evaluar y reducir los riesgos que puede entrañar la utilización de organismos modificados genéticamente, y estipula requisitos y criterios para la evaluación del riesgo. La Ley también establece un consejo para organismos modificados genéticamente a fin de velar por que éstos sean apropiados y no representen un peligro para el medio ambiente, así como procedimientos para notificar actividades que conllevan su utilización.

La Ley fue modificada en 2006 (pero sigue teniendo el título de Ley de Organismos Modificados Genéticamente de 1997). Las principales modificaciones comprendían cambios en el alcance de la Ley para incluir exportaciones de organismos modificados genéticamente en conformidad con lo dispuesto en el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad de la Biotecnología (ratificado por Sudáfrica en noviembre de 2003); la modificación de la composición del Consejo Ejecutivo; y la simplificación de los procedimientos administrativos previstos en la Ley. El nuevo reglamento de la Ley aún no se ha ultimado.

Los productos de organismos modificados genéticamente destinados a la venta como alimentos y/o piensos son analizados para verificar su inocuidad caso por caso. Antes de emprender cualquier actividad que entrañe una modificación genética, debe procederse a una evaluación apropiada de los riesgos para el medio ambiente y la salud humana. Se exigen permisos para la importación, exportación, el uso confinado, la distribución con fines de ensayo y la distribución comercial. Las partes interesadas deben presentar una solicitud para desarrollar o utilizar un organismo modificado genéticamente al Registro de organismos modificados genéticamente del Departamento de Agricultura, el cual verifica si la solicitud cumple los requisitos estipulados por la Ley de Organismos Modificados Genéticamente. En caso de que los cumpla, la solicitud es examinada por el Comité Consultivo para evaluar el riesgo. Si fuera necesario, el Comité Consultivo podría pedir

⁶⁹ OMC : EXÁMENES DE LA POLÍTICAS COMERCIALES: BOTSWANA, LESOTHO, NAMIBIA, SUDÁFRICA Y SWAZILANDIA, “Anexo – 4 Sudáfrica”
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tp322_s.htm

información adicional al solicitante. El Comité Consultivo prepara una recomendación que presenta al Consejo Ejecutivo, el cual evalúa la solicitud, la recomendación del Comité Consultivo y las observaciones del público antes de tomar una decisión. Los permisos pueden utilizarse para la importación, la exportación, el uso confinado, las pruebas prácticas o el uso comercial. Hasta mediados de 2009, Sudáfrica ha aprobado las habas de soja, el maíz y el algodón tolerantes a los herbicidas; el maíz y el algodón resistentes a los insectos, así como maíz y algodón resistentes a los insectos y tolerantes a los herbicidas superpuestos para su comercialización y/o para alimentos y piensos.

5.3 PROPIEDAD INTELECTUAL Y / O LAS LEYES DE MARCAS⁷⁰

Los derechos de propiedad, incluida la propiedad intelectual, están protegidas bajo una variedad de leyes y reglamentos. Sudáfrica tiene un sistema judicial independiente en virtud del cual cualquier amenaza a los derechos de propiedad puede ser ejecutada sin interferencias políticas. Las patentes pueden ser registradas bajo la Ley de Patentes de 1978 y se otorgan por veinte años. Las marcas comerciales pueden ser registrados bajo la Ley de Marcas de 1993, se conceden durante diez años y pueden ser renovados por un período adicional de diez años. Los nuevos diseños pueden ser registrados bajo la Ley de Diseños de 1967, que concede derechos de autor por cinco años. Las patentes, marcas, diseños, derechos de autor son registradas y administradas por el Departamento de Comercio e Industria.

Información adicional sobre las reglas de Sudáfrica y procedimientos de registro de patentes, marcas comerciales y derechos de autor se puede encontrar en el siguiente enlace:

<http://www.cipc.co.za/Default.aspx>

⁷⁰ USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: SOUTH AFRICA - REPUBLIC OF: “Food and Agricultural Import Regulations and Standards Narrative”.
http://www.chilealimentos.com/medios/Servicios/Normas_internacionales/Norma_otros_paises/Normativa_Sudafrica/Food_and_Agricultural_Import_Regulations_and_Standards_Pretoria_South_Africa_USDA.pdf

6. PERFIL LOGÍSTICO DE SUDÁFRICA

6.1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA

La República de Sudáfrica, se encuentra en el Sur del continente africano, limita al noreste con Mozambique y Suazilandia, al este con el Océano Índico, y al oeste con Namibia y el Océano Atlántico, tiene una superficie de 1.219.912 km².

6.2 DESEMPEÑO LOGÍSTICO⁷¹

El puntaje general del Índice de Desempeño Logístico (LPI) refleja las percepciones de la logística de un país basadas en la eficiencia del proceso del despacho de aduana, la calidad de la infraestructura relacionada con el comercio y el transporte, la facilidad de acordar embarques a precios competitivos, la calidad de los servicios logísticos, la capacidad de seguir y rastrear los envíos, y la frecuencia con la cual los embarques llegan al consignatario en el tiempo programado. El índice varía entre 1 y 5, donde el puntaje más alto representa un mejor desempeño. Los datos proceden de las encuestas del Índice de Desempeño Logístico realizadas por el Banco Mundial, en asociación con instituciones académicas e internacionales, compañías privadas e individuos involucrados en la logística internacional

Según el Índice de Desempeño Logístico - *Logistics Performance Index (LPI)* - publicado por el Banco Mundial en el año 2012, Sudáfrica ocupa el puesto 23 entre 150 países en el mundo en cuanto a desempeño logístico. El índice mejoró a 3.67 durante el mismo periodo evaluado.

A continuación se muestra un cuadro con el desempeño presentado por Sudáfrica en cada uno de los diferentes aspectos que componen el Índice de Desempeño Logístico (LPI)

Aspecto Evaluado	Puntaje
Eficiencia aduanera	3.35
Calidad de la infraestructura	3.79
Competitividad de transporte internacional de carga	3.50
Competencia y calidad en los servicios logísticos	3.56
Capacidad de seguimiento y rastreo a los envíos	3.83
Puntualidad en el transporte de carga	4.03

Fuente: THE WORLD BANK : "Logistics Performance Index - LPI Results 2012"

Elaboración: Propia.

<http://lpiurvey.worldbank.org/international/scorecard/radar/254/C/ZAF/2012#chartarea>

⁷¹ BANCO MUNDIAL: "Índice de desempeño logístico: Total (De 1= bajo a 5= alto)".
<http://datos.bancomundial.org/indicador/LP.LPI.OVRL.XQ>

6.3 INDICADORES DEL COMERCIO TRANSFRONTERIZO⁷²

Los indicadores de Comercio Transfronterizo están representados por los costos y procedimientos relacionados con el despacho para la exportación y/ o la importación de un embarque estándar de mercancías. Cada procedimiento oficial se registra comenzando desde el arribo de la mercancía y terminando con la entrega de las mercancías.

Según los datos del Doing Business 2013, Sudáfrica se encuentra clasificado en el puesto 115 en cuanto a Comercio transfronterizo; los datos se muestran a continuación:

Exportación	
Aspecto Evaluado	Indicador
<u>Número de documentos para exportar</u> El número total de documentos que exigen, respecto de cada cargamento de mercaderías destinados a la exportación, los ministerios, las autoridades aduaneras, las autoridades de los puertos y terminales de carga, los organismos de sanidad y de control técnico y los bancos.	6 documentos
<u>Tiempo para exportar</u> Tiempo necesario para cumplir con todos los procedimientos exigidos para exportar mercaderías. Si se puede acelerar un procedimiento a un costo adicional, se elige el procedimiento legal más rápido.	16 días
<u>Costo de exportación</u> Costo asociado a todos los procedimientos necesarios para exportar mercaderías, incluyendo los costos por documentos, las tarifas administrativas para despacho de aduanas y control técnico, los honorarios de los gestores de aduanas, los gastos por manejo en la terminal y el transporte en el interior del país.	US \$ 1620 por contenedor.

Naturaleza de los procedimientos de la exportación		
Procedimiento	Duración (días)	Costo (US\$)
Preparación de documentos	8	285
Autorización de aduana y control técnico	2	50
Puertos y manejo terminal	4	285
Transporte interior y manejo	2	1000
Total	16	1620

Fuente: THE WORLD BANK, DOING BUSINESS 2013: Facilidad para hacer negocios en Sudáfrica – Comercio Transfronterizo”.

Importación	
Aspecto Evaluado	Indicador
<u>Número de documentos para importar</u>	7 documentos

⁷² THE WORLD BANK, DOING BUSINESS 2013: Facilidad para hacer negocios en Sudáfrica – Comercio Transfronterizo”.

<http://espanol.doingbusiness.org/data/exploreconomies/south-africa?topic=trading-across-borders#trading-across-borders>

El número total de documentos que exigen, respecto de cada cargamento de mercaderías destinados a la importación, los ministerios, las autoridades aduaneras, las autoridades de los puertos y terminales de carga, los organismos de sanidad y de control técnico y los bancos	
<u>Tiempo para importar</u> Tiempo necesario para cumplir con todos los procedimientos exigidos para importar mercaderías. Si se puede acelerar un procedimiento a un costo adicional, se elige el procedimiento legal más rápido	8 días
<u>Costo de exportación</u> Costo asociado a todos los procedimientos necesarios para importar mercaderías, incluyendo los costos por documentos, las tarifas administrativas para despacho de aduanas y control técnico, los honorarios de los gestores de aduanas, los gastos por manejo en la terminal y el transporte en el interior del país.	US \$ 1940 por contenedor.

Naturaleza de los procedimientos de la importación		
Procedimientos	Duración (días)	Costo (US\$)
Preparación de documentos	7	365
Autorización de aduana y control técnico	2	125
Puertos y manejo terminal	11	450
Transporte interior y manejo	3	1000
Total	23	1940

Fuente: THE WORLD BANK, DOING BUSINESS 2013: Facilidad para hacer negocios en Sudáfrica – Comercio Transfronterizo”.

6.4 VÍAS DE ACCESO

Son dos las principales vía de acceso a Sudáfrica:

6.4.1 Acceso Marítimo

Sudáfrica cuenta con 8 puertos comerciales además de tener importantes bahías, puertos y marinas, entre los que se destacan los puertos de Durban, Port Elizabeth y Cape Town, donde se concentra la mayor oferta marítima para exportación e importación.

Las mercancías fletadas por mar, el despacho de aduana se realiza en el puerto de entrada. El despacho de aduanas para las mercancías destinadas hacia el interior, se realiza en el Depósito Aduanero en Johannesburgo.

6.4.2 Acceso Aéreo

Sudáfrica cuenta con 10 aeropuertos de buen tamaño, 7 de ellos nacionales y 3 de ellos internacionales, entre estos últimos están el Aeropuerto Internacional Oliver Reginald Tambo, Aeropuerto Internacional King Shaka y Aeropuerto Internacional de Ciudad del Cabo.

El Despacho de aduana para los productos transportados por aire se realiza en el Aeropuerto Internacional de Johannesburgo o en el Aeropuerto Internacional de Ciudad del Cabo para grandes envíos y en el Aeropuerto de Lanseria para envíos más pequeños.

6.5 DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA EL INGRESO DE MERCANCÍAS⁷³

Existen numerosos requisitos de documentación en función del producto. El importador y el exportador siempre deben llevar a cabo una investigación exhaustiva sobre los requisitos de documentación antes de realizar el envío. Todos los documentos deben ser escritos en inglés o cualquier otro idioma oficial. En general, para importar mercancías a Sudáfrica se requiere que el importador o su agente de carga presenten los siguientes documentos a las autoridades aduaneras:

Declaración de entrada:

Los bienes no podrán ser importados en Sudáfrica a menos que una declaración de entrada sea presentada y aceptada por las autoridades aduaneras. Un original de la forma DA500 es requerida por la Aduana.

Hoja de Aduanas:

Se trata de un documento aduanero que detalla los tipos de cambio y las tasas de conversión de los importes en moneda extranjera a Rands sudafricanos.

Factura comercial:

La factura comercial deberá presentarse a la aduana junto con la declaración de entrada, así como con los documentos de transporte correspondientes para ser sellados por esta. Esto permite a las aduanas comprobar la validez del valor de un envío de mercancía que se indica en el DA500.

Permiso de importación (si es necesario):

Este documento es especialmente necesario para los alimentos frescos y los productos pesqueros y en términos de las normas de control de las importaciones. Si el producto requiere un permiso de importación, el número y la fecha de caducidad del mismo debe aparecer en la declaración de entrada DA500.

Certificados o permisos especiales de importación

Aparte de un permiso de importación, algunos productos están sujetos a inspección para la concesión de permisos especiales por ciertas autoridades antes de que las mercancías sean importadas. Este es el caso de los productos pesqueros, los cuales son detenidos

⁷³ USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: SOUTH AFRICA - REPUBLIC OF: "Food and Agricultural Import Regulations and Standards Narrative".
http://www.chilealimentos.com/medios/Servicios/Normas_internacionales/Norma_otros_paises/Normativa_Sudafrica/Food_and_Agricultural_Import_Regulations_and_Standards_Pretoria_South_Africa_USDA.pdf

para su inspección y sólo se liberan a la venta después de la emisión de un “certificado de cumplimiento”.

Documentos de transporte:

Los cuales pueden ser el conocimiento de embarque (marítimo), Carta de porte aérea (aéreo), Conocimiento de embarque de transporte combinado (multimodal) y / o Carta de porte (carretera y ferrocarril).

Certificado de Origen (DA59):

Para ciertos productos estratégicos y los bienes que enfrentan cargos antidumping se exige un certificado de origen, al igual que para productos que solicitan trato preferencial con respecto a los aranceles también exigen la prueba de origen (lo que no es el caso de los productos peruanos).

6.7 REGIMEN DE MUESTRAS SIN VALOR COMERCIAL⁷⁴

El presente procedimiento operativo estándar se aplica sólo a bienes “, que en la opinión del Comisionado son de ningún valor comercial” y se encuentra establecido en un documento publicado por la SARS titulado: External Standard Operating Procedure: “Samples of no Commercial Value” emitido el 02 de Febrero de 2010. El documento señala que se debe seguir el siguiente procedimiento:

Procedimiento

1. Asegúrese de que el valor en aduana siempre está declarado.
2. La factura debe contener el valor real de las mercancías, y las mercancías deben ser descritos adecuadamente. Por ejemplo, si las muestras son mutiladas esto debe quedar reflejado en la factura.
3. Los bienes suministrados de forma gratuita, si el valor real supera R500 debe ser:
4. Declarado en un formulario de declaración SAD 500 de importación y el valor en aduana debe determinarse
 - Utilizando los métodos de valoración 2-6 en orden secuencial.
 - Declarado bajo un cuaderno o carnet de aplicación específico.
5. Comprobar si se han completado todos los campos pertinentes y los documentos justificativos incluidos la factura y otros están adjuntos.
6. Controlar la partida arancelaria, valor en aduana, la cantidad, etc, para determinar si las mercancías declaradas son sin valor comercial.
7. Una vez que los documentos han sido revisados, la inspección se realiza la inspección para determinar si los bienes declarado son muestras sin valor

⁷⁴ CUSTOMS AND BORDER MANAGEMENT, EXTERNAL STANDARD OPERATING PROCEDURE: “Samples of no Commercial Value”. Effective Date 02 February 2010.

<http://www.sars.gov.za/AllDocs/OpsDocs/Policies/SC-IM-01-01%20-%20Samples%20of%20No%20Commercial%20Value%20-%20External%20Policy.pdf>

comercial. Consulte Ejemplos: Muestras sin valor comercial en el documento no.SC-IM-01-11-A1.

8. Velar por que las mercancías lleven una etiqueta inamovible "muestra marcada". La mutilación, el etiquetado o marcado se llevará a cabo antes del embarque de la mercancía. Los productos que ingresen sin el señalamiento estarán sujetos al pago de los derechos de aduanas.
9. En el caso de una falsa declaración los derechos de aduana deberán ser pagados.

6.8 REGLAMENTO DE CONTENEDORES⁷⁵

Los bienes que son transportados en contenedores que utilizan hielo seco o geles se exige que se elabore una hoja con las temperaturas durante el transporte y en el punto de destino.

Los productos refrigerados deben ser empacados en contenedores aislados, con gel-pack, hielo seco o en cajas de cartón pesado con paquetes de gel mas no deben ser empacadas con hielo húmedo.

Los productos secos deben ser empacados en contenedores herméticamente cerrados para evitar daños internos.

Los contenedores deben usar etiquetas o deben ser marcados para indicar cualquier contenido sea este seco, refrigerado o congelado.

Los cajas deben ser marcados con etiquetas de colores, y deben contener lo siguiente: Nombre del proveedor, dirección, destino, número total de cajas vendidas, y una copia de la factura pro-forma y /o factura comercial.

6.9 REGLAMENTO DEL EMBALAJE DE MADERA⁷⁶

Debido a que el embalaje de madera puede ser la vía para la introducción y propagación de plagas de cuarentena, ya que contiene con frecuencia la madera cruda o que pudiera no haber sido sometido a tratamiento o procesamiento para eliminar las plagas las normas sudafricanas exigen el cumplimiento de Las Normas Internacionales NIMF N° 15 "Reglamento de envases de madera en el comercio internacional".

⁷⁵USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: SOUTH AFRICA - REPUBLIC OF: "Food and Agricultural Import Regulations and Standards Narrative". Date: 22/12/2011
http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Food%20and%20Agricultural%20Import%20Regulations%20and%20Standards%20-%20Narrative_Pretoria_South%20Africa%20-%20Republic%20of_12-22-2011.pdf

⁷⁶ DEPARTMENT AGRICULTURE FORESTRY AND FISHERIES: "Reglamento del embalaje de madera en el comercio internacional".
<http://www.nda.agric.za/daaDev/doc/woodPackagingMaterial.ppt>

Esta norma incluye como embalaje de madera a reglamentarse los siguientes: pallets, madera de estiba, jaulas, los bloques, los tambores, cajas, plataformas de carga, collarines de paleta y los calces. Todo este material de embalaje de madera debe haber sido tratado con bromuro de metilo o calor, tener marca de IPPC y un certificado como señal de cumplimiento de la norma.



La Marca de la IPPC debe ser: Legible, permanente e intransferible; estar situado en un lugar visible y de preferencia al menos en dos lados opuestos de un artículo certificado.

Los envíos que no cumplan con la norma pueden ser devueltos al país de origen, tratados a costo del propietario de los bienes o en su defecto ser destruidos.

Las normas recomiendan no importar un producto con envases o embalaje de madera que no haya sido tratado y que no tenga la marca IPPC.

En el siguiente enlace se encuentra: Las Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias revisión de la NIMF N° 15 “Reglamento de envases de madera en el comercio internacional (2009)”.

http://www.nda.agric.za/doaDev/sideMenu/APIS/doc/ISPM_15.pdf

7. LOGÍSTICA DEL PERÚ HACIA SUDÁFRICA

Las exportaciones peruanas de alimentos ingresan a Sudáfrica a través dos vías de acceso: acceso marítimo y acceso aéreo

7.1 ACCESO MARÍTIMO

Esta vía de acceso se constituye en la principal debido a que es menos costosa.

Si bien Sudáfrica cuenta con tres principales puertos, Durban, Port Elizabeth y Cape Town, por donde acceden la mayoría de productos importados, sin embargo, las exportaciones peruanas del año 2012 y las del presente año 2013 ingresaron preferentemente por el puerto de Cape Town y en menor proporción por el de Durban, tal como lo muestran los datos publicados por Sunat – Aduanas.

7.1.1 Servicios marítimos del Perú hacia Sudáfrica

Los servicios marítimos desde el Perú hacia los puertos de la Costa Sudafricana no son directos, por lo que la oferta servicios se soporta principalmente en navieras que recalcan en distintos puertos y con tiempos de tránsito que pueden abarcar 48 días, 50 e incluso este se puede prolongar hasta 76 días.

De acuerdo a la información publicada por Sunat – Aduanas, son cuatro las navieras que brindan servicios marítimos con destino a Sudáfrica:

- Maersk Line
- Mediterranean Shiping
- Hapag Lloyd
- Hamburg sud

Las salidas desde Perú son semanales y el tiempo estimado de arribo como ya se mencionó puede ser de 48 a 76 días

El costo de los fletes varía de acuerdo al tipo de carga y al tamaño del contenedor. Tal como lo muestra el siguiente cuadro:

Tipo de carga	Tamaño de Contenedor	Flete estimado (US\$)	Cargos adicionales (US\$)
Carga seca	20 pies	1,600	1,081
Carga seca	40 pies	1,900	2,151
Carga refrigerada	40 pies	8,330	400

Fuente: Elaboración propia con datos estimados a la fecha y brindados por algunas navieras.

Adicionalmente, el exportador debe considerar los gastos logísticos en origen los cuales en general pueden ser:

- Agenciamiento Aduanas,
- Gastos Operativos,
- Transporte interno,
- Derecho de embarque,
- Transmisión,
- Gate Out,
- Vistos buenos portuarios,
- Gremios Portuarios,
- Reconocimiento físico,
- Certificaciones entre otros

Los costos son variables y dependerá del Operador logístico con el cual el exportador negocie el servicio.

Los productos peruanos enviados vía marítima se despachan en Ciudad del Cabo o Durban, dependiendo de la ubicación del importador y destino final del producto. Desde esos puntos la mercadería es transportada vía terrestre o ferroviaria. El transporte interno es muy caro y puede ser una barrera para los productos importados⁷⁷.

Nota Adicional e Importante

⁷⁷ PROMPERU, Revista Agroexportando. pe: “Radar agro exportador en Sudáfrica”. Fecha: 03 Diciembre 2012. <http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/exportaciones/888524554rad1D6C2.pdf>

La información contenida en este acápite es de carácter referencial, ya que está sujeta a cambios sin previo aviso y a factores propios de la actividad o de los volúmenes del comercio.

7.2 ACCESO AÉREO

Esta vía de acceso es usada principalmente para el envío de productos frescos dado el carácter perecible de estos. Esta vía es más rápida pero su costo es elevado.

Son tres los principales aeropuertos internacionales por donde ingresan las importaciones a Sudáfrica entre estos están el Aeropuerto Internacional Oliver Reginald Tambo, el Aeropuerto Internacional King Shaka y el Aeropuerto Internacional de Ciudad del Cabo, sin embargo, las exportaciones peruanas del año 2012 y las del presente año 2013 ingresaron casi en su totalidad a través del Aeropuerto Internacional Oliver Reginald Tambo (denominado antiguamente Aeropuerto Internacional de Johannesburgo y antes de ello, Aeropuerto Internacional Jan Smuts) tal como lo muestran los datos publicados por Sunat-Aduanas.

7.2.1 Servicios aéreos del Perú hacia Sudáfrica

Los servicios aéreos desde el Perú hacia los aeropuertos de Sudafrica no son directos, por lo que la oferta servicios se soporta principalmente en líneas aéreas que hacen conexiones en distintos aeropuertos.

De acuerdo a la información publicada por Sunat – Aduanas y algunos operadores logísticos las líneas aéreas que a la fecha pueden prestar servicios con destino a Sudáfrica son:

- Lan Peru
- Taca
- Luftansa

Los vuelos pueden tener un tiempo de transito aproximado de 2 a 3 días y en algunos casos este se puede prolongar unos días más pues depende del número de conexiones que se haga durante el vuelo.

El costo de los fletes varía de acuerdo al tipo y volumen de la carga, así como al costo que aplica la línea aérea con la que se negocie el servicio.

En general, las tarifas estimadas a la fecha pueden ser:

1. Tarifa más Recargas

- Mínima (de 1 a 11kg)US\$ 180 / kg + recarga
- + 45 kg.....US\$ 3.40 / kg + recarga
- + 100 kg.....US\$ 2.70 / kg + recarga

+ 300 kg.....	US\$ 2.00 /kg + recarga
+500 kg.....	US\$ 1.75 /kg + recarga
+1,000 kg.....	US\$ 1.75 /kg + recarga

2. Tarifa All in

La tarifa all in está formada por la tarifa más recarga más el cobro adicional que efectúa cada línea aérea, así por ejemplo una tarifa de este tipo puede llegar a costar US \$ 4.50 / kg.

Adicional al flete el exportador debe considerar los gastos logísticos en origen asociados a esta vía, los que en general pueden ser los siguientes.

- Transporte interno,
- Emisión AWB,
- Handling,
- Agenciamiento Aduana,
- Gastos Operativos,
- Certificaciones entre otros

Los costos estarán determinados en base a lo negociado con el operador logístico que preste el servicio.

Nota Adicional e Importante

La información contenida en este acápite es de carácter referencial, ya que está sujeta a factores propios de la actividad o de los volúmenes del comercio.

ENLACES DE INTERÉS

INSTITUCIONES EN SUDAFRICA

COMISIÓN DE ADMINISTRACIÓN DEL COMERCIO INTERNACIONAL DE SUDÁFRICA (ITAC)

<http://www.itac.org.za/>

DEPARTAMENTO DE SALUD (DOH)

www.doh.gov.za

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, SILVICULTURA Y PESCA (DAFF)

www.daff.gov.za

Subdirección Agrícola de Aseguramiento de la Calidad

<http://www.daff.gov.za/#>

Dirección General de Sanidad y Calidad Vegetal (NNPO)

<http://www.nda.agric.za/docs/npposa/default.htm>

OFICINA SUDAFRICANA DE NORMAS (SABS)

www.sabs.co.za

<https://www.sabs.co.za/Sectors-and-Services/Sectors/Food/index.asp>

REGULADOR NACIONAL PARA ESPECIFICACIONES OBLIGATORIAS (NRCS)

www.nrccs.org.za

<http://www.nrccs.org.za/content.asp?subID=25#1>

SERVICIO DE RENTAS DE SUDÁFRICA (SARS)

<http://www.sars.gov.za/About/Pages/default.aspx>

INSTITUCIONES INTERNACIONALES

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tpr_s/tpr_s.htm

CONVENCIÓN INTERNACIONAL DE PROTECCIÓN FITOSANITARIA

www.ippc.int

CODEX ALIMENTARIUS

<http://www.codexalimentarius.org/codex-home/es/>

INSTITUCIONES EN EL PERU

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL (DIGESA)

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA DEL PERÚ (SENASA)

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

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)

http://www.itp.gob.pe/webitp/index.php?option=com_content&view=article&id=55&Itemid=72

ASOCIACION DE EXPORTADORES (ADEX)

<http://www.adexperu.org.pe>

BIBLIOGRAFÍA

OMC: EXÁMENES DE LA POLÍTICAS COMERCIALES: BOTSWANA, LESOTHO, NAMIBIA, SUDÁFRICA Y SWAZILANDIA, “Anexo – 4 Sudáfrica”.

http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tpr_s/tp322_s.htm

REPUBLICA DE ECUADOR, OFICINA COMERCIAL EN LA REPUBLICA DE SUDAFRICA: “Guía Comercial de Sudáfrica – 2010”.

http://cancilleria.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/08/guia_sudafrica.pdf

PRO ECUADOR, OFICINA COMERCIAL DE ECUADOR EN SUDAFRICA: “Guía Comercial de Sudáfrica – 2012”.

http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/04/PROEC_GC2012_SUDAFRICA.pdf

USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: SOUTH AFRICA - REPUBLIC OF: “Food and Agricultural Import Regulations and Standards Narrative”.

http://www.chilealimentos.com/medios/Servicios/Normas_internacionales/Norma_otros_paises/Normativa_Sudafrica/Food_and_Agricultural_Import_Regulations_and_Standards_Pretoria_South_Africa_USDA.pdf

USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: SOUTH AFRICA - REPUBLIC OF: “Food and Agricultural Import Regulations and Standards Narrative”. Date: 22/12/2011

http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Food%20and%20Agricultural%20Import%20Regulations%20and%20Standards%20-%20Narrative_Pretoria_South%20Africa%20-%20Republic%20of_12-22-2011.pdf

REGULATIONS REGARDING PROCESSED FOODSTUFFS, Published under Government Notice No. R. 723 of 10 August 2001.

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/hygiene/2011/Regulation%20-%20Hygiene%20-%20Regulations%20regarding%20processed%20foodstuffs.pdf>

INTERNATIONAL TRADE ADMINISTRATION COMMISSION OF SOUTH AFRICA (ITAC): “Import Control Regulations”

http://www.itac.org.za/import_regulations_page.asp

FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT NO. 54 OF 1972

<http://www.doh.gov.za/docs/legislation/acts/2011/Act-541972.pdf>

REGULATIONS REGARDING PROCESSED FOODSTUFFS, Published under Government Notice N° R. 723 of 10 August 2001.

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/hygiene/2011/Regulation%20-%20Hygiene%20-%20Regulations%20regarding%20processed%20foodstuffs.pdf>

DEPARTMENT OF HEALTH; FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT 54 OF 1972): "Regulations governing general hygiene requirements for food premises and the transport of food". 23 November 2012
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/hygiene/2012/R962%20of%2023%20November%202012%20%20Regs%20Gen%20hygiene%20req%20Food%20premises%20Transport%20of%20Food.pdf>

DEPARTMENT OF HEALTH, DIRECTORATE OF FOOD CONTROL, "Guidelines for monitoring irradiated foodstuffs in South Africa" October 2004 - (Updated March 2013).
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/hygiene/2013/GuidelinesFinal.pdf>

DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT NO. 54 OF 1972): Regulations relating to the application of the Hazard Analysis and Critical Control Point System (HACCP System). N° R. 908 - 27 June 2003.
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/haccp/2011/Regulation%20-%20HACCP%20-%20Regulations%20relating%20to%20the%20application%20of%20the%20hazard%20analysis%20and%20critical%20control%20point%20system.pdf>

DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT NO. 54 OF 1972): "Regulations Relating to Labelling and Advertising of Foodstuffs". N° R. 146 - 1 March 2010.
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/advertising/2012/reg0146.pdf>

DEPARTMENT OF HEALTH:"Regulations relating to the labelling of foodstuffs obtained through certain techniques of genetic modification". N° R. 25 -. 16 January 2004.
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/advertising/2004/fcr25.pdf>

DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT NO. 54 OF 1972): "Regulations relating to the use of sweeteners in foodstuffs". N° R. 733 - 10 September 2012.
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/additives/2012/regr733.pdf>

REGULATIONS – PRESERVATIVES AND ANTIOXIDANTS, Published under Government Notice N° R. 9 65 of 3 June 1977.
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/additives/2012/fcr965.pdf>

REGULATIONS RELATING TO FOOD COLOURANTS, Published under Government Notice N° R. 1008 of 21 June 1996. As amended by: Government Notice N° R.1055 of 3 September 1999.
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/additives/1999/Regulation%20-%20Additives%20-%20Regulation%20relating%20to%20food%20colourants.pdf>

REGULATIONS GOVERNING EMULSIFIERS, STABILISERS AND THICKENERS AND THE AMOUNTS THEREOF THAT FOODSTUFFS MAY CONTAIN, Published under Government Notice N° R. 2527 of 13 November 1987.

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/additives/2011/Regulation%20-%20Additives%20-%20Regulation%20governing%20emulsifiers,%20stabilisers%20and%20thickeners.pdf>

DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972): “Regulations relating to maximum levels for metals in foodstuffs”. N° R. 500 - 30 April 2004.

http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/contaminants/2012/Regulations-Maximum_levels_of_metals_in_foodstuffs.pdf

DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972): “Regulations relating to maximum levels for melamine in foodstuffs”. N° R. 1054 - 6 November 2009.

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/contaminants/2011/Regulation%20-%20Contaminants%20-%20Regulations%20relating%20to%20maximum%20levels%20for%20melamine%20in%20foodstuffs.pdf>

DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972): “Regulations governing tolerance for fungus-produced toxins in foodstuffs”. N° R. 1145 - 8 October 2004.

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/contaminants/2011/Regulations%20-%20Contaminants%20-%20Regulations%20governing%20tolerance%20for%20fungus-produced%20toxins%20in%20foodstuffs.pdf>

DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972): “Regulations governing tolerance for fungus-produced toxins in foodstuffs” - Amendment. N° R. 751 - 17 July 2009.

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/contaminants/2011/Regulation%20-%20Contaminants%20-%20Regulations%20governing%20tolerance%20for%20fungus-produced%20toxins%20in%20foodstuffs%20-%20Amendment.pdf>

REGULATIONS GOVERNING MICROBIOLOGICAL STANDARDS FOR FOODSTUFFS AND RELATED MATTERS, Published under Government Notice N° R. 692 of 16 May 1997

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/microbiology/2011/Regulation%20-%20Microbiological%20standards%20-%20Regulations%20governing%20microbiological%20standards%20for%20foodstuffs%20and%20related%20matters.pdf>

DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972): “Regulations governing microbiological standards for foodstuffs and related matters” - Amendment. N° R. 1207 – 14 November 2008.

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/microbiology/2008/Regulation%20-%20Microbiological%20standards%20-%20>

[%20Regulations%20governing%20microbiological%20standards%20for%20foodstuffs%20-%20Amendment.pdf](#)

DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972:” Regulations relating to the fortification of certain foodstuffs”. N° R. 504 - 7 April 2003

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/fortification/2003/fortification2003.pdf>

DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972:” Amendment of Regulations relating to the fortification of certain foodstuffs”. N° R. 1206 – 14 November 2008.

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/fortification/2008/fortificationamend2008.pdf>

DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972: “Regulations relating to trans-fat in foodstuffs”. N° R. 127 - 17 February 2011.

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/fortification/2011/Regulation%20-%20Fortification%20-%20Regulations%20relating%20to%20trans-fat%20in%20foodstuffs.pdf>

SUB DIRECTORATE AGRICULTURAL PRODUCT QUALITY ASSURANCE.

<http://www.nda.agric.za/docs/Plantquality/default.htm>

DEPARTMENT OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES: “Agricultural Pests Act 36 of 1983”. Assented to 13 april 1983 - Date of commencement: february 1984.

<http://www.nda.agric.za/docs/NPPOZA/Agricultural%20Pests%20Act.pdf>

DEPARTMENT OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES: “Procedures to be followed when importing plants and plant products into South Africa”.

<http://www.nda.agric.za/doaDev/sideMenu/plantHealth/docs/importProcedure.pdf>

NATIONAL PLANT PROTECTION ORGANISATION OF SOUTH AFRICA (NPPOZA).

http://www.nda.agric.za/docs/npposa/page_d.htm

DEPARTMENT OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES: “Ports of entry and addresses for submission

of declarations : table 5”

http://www.nda.agric.za/doaDev/sideMenu/plantProduction/plant_improvement/table_5.htm

DEPARTMENT OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES: “Quality assurance regulations applicable to agricultural products in the Republic of South Africa” by Mr. Billy Makhafola, Manager: Division Agronomy and Vegetables – Directorate Food Safety and Quality Assurance.

<http://www.nda.agric.za/doaDev/sideMenu/internationalTrade/docs/QualityAssuranceRegToAgricPr oductsInSA16March2010.pdf>

DEPARTMENT OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES, Sub directorate Agricultural Product Quality Assurance
<http://www.nda.agric.za/docs/Plantquality/default.htm>

DEPARTMENT OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES: "INDUSTRY - WIDE DISPENSATION: "Relaxation of individual limits with respect to decay and injuries' all fresh vegetables" – Regulations relating grading, packing and marking of fresh vegetables intended for sale in the Republic of South Africa.
http://docsfiles.com/pdf_south_africa_republic_of_food_and_agricultural_import.html

DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972: "Regulations governing the maximum limits for pesticide residues that may be present in foodstuffs" - GNR.246 of 11 February 1994.
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/drugs/2012/pesticides2.pdf>

INTERNATIONAL TRADE ADMINISTRATION COMMISSION OF SOUTH AFRICA: "Import and export control".
<http://www.itac.org.za/docs/Import%20&%20Export%20Control.pdf>

ECONOMIC DEVELOPMENT DEPARTMENT, INTERNATIONAL TRADE ADMINISTRATION COMMISSION OF SOUTH AFRICA: "Import Control". N° R 91 – 10 February 2012.
<http://www.itac.org.za/docs/IMPORT%20REGUALTIONS%20FOR%202012.PDF>

GOVERNMENT GAZETTE, : INTERNATIONAL TRADE ADMINISTRATION ACT, 2002 - 22 January 2003 – CHAPTER 3 - Part R – "Import and export control permits and rebate permits"
<http://www.info.gov.za/view/DownloadFileAction?id=68109>

ECONOMIC DEVELOPMENT DEPARTMENT, INTERNATIONAL TRADE ADMINISTRATION COMMISSION OF SOUTH AFRICA: "Import Control". N° R 91 – 10 February 2012.
<http://www.itac.org.za/docs/IMPORT%20REGUALTIONS%20FOR%202012.PDF>

REGULATION — MARINE FOOD, Published under Government Notice N° R. 2064 of 2 November 1973. As amended by: Government Notice N° R . 692 of 16 May 1997.
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/contaminants/2011/Regulation%20-%20Contaminants%20-%20Regulation%20-%20Marine%20food.pdf>

DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972): "Regulations relating to maximum levels for metals in foodstuffs"- N° R. 500 - 30 April 2004.
http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/contaminants/2012/Regulations-Maximum_levels_of_metals_in_foodstuffs.pdf

REGULATIONS GOVERNING THE MAXIMUM LIMITS FOR VETERINARY MEDICINE AND STOCK REMEDY RESIDUES THAT MAY BE PRESENT IN FOODSTUFFS, Published under Government Notice N° R. 1809 of 3 July 1992. As corrected by: Government Notice No. R.2376 of 28 August 1992. As amended by: Government Notice No. R. 1387 of 19 November 1999.
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/drugs/2012/pesticides1.pdf>

NATIONAL REGULATOR FOR COMPULSORY SPECIFICATION (NRCS), Foods and Associated Industries: “Regulated Food and Food Products”.
<http://www.nrsc.org.za/content.asp?subID=25#1>

DEPARTMENT OF HEALTH, DIRECTORATE FOOD CONTROL: “Import and export of fish and shell fish”. Last update 2007-10-19.
<http://www.nda.agric.za/vetweb/ImportExport/ImportProcedures/Fish%20and%20Shellfish%20contact%20list%20Oct2007.htm>

DEPARTMENT OF AGRICULTURE, AGRICULTURAL PRODUCT STANDARDS ACT, 1990 (ACT No. 119 OF 1990): DRAFF – “Regulations regarding Control over the Sale of Organically Produced Products in the Republic Of South Africa”.
<http://www.nda.agric.za/docs/plantquality/Draft%20legislation%20for%20comments.htm>

BANCO MUNDIAL: “Índice de desempeño logístico: Total (De 1= bajo a 5= alto)”.
<http://datos.bancomundial.org/indicador/LP.LPI.OVRL.XQ>

THE WORLD BANK, DOING BUSINESS 2013: Facilidad para hacer negocios en Sudáfrica – Comercio Transfronterizo”.
<http://espanol.doingbusiness.org/data/exploreconomies/south-africa?topic=trading-across-borders#trading-across-borders>

CUSTOMS AND BORDER MANAGEMENT, EXTERNAL STANDARD OPERATING PROCEDURE: “Samples of no Commercial Value”. Effective Date 02 February 2010.
<http://www.sars.gov.za/AllDocs/OpsDocs/Policies/SC-IM-01-01%20-%20Samples%20of%20No%20Commercial%20Value%20-%20External%20Policy.pdf>

DEPARTMENT AGRICULTURE FORESTRY AND FISHERIES: “Reglamento del embalaje de madera en el comercio internacional”.
<http://www.nda.agric.za/daaDev/doc/woodPackagingMaterial.ppt>

PROMPERU, Revista Agroexportando. pe: “Radar agro exportador en Sudáfrica”. Fecha: 03 Diciembre 2012.
<http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/exportaciones/888524554rad1D6C2.pdf>

ANEXOS

ANEXO 1. Contingentes arancelarios, 2007

Código del SA	Descripción de los productos	Tipos arancelarios 2008		Compromisos en materia de contingentes arancelarios	Índice de utilización(%)	
		Dentro de contingente (%)	Fuera de contingente (% o céntimos)		2006	2007
0201 y 0202	Carne de animales de la especie bovina	13,8; 32	40% o 240 c/kg	26.254	92,3	84,4
0203	Carne de animales de la especie porcina	7,4	0%; 15% o 130 c/kg	4.691	100,0	100,0
0204	Carne de animales de la especie ovina	13,2; 16,4; 19	40% o 200 c/kg	6.002	99,2	98,0
0206	Despojos comestibles	7,6	0%; 22% o 240 c/kg; 30% o 130c/kg	2.544	100,0	100,0
0207	Carne y despojos comestibles de aves	7,4; 16,4	0%; 5%; 27%; 220 c/kg	29.033	100,0	100,0
0401	Leche y nata fresca (crema)	19,2	0%	53.657	9,2	25,8
0402	Leche en polvo	19,2	450 c/kg (máx., 96%)	4.470	86,8	35,3
0403	Suero de mantequilla (manteca) y yogur	19,2	0%; 450 c/kg (máx., 96%)	213	100,0	71,0
0404	Lactosuero	19,2	450 c/kg (máx., 96%)	2.786	100,0	100,0
0405	Mantequilla (manteca)	15,8	500 c/kg (máx., 79%)	1.167	48,0	19,4
0406	Quesos	19	500 c/kg (máx., 95%)	1.989	53,4	36,5
0407 y 0408	Huevos	3,8	0%; 19%	9.000	7,9	9,0
0701	Patatas (papas)	9,8	0,44 c/kg	48.161	0,2	0,02
070520	Achicorias, frescas	6	0%	4	12,5	50,0
0708	Guisantes y judías, frescos	4,8; 6,6	0%; 15%	263	100,0	100,0
0710	Hortalizas, congeladas	4,8; 6,6; 7,4; 9,8	0%; 10%; 20%; 24%; 30%	583	81,5	83,7
0712	Hortalizas secas	7,4	20%; 4 c/kg	860	33,0	32,0
071320 y 071390	Guisantes secos	4,8; 6,6	0%; 15%; 24%	5.184	31,6	37,0
071330	Judías secas	4,8	10%; 15%	11.063	69,5	90,0
071340	Lentejas	9,8	0%	1.601	100,0	100,0
080620	Uvas, secas	4,6	10%	397	100,0	23,7
0813	Frutas y otros	6; 6,6; 8,8; 10,8;	10%	349	100,	100,

	frutos, secos	14			0	0
0901	Café	23,8	0%; 20%; 6 c/kg; 10 c/kg	15.746	100,0	100,0
0902	Té	34	0%; 400 c/kg	11.375	100,0	100,0
1001 ex 1100	Trigo o equivalente en trigo	4,2; 14,4; 19,8	0%; 2%; 20%	108.279	100,0	100,0
1002	Centeno	4,2	0%	83	100,0	51,8
1003	Cebada	8,2	0%	14.552	100,0	100,0
ex 1100	Equivalente en cebada	8,2	0%	96.248	62,1	73,5
1004 ex 1100	Avena o equivalente en avena	6,6; 19,8	0%; 2,75 c/kg	7.333	100,0	100,0
1005 ex 1100	Maíz o equivalente en maíz	8,6; 10; 19,8	0%; 5%	269.000	100,0	100,0
1007	Sorgo de grano (granífero)	6,6	3%	21.116	70,1	100,0
1008	Los demás cereales	6,6; 8,6	0%; 3%; 5%	145	100,0	100,0
1201	Habas (porotos, frijoles, fréjoles) de soja	8	8%	1.717	100,0	100,0
1202	Cacahuets (cacahuets, maníes)	14	10%	7.908	100,0	100,0
1204	Semilla de lino	9,4	9,4%	202	100,0	100,0
1205	Semilla de nabo	8,0	10%	871	13,7	22,5
1206	Semilla de girasol	9,4	9,4%	14.514	7,1	34,2
120921	Semilla de alfalfa	5,0	0%	576	60,9	41,5
1507, 1508, 1510-1515	Aceites vegetales	9,8; 12,2; 13,4; 16,2	0%; 9,8%; 10%	61.083	100,0	100,0
1701	Azúcar de caña o de remolacha	21	6 c/kg	62.037	100,0	100,0
1702	Los demás azúcares	13,6	0%	6.391	100,0	100,0
1703	Melazas	13,6	0%	34.533	100,0	100,0
1901	Extractos de malta	7,4; 19,2; 19,8	20%; 10% ó 55 c/kg menos 90%	6.119	28,6	22,3
1902	Pastas alimenticias	10,8	20%; 30%; 3 c/kg; 5,5 c/kg	1.749	88,6	84,2
1903	Tapioca	8,6	0%	5.448	21,3	15,7
2008	Frutas y frutos de cáscara conservados	0; 6,6; 7,4; 8,6; 12; 14	0%; 5%; 20%; 55%; 0,99 c/kg	1.636	100,0	100,0
2106	Preparaciones alimenticias	7,4	0%; 5%; 10%; 20%; 154 c/l	3.109	82,8	71,0
2204-	Vinos y	13,4; 14,6; 19,6;	25%; 136 c/l; 154 c/l;	9.572.40	100,	100,

2208	aguardientes (l)	24,2; 119,4	317 c/l de alcohol absoluto	5	0	0
2209	Vinagre (l)	14,6	5 c/l	15.000	100,0	100,0
2303	Piensos de gluten de maíz	8,6	0%	3.960	100,0	100,0
2304-23.06	Tortas oleaginosas	6,6	6,6%	120.667	100,0	100,0
2401	Tabaco	8,8	77 c/kg; 15% ó 860c/kg menos 85%; 860 c/kg menos 85% (máx., 44%)	16.773	100,0	64,7
5201	Algodón	12	0%; 15%; 160 c/kg	17.101	100,0	100,0

Fuente: OMC: "Examen de políticas comerciales WT/TPR/S/222/ZAF. Página 342

ANEXO 2. Temperatura de conservación de los alimentos

ANNEXURE D [Regulation 8(4)]

FOOD TEMPERATURES

Column 1 Category	Column 2 Type of food	Column 3 Required core temperature of food products that are stored, transported or displayed for sale
Frozen products.....	Ice cream and sorbet, excluding sorbet which is used for soft serve purposes	-18°C
	Any other food which is marketed as a frozen product	-12°C
Chilled products	Raw unpreserved fish, mollusks, crustaceans, edible offal, poultry meat and milk	+4°C
	Any other perishable food that must be kept chilled to prevent spoilage	+7°C
Heated products	Any perishable food not kept frozen or chilled	>/+65°C

Fuente: DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT 54 OF 1972): Regulations Governing General Hygiene Requirements For Food Premises And The Transport Of Food

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/hygiene/2012/R962%20of%2023%20November%202012%20%20Regs%20Gen%20Hygiene%20req%20Food%20premises%20Transport%20of%20Food.pdf>

ANEXO 3. Medidas del área del panel principal de la etiqueta y tamaño de letra recomendado.

I	II
Area in mm ²	Percentage (%) of prescribed height
12 000	85
8 000 to 11999	70
5000 to 7 999	50

Fuente: DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT NO. 54 OF 1972): "Regulations Relating to Labelling and Advertising of Foodstuffs". No. R. 146 - 1 March 2010.
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/advertising/2012/reg0146.pdf>

ANEXO 4. Lista de edulcorantes permitidos

1. Acesulfamepotassium
2. Alitame
3. Aspartame
4. Aspartame-acesulfamesalt
5. Calciumcyclamate
6. Calciumsaccharin
7. Cyclamicacid
8. Erythritol
9. Isomalt (Hydrogenatedisomaltulose)
10. Lactitol
11. Maltitol
12. Maltitolsyrup
13. Mannitol
14. Neotame
15. Polyglycitolsyrup
16. Potassiumsaccharin
17. Saccharin
18. Sodiumcyclamate
19. Sodiumsaccharin
20. Sorbitol
21. Sorbitol syrup
22. Steviolglycosides
23. Sucralose (Trichlorogalactosucrose)
24. Thaumatin
25. Xylitol

Fuente: DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT 54 OF 1972):
"List of permissible Sweeteners referred to in Regulation 4 of the Regulations relating to the use of Sweeteners in Foodstuffs" - (R.733 of 10 September 2012) <http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/additives/2012/list>.

ANEXO 5. Métodos microbiológicos

MICROBIOLOGICAL METODS

COLUMN 1	COLUMN 2
Micro-organisms	Standard test methods
<i>Bacillus cereus</i>	ISO Test Method 7932*
Viable <i>Clostridium perfringens</i>	ISO Test Method 7937
Coliforms	SABS Method 757
<i>Escherichia coli</i>	SABS Method 758**
Viable <i>Salmonella</i>	SABS Method 759
Total plate count (total aerobic bacteria).....	SABS Method 756
<i>Staphylococcus aureus</i>	SABS Method 760
<i>Shigella</i>	SABS Method 1195
<i>Vibrio cholerae</i>	SABS Method 1196
Faecal streptococci.....	ISO Method 7899
Yeast and mould count	ISO Method 7954

* Microbiology – general guidelines for enumeration of *Bacillus cereus* colony count techniques at 30°C

** Use the PMN technique for the enumeration of *Escherichia coli* using the media described by this method.

SABS: South African Bureau of Standards

ISO: International Standards Organisation

Fuente: REGULATIONS GOVERNING MICROBIOLOGICAL STANDARDS FOR FOODSTUFFS AND RELATED MATTERS, Published under Government Notice No. R. 692 of 16 May 1997.

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/microbiology/2011/Regulation%20-%20Microbiological%20standards%20-%20Regulations%20governing%20microbiological%20standards%20for%20foodstuffs%20and%20related%20matters.pdf>

ANEXO 6. Normas de fortificación de harina de trigo y pan

TABLE 3: FORTIFICATION STANDARDS - WHEAT FLOUR AND BREAD

Micronutrient	Unit	WHEAT FLOUR		WHEAT BREAD	
		White	Brown	White	Brown
Vitamin A ¹	mcgRE/kg	1610	1415	800	700
Thiamine	mg/kg	3.91	3.79	2.49	2.54
Riboflavin	mg/kg	2.05	1.95	1.41	1.39
Niacin	mg/kg	38.42	54.76	27.91	41.59
Pyridoxine	mg/kg	2.82	3.07	2.13	2.67
Folic acid	mg/kg	1.36	1.24	0.74	0.74
Iron	mg/kg	43.65	47.97	32.26	34.69
Zinc	mg/kg	20.70	26.73	15.30	20.07

1 Retinol equivalents (RE) = 1 mcg retinol = 3.33 IU (International units) vitamin A

(b) The final, minimum levels of micronutrients (fortification standards) in fortified maize meal at 12.5% moisture basis shall be not less than the levels shown in Table 4 below and shall be in accordance with Annexure VI, Tables 6a, 6b, 6c and 6d:

Fuente: DEPARTMENT OF HEALTH, FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT N° 54 OF 1972: "Regulations relating to the fortification of certain foodstuffs". N° R. 504 - 7 April 2003
<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/fortification/2003/fortification2003.pdf>

ANEXO 7. Arancel aplicado a alimentos procesados (capítulo 20)

Date: 2013-09-30

SCHEDULE 1 / PART 1 / SECTION IV

Customs & Excise Tariff

Heading / Subheading	CD	Article Description	Statistical Unit	Rate of Duty			
				General	EU	EFTA	SADC
20.01		Vegetables, fruit, nuts and other edible parts of plants, prepared or preserved by vinegar or acetic acid:					
2001.10	5	* Cucumbers and gherkins	kg	20%	free	20%	free
2001.90		* Other:					
2001.90.10	9	** Olives	kg	25%	free	25%	free
2001.90.20	6	** Onions	kg	20%	free	20%	free
2001.90.30	3	** Sweet corn (ZEA MAYS VAR. SACCHARATA)	kg	20%	free	20%	free
2001.90.90	7	** Other	kg	20%	free	20%	free
20.02		Tomatoes prepared or preserved otherwise than by vinegar or acetic acid:					
2002.10		* Tomatoes, whole or in pieces:					
2002.10.10	6	** Frozen (excluding prepared meals)	kg	20%	free	20%	free
2002.10.80	7	** Other, in airtight metal containers	kg	30%	free	30%	free
2002.10.90	4	** Other	kg	110c/kg less 80% with a maximum of 37%	free	110c/kg less 80% with a maximum of 37%	free
2002.90	5	* Other	kg	37%	free	9,2%	free
20.03		Mushrooms and truffles, prepared or preserved otherwise than by vinegar or acetic acid:					
2003.10		* Mushrooms of the genus AGARICUS:					
2003.10.10	6	** Frozen (excluding prepared meals)	kg	20%	free	20%	free
2003.10.90	8	** Other	kg	37%	free	37%	free
2003.90		* Other:					
2003.90.05	1	** Truffles	kg	free	free	free	free
2003.90.10	6	** Frozen (excluding prepared meals)	kg	20%	free	20%	free
2003.90.90	4	** Other	kg	37%	free	37%	free
20.04		Other vegetables prepared or preserved otherwise than by vinegar or acetic acid, frozen (excluding products of heading 20.06):					
2004.10		* Potatoes:					
2004.10.10	3	** In the form of flours, meals or flakes	kg	20%	free	5%	free
2004.10.20	0	** Chips or French fries	kg	20%	free	20%	free
2004.10.90	1	** Other	kg	20%	free	20%	free
2004.90		* Other vegetables and mixtures of vegetables:					
2004.90.10	1	** Cabbages, cucumbers and gherkins	kg	4,15c/kg	free	4,15c/kg	free
2004.90.20	7	** Peas (PISUM SATIVUM), beans (VIGNA SPP., PHASEOLUS SPP.) and lentils	kg	4,15c/kg	free	4,15c/kg	free
2004.90.30	4	** Olives	kg	25%	free	25%	free

Fuente: SOUTH AFRICAN REVENUE SERVICE (SARS): Customs&ExciseTariff. Date: 2013-09-30. <http://www.sars.gov.za/AllDocs/LegalDoclib/SCEA1964/LAPD-LPrim-Tariff-2012-04%20-%20Schedule%20No%201%20Part%201%20Chapters%201%20to%2099.pdf>

ANEXO 8. Formato para la aplicación del Permiso de Importación para productos controlados

**AANSOEK OM 'N PERMIT VIR DIE INVOER VAN BEHEERDE GOEDERE INGEVOLGE DIE BEPALINGS VAN
DIE WET OP LANDBOUPLAE, 1983 (WET No. 36 VAN 1983)
APPLICATION FOR A PERMIT FOR THE IMPORTATION OF CONTROLLED GOODS IN TERMS OF THE PROVISIONS OF
THE AGRICULTURAL PESTS ACT, 1983 (ACT No. 36 OF 1983)**

STANDARD APPLICATION/STANDAARD AANSOEK: Moet minstens 30 dae voordat die datum van aankoms van die betrokke goedere in Suid-Afrika ingedien word by:
Must be submitted at least 30 days prior to the date of arrival of the goods concerned in South Africa to:

ANDER AANSOEKE/OTHER APPLICATIONS: Aansoeker sal in kennis gestel word van hanterings-prosedure/ Applicant will be notified of handling procedures.

**DIREKTEUR: DIREKTORAAT: PLANTGESONDHEID EN GEHALTE, PRIVAATSAK X258, PRETORIA, 0001; OF
DIRECTOR: DIRECTORATE: PLANT HEALTH AND QUALITY, PRIVATE BAG X258, PRETORIA, 0001; OR
FAX: 27 12 319 6370 / E-MAIL JeremiahMA@nda.agric.za / TEL: 27 12 319 6102/6396**

Hiermee doen ek, die ondergetekende, aansoek om 'n permit ingevolge artikel 3(1) van die Wet op Landbouplae, 1983 (Wet No. 36 van 1983), om die beheerde goedere waarvan besonderhede hieronder verskyn, in Suid-Afrika in te voer. Ek verklaar hierby dat die betrokke goedere nie geneties-gemanipuleerde organismes bevat nie.

I, the undersigned, hereby apply for a permit in terms of section 3(1) of the Agricultural Pests Act, 1983 (Act No 36 of 1983), to import the controlled goods of which the particulars appear hereunder, into South Africa. I hereby declare that the goods concerned do not contain any genetically manipulated organisms.

* Beskrywing van beheerde goedere * Description of controlled goods	Naam van variëteit van plante (waar van toepassing) Name of variety of plants (where applicable)	Hoeveelheid (aantal of massa) Quantity (number or mass)	Volle naam en adres van leweransier in die buiteland Full name and address of foreign supplier	Plek van binnekoms Port of entry	Doel waarvoor ingevoer Purpose of which imported

Land van oorsprong/Country of origin Naam van firma/applikant/Name of company/applicant

Posadres van applikant/Postal Address of applicant

Kode/Code Telefoon no./Telephone no. Faks no./Fax no.

E-mail address/adres

HANDEKENING VAN APPLIKANT/SIGNATURE OF APPLICANT DRUKSKRIF: NAAM EN VAN VAN APPLIKANT/
PRINTED: NAME AND SURNAME OF APPLICANT DATUM/DATE

* In die geval van 'n plant (insluitend seed), patogeen, insek of uitheemse dier, moet sowel die wetenskaplike as die gewone naam vermeld word.
* In the case of a plant (including seed), pathogen, insect or exotic animal, the scientific as well as the common name thereof shall be specified.

JJA/tp2/Permitsaansoek.mee

Fuente: NATIONAL PLANT PROTECTION ORGANISATION OF SOUTH AFRICA: "Import Control – ImportPermit"
http://www.nda.agric.za/docs/npposa/page_d.htm

ANEXO 9. Puertos de entrada y direcciones para la presentación de declaraciones

Ports of entry and addresses for submission of declarations

Port of entry 1	Address for submission 2
Cape Town: (i) Harbour. (ii) Container Depot. (iii) D.F. Malan Airport (iv) Main Post Office	The Regional Representative, Western Cape; Directorate: Plant and Quality Control. (i) FifthFloor, CustomsBuilding, bottom of Heerengracht and Long Streets, RoggeBay, 8012 (ii) Private Bag X9037, Cape Town, 8000.
Durban: (i) Harbour. (ii) Container Depot. (iii) Louis Botha Airport. (iv) Main Post Office.	The Regional Representative, Natal; Directorate: Plant and Quality Control. (i) 190 Point Road, Durban, 4001. (ii) Private Bag X07, Durban, 4069.
East London: (i) Harbour. (ii) Ben Schoeman Airport. (iii) Main Post Office.	The Officer in Charge, East London; Directorate: Plant and Quality Control. (i) SecondFloor, New GovernmentBuilding, 4 Buffalo Street, East London, 5201. (ii) Private Bag X9006, East London, 5200
Port Elizabeth: (i) Harbour. (ii) Container Depot. (iii) H.F. Verwoerd Airport. (iv) Main Post Office.	The Regional Representative, Eastern Cape; Directorate: Plant and Quality Control. (i) I.C.I. Building, 54 Paterson Road, North End, Port Elizabeth, 6056. (ii) Private Bag X3917, Port Elizabeth, 6056.
Johannesburg: (i) Container Depot. (ii) Main Post Office.	The Regional Representative, Transvaal; Directorate: Plant and Quality Control. (i) FifthFloor, Admin. Building, City DeepMarket, Heidelberg Road, City Deep, 2001. (ii) Private Bag X21, City Deep, 2049.

<p>Kempton Park:</p> <p>(i) Jan Smuts Airport.</p>	<p>The Officer in Charge, Kempton Park; Directorate: Plant and Quality Control.</p> <p>(i) International Freight Building, Jan Smuts Airport.</p> <p>(ii) Private Bag X4, Jan Smuts Airport, 1627.</p>
<p>Pretoria:</p> <p>(i) Main Post Office.</p>	<p>The Officer in Charge, Pretoria; Directorate: Plant and Quality Control.</p> <p>(i) Room V109, Agriculture Building, Hamilton Street, Pretoria, 0002.</p> <p>(ii) Private Bag X258, Pretoria, 0001.</p>

[Table 5 substituted by R. 1590 of 27 August 1993]

Fuente: DEPARTMENT OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES: "Ports of entry and addresses for submission of declarations : table 5"

http://www.nda.agric.za/doaDev/sideMenu/plantProduction/plant_improvement/table_5.htm

ANEXO 10. Arancel aplicado a los vegetales que se importan a Sudáfrica

Heading / Subheading	CD	Article Description	Statistical Unit	Rate of Duty			
				General	EU	EFTA	SADC
07.01		Potatoes, fresh or chilled:					
0701.10	1	- Seed	kg	0,44c/kg	free	0,44c/kg	free
0701.90	8	- Other	kg	0,44c/kg	free	0,44c/kg	free
0702.00	0	Tomatoes, fresh or chilled	kg	15%	free	15%	free
07.03		Onions, shallots, garlic, leeks and other alliaceous vegetables, fresh or chilled:					
0703.10	9	- Onions and shallots	kg	15%	free	15%	free
0703.20	3	- Garlic	kg	325c/kg with a maximum of 37%	free	325c/kg with a maximum of 37%	free
0703.90	5	- Leeks and other alliaceous vegetables	kg	15%	free	15%	free
07.04		Cabbages, cauliflowers, kohlrabi, kale and similar edible brassicas, fresh or chilled:					
0704.10	2	- Cauliflowers and headed broccoli	kg	free	free	free	free
0704.20	7	- Brussels sprouts	kg	free	free	free	free
0704.90	9	- Other	kg	free	free	free	free
07.05		Lettuce (LACTUCA SATIVA) and chicory (CICHORIUM SPP.), fresh or chilled:					
0705.1		- Lettuce:					
0705.11	2	-- Cabbage lettuce (head lettuce)	kg	free	free	free	free
0705.19	3	-- Other	kg	free	free	free	free
0705.2		- Chicory:					
0705.21	7	-- Witloof chicory (CICHORIUM INTYBUS VAR. FOLIOSUM)	kg	free	free	free	free
0705.29	8	-- Other	kg	free	free	free	free
07.06		Carrots, turnips, salad beetroot, salsify, celeriac, radishes and similar edible roots, fresh or chilled:					
0706.10	9	- Carrots and turnips	kg	free	free	free	free
0706.90	6	- Other	kg	free	free	free	free
0707.00	9	Cucumbers and gherkins, fresh or chilled	kg	15%	free	15%	free
07.08		Leguminous vegetables, shelled or unshelled, fresh or chilled:					

Fuente: CUSTOMS & EXCISE TARIFF - Date: 2013-09-30

<http://www.sars.gov.za/AllDocs/LegalDoclib/SCEA1964/LAPD-LPrim-Tariff-2012-04%20-%20Schedule%20No%201%20Part%201%20Chapters%201%20to%2099.pdf>

ANEXO 11. Arancel aplicado a las frutas que se importan a Sudáfrica

Heading / Subheading	CD	Article Description	Statistical Unit	Rate of Duty			
				General	EU	EFTA	SADC
0802.6		- Macadamia nuts:					
0802.61	6	-- In shell	kg	free	free	free	free
0802.62	2	-- Shelled	kg	free	free	free	free
0802.70	4	- Kola nuts (Cola spp.)	kg	free	free	free	free
0802.80	9	- Areca nuts	kg	free	free	free	free
0802.90	3	- Other	kg	free	free	free	free
08.03		Bananas, including plantains, fresh or dried:					
0803.10		- Plantains:					
0803.10.10	8	-- Fresh	kg	5%	free	5%	free
0803.10.90	6	-- Other	kg	5%	free	5%	free
0803.90		- Other:					
0803.90.10	4	-- Fresh	kg	5%	free	5%	free
0803.90.90	2	-- Other	kg	5%	free	5%	free
08.04		Dates, figs, pineapples, avocados, guavas, mangoes and mangosteens, fresh or dried:					
0804.10		- Dates:					
0804.10.10	1	-- Fresh	kg	free	free	free	free
0804.10.90	7	-- Other	kg	free	free	free	free
0804.20		- Figs:					
0804.20.10	6	-- Fresh	kg	free	free	free	free
0804.20.90	4	-- Other	kg	free	free	free	free
0804.30		- Pineapples:					
0804.30.10	0	-- Fresh	kg	15%	free	15%	free
0804.30.90	9	-- Other	kg	15%	free	15%	free
0804.40		- Avocados:					
0804.40.10	5	-- Fresh	kg	5%	free	5%	free
0804.40.90	3	-- Other	kg	5%	free	5%	free

Fuente: CUSTOMS & EXCISE TARIFF - Date: 2013-09-30

<http://www.sars.gov.za/AllDocs/LegalDoclib/SCEA1964/LAPD-LPrim-Tariff-2012-04%20-%20Schedule%20No%201%20Part%201%20Chapters%201%20to%2099.pdf>

ANEXO 12. Arancel aplicado a los productos pesqueros que se importan a Sudáfrica

Capítulo 3. Pescados y crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos

Heading / Subheading	CD	Article Description	Statistical Unit	Rate of Duty			
				General	EU	EFTA	SADC
0303.39	8	-- Other	kg	free	free	free	free
0303.4		- Tunas (OF THE GENUS THUNNUS), and skipjack or stripe-bellied bonito (EUTHYNNUS (KATSUWONUS) PELAMIS) (excluding livers and roes):					
0303.41	1	-- Albacore or long finned tunas (THUNNUS ALALUNGA)	kg	free	free	free	free
0303.42	8	-- Yellowfin tunas (THUNNUS ALBACARES)	kg	free	free	free	free
0303.43	4	-- Skipjack or stripe-bellied bonito	kg	free	free	free	free
0303.44	0	-- Bigeye tunas (THUNNUS OBESUS)	kg	free	free	free	free
0303.45	7	-- Atlantic and Pacific bluefin tunas (Thunnus thynnus, Thunnus orientalis)	kg	free	free	free	free
0303.46	3	-- Southern bluefin tuna (THUNNUS MACCOYII)	kg	free	free	free	free
0303.49	2	-- Other	kg	free	free	free	free
0303.5		- Herrings (Clupea harengus, Clupea pallasii), sardines (Sardina pilchardus, Sardinops spp.), sardinella (Sardinella spp.), brisling or sprats (Sprattus sprattus), mackerel (Scomber scombrus, Scomber australasicus, Scomber japonicus), jack and horse mackerel (Trachurus spp.), cobia (Rachycentron canadum) and swordfish (Xiphias gladius) (excluding livers and roes):					
0303.51	6	-- Herrings (CLUPEA HARENGUS, CLUPEA PALLASII)	kg	free	free	free	free
0303.53	9	-- Sardines (Sardina pilchardus, Sardinops spp.), sardinella (Sardinella spp.), brisling or sprats (Sprattus sprattus)	kg	free	free	free	free
0303.54	5	-- Mackerel (Scomber scombrus, Scomber australasicus, Scomber japonicus)	kg	free	free	free	free
0303.55	1	-- Jack and horse mackerel (Trachurus spp.)	kg	free	free	free	free
0303.56	8	-- Cobia (Rachycentron canadum)	kg	free	free	free	free
0303.57	4	-- Swordfish (Xiphias gladius)	kg	free	free	free	free
0303.6		- Fish of the families Bregmacerotidae, Euclichthyidae, Gadidae, Macrouridae, Melanonidae, Merlucciidae, Moridae and Muraenolepididae, (excluding livers and roes):					
0303.63	3	-- Cod (Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus)	kg	free	free	free	free
0303.64	0	-- Haddock (Melanogrammus aeglefinus)	kg	free	free	free	free
0303.65	6	-- Coalfish (Pollachius virens)	kg	free	free	free	free
0303.66	2	-- Hake (Merluccius spp., Urophycis spp.)	kg	free	free	free	free
0303.67	9	-- Alaska Pollack (Theragra chaloogramma)	kg	free	free	free	free
0303.68	5	-- Blue whittings (Micromesistius poutassou, Micromesistius australis)	kg	free	free	free	free

Heading / Subheading	CD	Article Description	Statistical Unit	Rate of Duty			
				General	EU	EFTA	SADC
0303.89	0	-- Other	kg	free	free	free	free
0303.90	8	- Livers and roes	kg	free	free	free	free
03.04		Fish fillets and other fish meat (whether or not minced), fresh, chilled or frozen:					
0304.3		- Fresh or chilled fillets of tilapias (<i>Oreochromis</i> spp.), catfish (<i>Pangasius</i> spp., <i>Silurus</i> spp., <i>Clarias</i> spp., <i>Ictalurus</i> spp.), carp (<i>Cyprinus carpio</i>, <i>Carassius carassius</i>, <i>Ctenopharyngodon idellus</i>, <i>Hypophthalmichthys</i> spp., <i>Cirrhinus</i> spp., <i>Mylopharyngodon piceus</i>), eels (<i>Anguilla</i> spp.), Nile perch (<i>Lates niloticus</i>) and snakeheads (<i>Channa</i> spp.):					
0304.31	0	-- Tilapias (<i>Oreochromis</i> spp.)	kg	25%	25%	8,2%	free
0304.32	7	-- Catfish (<i>Pangasius</i> spp., <i>Silurus</i> spp., <i>Clarias</i> spp., <i>Ictalurus</i> spp.)	kg	25%	25%	8,2%	free
0304.33	3	-- Nile Perch (<i>Lates niloticus</i>)	kg	25%	25%	8,2%	free
0304.39	1	-- Other	kg	25%	25%	8,2%	free
0304.4		- Fresh or chilled fillets of other fish:					
0304.41	5	-- Pacific salmon (<i>Oncorhynchus nerka</i> , <i>Oncorhynchus gorboscha</i> , <i>Oncorhynchus keta</i> , <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> , <i>Oncorhynchus kisutch</i> , <i>Oncorhynchus masou</i> and <i>Oncorhynchus rhodurus</i>), Atlantic salmon (<i>Salmo salar</i>) and Danube salmon (<i>Hucho hucho</i>)	kg	25%	25%	8,2%	free
0304.42	1	-- Trout (<i>Salmo trutta</i> , <i>Oncorhynchus mykiss</i> , <i>Oncorhynchus clarki</i> , <i>Oncorhynchus aguabonita</i> , <i>Oncorhynchus gilae</i> , <i>Oncorhynchus apache</i> and <i>Oncorhynchus chrysogaster</i>)	kg	25%	25%	8,2%	free
0304.43	8	-- Flat fish (<i>Pleuronectidae</i> , <i>Bothidae</i> , <i>Cynoglossidae</i> , <i>Soleidae</i> , <i>Scophthalmidae</i> and <i>Citharidae</i>)	kg	25%	25%	8,2%	free
0304.44	4	-- Fish of the families <i>Bregmacrotidae</i> , <i>Eulichthyidae</i> , <i>Gadidae</i> , <i>Macrouridae</i> , <i>Melanonidae</i> , <i>Merlucciidae</i> , <i>Moridae</i> and <i>Muraenolepididae</i>	kg	25%	25%	8,2%	free
0304.45	0	-- Swordfish (<i>Xiphias gladius</i>)	kg	25%	25%	8,2%	free
0304.46	7	-- Toothfish (<i>Dissostichus</i> spp.)	kg	25%	25%	8,2%	free
0304.49		-- Other:					
0304.49.10	3	--- Anchovies (<i>Engraulis</i> spp.); herrings (<i>Clupea harengus</i> , <i>clupea pallasii</i>)	kg	free	free	free	free
0304.49.90	1	--- Other	kg	25%	25%	8,2%	free
Heading / Subheading	CD	Article Description	Statistical Unit	Rate of Duty			
				General	EU	EFTA	SADC
0306.24		-- Crabs:					
0306.24.10	0	--- Smoked	kg	5,50/kg	5,50/kg	free	free
0306.24.90	8	--- Other	kg	free	free	free	free
0306.25		-- Norway lobsters (<i>Nephrops norvegicus</i>):					
0306.25.10	6	--- Smoked	kg	5,50/kg	5,50/kg	free	free
0306.25.90	4	--- Other	kg	free	free	free	free
0306.26		-- Cold-water shrimps and prawns (<i>Pandalus</i> spp., <i>Crangon oranger</i>):					
0306.26.10	2	--- Smoked	kg	5,50/kg	5,50/kg	free	free
0306.26.90	0	--- Other	kg	free	free	free	free
0306.27		-- Other shrimps and prawns:					
0306.27.10	9	--- Smoked	kg	5,50/kg	5,50/kg	free	free
0306.27.90	7	--- Other	kg	free	free	free	free
0306.29		-- Other, including flours, meals and pellets of crustaceans, fit for human consumption:					
0306.29.10	1	--- Smoked	kg	5,50/kg	5,50/kg	free	free
0306.29.90	6	--- Other	kg	free	free	free	free
03.07		Molluscs, whether in shell or not, live, fresh, chilled, frozen, dried, salted or in brine; smoked molluscs, whether in shell or not, whether or not cooked before or during the smoking process; flours, meals and pellets of molluscs, fit for human consumption:					
0307.1		- Oysters:					
0307.11	2	-- Live, fresh or chilled	kg	free	free	free	free
0307.19		-- Other:					
0307.19.10	0	--- Smoked	kg	5,50/kg	5,50/kg	free	free
0307.19.90	9	--- Other	kg	free	free	free	free
0307.2		- Scallops, including queen scallops, of the genera PECTEN, CHLAMYS or PLACOPECTEN:					
0307.21	7	-- Live, fresh or chilled	kg	free	free	free	free
0307.29		-- Other:					

Fuente: CUSTOMS & EXCISE TARIFF - Date: 2013-09-30

<http://www.sars.gov.za/AllDocs/LegalDoclib/SCEA1964/LAPD-LPrim-Tariff-2012-04%20-%20Schedule%20No%201%20Part%201%20Chapters%201%20to%2099.pdf>

Capítulo 16. Preparados de carne, pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos

Heading / Subheading	CD	Article Description	Statistical Unit	Rate of Duty			
				General	EU	EFTA	SADC
1602.90.90	3	-- Other	kg	40% or 240c/kg	40% or 240c/kg	40% or 240c/kg	free
1603.00		Extracts and juices of meat, fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates:					
1603.00.10	8	- Extracts of meat (excluding that of whale meat)	kg	25%	free	25%	free
1603.00.15	9	- Extracts and juices of whale meat	kg	25%	free	free	free
1603.00.20	5	- Other juices of meat	kg	25%	free	25%	free
1603.00.30	2	- Extracts of fish	kg	25%	free	free	free
1603.00.9		- Other:					
1603.00.91	4	-- Extracts and juices of abalone	kg	25%	free	free	free
1603.00.99	8	-- Other	kg	25%	free	free	free
16.04		Prepared or preserved fish; caviar and caviar substitutes prepared from fish eggs:					
1604.1		- Fish, whole or in pieces, but not minced:					
1604.11	5	-- Salmon	kg	6c/kg	6c/kg	free	free
1604.12		-- Herrings:					
1604.12.10	9	--- Frozen	kg	25% or 200c/kg	25% or 200c/kg	free	free
1604.12.90	7	--- Other	kg	6c/kg	6c/kg	free	free
1604.13		-- Sardines, sardinella and brisling or sprats:					
1604.13.05	9	--- Sardines (SARDINE PILCHARDUS), in oil, in airtight metal containers	kg	2,4c/kg net	2,4c/kg net	free	free
1604.13.10	5	--- Sprats (SPRATTUS SPRATTUS), in oil, in airtight metal containers	kg	2,4c/kg net	2,4c/kg net	free	free
1604.13.12	1	--- Sardinella (SARDINELLA SPP.), in airtight metal containers for human consumption	kg	2,4c/kg net	2,4c/kg net	free	free
1604.13.15	6	--- Other, sardinella (SARDINELLA SPP.), in airtight metal containers	kg	2,4c/kg net	2,4c/kg net	free	free
1604.13.17	2	--- Sardines (pilchards) (SARDINOPS SPP.), in airtight metal containers for human consumption	kg	free	free	free	free
1604.13.20	2	--- Other, sardines (pilchards) (SARDINOPS SPP.), in airtight metal containers	kg	free	free	free	free
1604.13.80	6	--- Other, frozen	kg	25% or 200c/kg	25% or 200c/kg	free	free
1604.13.90	7	--- Other	kg	6c/kg	6c/kg	free	free

Fuente: CUSTOMS & EXCISE TARIFF - Date: 2013-09-30

<http://www.sars.gov.za/AllDocs/LegalDoclib/SCEA1964/LAPD-LPrim-Tariff-2012-04%20-%20Schedule%20No%201%20Part%201%20Chapters%201%20to%2099.pdf>