

Exportación de productos pesqueros a países extracomunitarios (Argentina, Brasil y China) en el marco del Real Decreto 993/2014

Universitat Autònoma de Barcelona
Facultat de Veterinària
Departament de Ciència Animal i dels Aliments

Máster oficial en calidad de alimentos de origen animal

Trabajo presentado para la superación de los 15 créditos del módulo Trabajo Fin de Máster

Paula Rodríguez de Liébana Presa
Tutora: Reyes Pla Soler
5 de septiembre de 2016

Reyes Pla Soler. Tutora Trabajo Final de Máster.

Informa

Que el trabajo de gestión de la calidad titulado: “*Exportación de productos pesqueros a países extracomunitarios (Argentina, Brasil y China) en el marco del Real Decreto 993/2014*” ha sido realizado bajo mi supervisión o tutela por la Sra. Paula Rodríguez de Liébana Presa dentro del módulo Trabajo Fin de Master del Máster Oficial de Calidad de Alimentos de Origen Animal de la Universitat Autònoma de Barcelona.

Bellaterra, 05 de Setiembre de 2016

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer la orientación proporcionada por mi tutora, Reyes, que ha sacado tiempo de donde fuera para guiarme.

Agradecer el soporte recibido por parte de los trabajadores de la empresa Pescados Videla. En especial a Ángels, Raquel y Cristina, presentes en mi etapa en el Prat del Llogregat, por su ayuda y sus valiosos consejos para el desarrollo del presente trabajo, así como a Vanesa y Rafa, que han conseguido hacer que el tiempo vuele en los descansos. También a Raúl y Juanito, durante mi etapa en Mercabarna, con quienes es imposible no disfrutar de los productos del mar.

Agradecer a mi familia su apoyo durante este año tan cambiante, pero a la vez tan necesario y a Joan por haber estado siempre ahí cuando la numeración automática fallaba.

Finalmente agradecer a mis compañeros de Máster los momentos únicos vividos durante este curso, especialmente a Robert, Ismael, Irene y Alice por formar parte de lo mejor de este año y de los que vendrán.

LISTA DE ABREVIATURAS

- AQSIQ: Administration of quality and supervision, inspection and quarantine (Control aduanero chino).
- DIPOA: Departamento de inspeção de produtos de origem animal de Brasil.
- DUA: Documento administrativo único.
- MP: Materia prima
- OIC: Organismo independiente de control.
- PIF: Punto de inspección fronterizo.
- PNCH: Programa normalizado de control de la higiene.
- RD: Real Decreto.
- RGSEAA : Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias.
- RPC: República Popular China.
- RTE: Ready to eat.
- SAE: Sistema de autocontrol específico.
- SENASA: Servicio nacional de sanidad y calidad agroalimentaria de Argentina.
- SOIVRE: Servicio oficial de inspección, vigilancia y regulación de las exportaciones.

ÍNDICE

RESUMEN.....	1
1. INTRODUCCIÓN	2
1.1. Objetivos del TFM	4
2. MARCO LEGISLATIVO	5
2.1. Exportación de productos pesqueros previa al RD 993/2014	5
2.1.1. Documentación genérica	5
2.1.2. Certificados sanitarios, de calidad y de origen para la exportación	7
2.2. RD 993/2014	9
2.2.1. Objetivos del RD.....	10
2.2.2. Novedades del RD.....	10
3. APLICACIÓN DEL RD A LA INDÚSTRIA PESCADOS VIDELA	14
3.1. Requerimientos de los países de destino	14
3.1.1. Niveles SAE.....	15
3.2. Argentina.....	17
3.2.1. Situación del sector pesquero.....	17
3.2.2. Requerimientos para la exportación:.....	18
3.3. Brasil.....	20
3.3.1. Situación del sector pesquero.....	20
3.3.2. Requerimientos para la exportación:.....	22
3.4. República Popular China.....	24
3.4.1. Situación del sector pesquero.....	24
3.4.2. Requerimientos para la exportación.....	26
4. DISCUSIÓN SOBRE EL RD	28
5. CONCLUSIONES	31
6. BIBLIOGRAFÍA.....	33
7. ANEXOS.....	37

RESUMEN

El presente trabajo se centra en la implantación del nuevo Real Decreto (RD) 993/2014 del 28 de noviembre de 2014 en la empresa Pescados Videla. El cual modifica las bases para la exportación de productos de origen animal desde España a países que se encuentran fuera de la Unión Europea (UE). Estos nuevos requisitos de exportación son de obligado cumplimiento a partir de marzo del 2016, requiriendo ser implantado un Sistema de autocontrol específico (SAE) en todas las empresas que entren dentro del marco de aplicación del RD.

En Pescados Videla se desea implantar el nuevo sistema de exportación que propone éste RD por tal de poder abrir mercado a los países de mayor interés para la empresa en la actualidad: Argentina, Brasil y República Popular China (RPC). Tras una exhaustiva revisión del RD, de los requisitos de exportación de productos pesqueros específicos para cada país y de los sistemas de calidad implantados en la empresa, se procede a la redacción del Manual SAE. En dicho Manual se adaptan los sistemas de gestión de la calidad de la empresa a los requerimientos para la exportación de productos pesqueros a la RPC, siendo éste el único país que exige requerimientos adicionales a los solicitados hasta el momento.

This paper focuses on the implementation of the new Real Decreto (RD) 993/2014 of 28 November 2014 on the Pescados Videla company. This RD modifies the basis for the export of animal products from Spain to countries outside the European Union (EU). These new export requirements are mandatory since March 2016, requiring to implement a particular self-control system in those companies who want to export outside the EU.

Pescados Videla wants to implement this export system to access new markets as Argentina, Brazil and the People's Republic of China (PRC). The SAE Manual has been written after a thorough review of the RD. In this Manual, the current quality systems of the company are adapted to the PRC new export requirements for fish products, this being the only country that requires additional requirements to those requested so far.

1. INTRODUCCIÓN

El tema planteado en este trabajo final de máster surge de la necesidad de la empresa Pescados Videla, S. A. de valorar el alcance y los costes reales de la implantación de los requisitos que fija el RD 993/ 2014 para la exportación de productos de la pesca a ciertos países extracomunitarios. Se eligen países de interés para la empresa (Argentina, Brasil y RPC) puesto que son territorios para los que previamente ya se han realizado algunas expediciones de sus productos o en su momento se iniciaron contactos comerciales con empresas. El nuevo RD de exportación supone un reto y en ocasiones es visto como una traba para la industria alimentaria, puesto que fija una serie de requerimientos que sólo se aplican a nivel nacional, por lo que los requerimientos para la exportación de los demás países comunitarios siguen siendo los mismos.

Pescados Videla es una empresa del Grupo Videla cuyos orígenes se remontan a 1949, momento en el que se inicia en la venta y distribución de pescado fresco para hostelería. Especializándose en la elaboración y transformación de productos del mar congelados y en semiconserva, ofrecen una gran variedad de productos adaptándose a los requerimientos específicos de compra del cliente y/ o del mercado “tailor made products”.

En estos 67 años de trayectoria el crecimiento de la empresa ha sido exponencial:

- Presencia a nivel nacional e internacional, tanto a nivel europeo (Francia, Italia, Alemania, Portugal, Grecia, Polonia...) como extracomunitario (China, Brasil, USA, Corea...).
- Productos presentes en toda la red de distribución, desde grandes áreas, cadenas de supermercados, industrias, colectividades y empresas distribuidoras a establecimientos detallistas o de hostelería.
- Factoría propia en el Prat del Llobregat para la elaboración de productos pesqueros congelados y semiconserva de cefalópodos.
- Puesto de consignatario en el Mercado Central del Pescado en Mercabarna.
- Certificada desde 2008 bajo los estándares de calidad de la IFS (International Food Standards).

Todo ello hace que Pescados Videla sea una empresa en constante mejora, crecimiento y capaz de ofrecer una respuesta personalizada y adecuada a las demandas de cualquier tipo de cliente. Por tal de poder seguir ofreciendo sus servicios a plena capacidad y conseguir más visibilidad a nivel internacional, se plantea integrar los nuevos requisitos de exportación del RD 993/2014 a las prestaciones de la empresa.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente publica cada año el análisis de comercio exterior subdividido por grupos de sectores. El informe publicado el 2014 sobre la exportación de productos pesqueros situaba a España entre los 10 países exportadores de productos pesqueros del mundo (*Tabla 1*). España aparece en séptimo lugar exportando por un valor equivalente al 19.4% de las exportaciones realizadas por la República Popular de la China (RPC), el primer país exportador del mundo. Además, en el 2014 las exportaciones a crecieron en un 10.37% en volumen respecto al año anterior, demostrando ser un sector consolidado y en crecimiento pese a la reciente recesión económica.

Ranking mundial de países exportadores 2014		
	Países	Mill \$
1	China	10.300,06
2	Chile	4.039,72
3	EE.UU	3.612,90
4	Tailandia	3.560,87
5	Noruega	3.540,58
6	Países Bajos	2.005,67
7	España	2.002,30
8	Ecuador	1.365,77
9	Islandia	1.282,23
10	Dinamarca	1.199,90

Tabla 1: Ranking países exportadores de productos pesqueros en 2014.

Fuente: Análisis de Pescado Congelado y Filetes, Preparaciones y Conserva de Pescado. MAGRAMA (1)

El producto que cuenta con más volumen de exportación con una clara diferencia es el pescado congelado, el cual representó un 48% de las exportaciones españolas de 2014 (*Gráfico 1*), debido a su fácil distribución y mayor conservación de sus propiedades organolépticas, siendo éste el principal producto manufacturado en Pescados Videla.

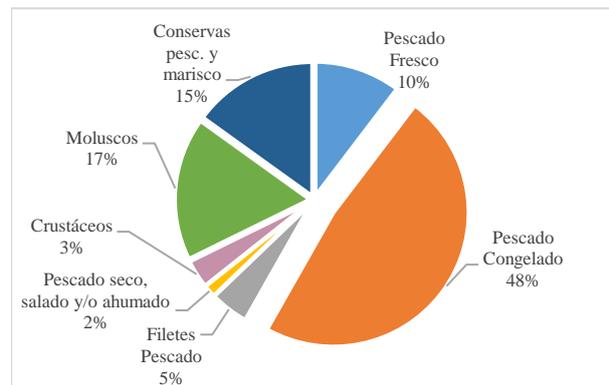


Gráfico 1: Exportaciones españolas de productos de la pesca 2014. Fuente: ANFACO- CECOPESCA. (1)

Los destinos de exportación (*Tabla 2*) son diversos pero la mayor parte del volumen se queda dentro de la UE donde los precios y la rentabilidad de los productos son mayores. Los países europeos que más destacan en cuanto a volumen de expediciones de productos pesqueros y

acuícolas desde

territorio español son:

Italia, Portugal, Francia

y Alemania. En cuanto a

las salidas

extracomunitarias desde

territorio español los

principales países

serían: Mauricio,

Ecuador, Seychelles y

China.

Por el contrario, los

orígenes de las

importaciones a

territorio nacional que

generan un mayor

beneficio son de origen

extracomunitario, por la

gran calidad de la

materia prima (MP) que

ofrecen y un precio más que competitivo en el mercado europeo. Podemos encontrar en primer lugar Marruecos, seguidos de China, Argentina y Perú, países que cuentan con una amplia zona costera, un gran volumen de la población dedicada a la pesca y orientados en zonas de paso de muchas especies pesqueras muy apreciadas, como lo son los cefalópodos y las sardinas en Marruecos y los camarones y las gambas en Argentina y la RPC.

1.1. Objetivos del TFM

Los objetivos del presente trabajo son los siguientes:

- Conocer en profundidad los requisitos de exportación antes y después de la instauración del RD 993/2014 de los países que abarca el presente trabajo.

PRINCIPALES PAISES ABASTECEDORES SEGÚN VOLUMEN AÑO 2014			PRINCIPALES PAISES DESTINO SEGÚN VOLUMEN AÑO 2014				
	TM	MILES €		TM	MILES €		
TERCEROS PAISES	MARRUECOS	103.038	465.440	MAURICIO	55.198	70.895	
	CHINA	99.486	257.875	ECUADOR	45.039	46.732	
	ARGENTINA	96.074	356.695	SEYCHELLES Y DEPENDEN	31.739	43.712	
	PERU	77.210	134.648	COSTA DE MARFIL	26.012	24.319	
	ECUADOR	75.561	338.422	TAILANDIA	23.803	21.859	
	CHILE	62.331	148.741	EGIPTO	22.978	17.364	
	NAMIBIA	51.203	179.505	UCRANIA	15.971	16.284	
	ISLAS MALVINAS(FALKLA)	51.136	109.518	CHINA	15.564	34.113	
	VIETMAN	49.456	99.042	GHANA	12.646	10.189	
	INDIA	46.899	151.777	MADAGASCAR	12.532	13.587	
	RESTO	420.626	1.422.968	RESTO	166.509	430.492	
	TOTAL TP	1.133.020	3.664.632	TOTAL TP	427.990	729.546	
	UNIÓN EUROPEA	PORTUGAL	116.062	263.573	ITALIA	217.066	891.384
		FRANCIA	106.270	328.048	PORTUGAL	193.937	600.646
PAISES BAJOS		60.301	212.901	FRANCIA	118.848	404.822	
ITALIA		41.364	108.937	ALEMANIA	21.355	82.815	
REINO UNIDO		41.054	207.514	GRECIA	21.164	60.686	
DINAMARCA		28.967	129.609	REINO UNIDO	20.133	72.264	
GRECIA		16.899	77.593	PAISES BAJOS	12.983	31.603	
SUECIA		16.375	77.173	RUMANIA	12.203	15.906	
IRLANDA		13.276	57.808	CROACIA	10.182	21.909	
ALEMANIA		12.715	56.304	BELGICA	6.154	28.599	
RESTO		33.282	80.575	RESTO	35.464	91.342	
TOTAL UE		486.565	1.600.035	TOTAL UE	669.490	2.301.977	
TOTAL TP+UE		1.619.585	5.264.668	TOTAL TP+UE	1.097.480	3.031.523	

FUENTE: DIRECCION GENERAL DE ADUANAS

Tabla 2: Destinos de las exportaciones e importaciones de productos pesqueros en España el año 2014. Fuente: Informe del sector pesquero en España en 2014. MAGRAMA.(1)

- Conocer y entender la situación actual de los mercados y de la industria pesquera en dichos países adaptándolos a las posibilidades reales de la empresa.
- Realizar una propuesta adecuada a las características de la empresa y en armonía con sus sistemas de gestión de la calidad ajustando los requerimientos legales a su situación actual.
- Analizar la viabilidad de la solución propuesta.

Durante la consecución de dichos objetivos se deberá de haber adquirido una serie conocimientos, competencias y funciones para el correcto desarrollo del trabajo a desempeñar en la industria:

- Búsqueda documental y legislativa sobre exportación de productos pesqueros consultando diferentes fuentes oficiales (MAGRAMA, Cexgan, Conxemar, ANFACO...).
- Contactar con Servicios veterinarios oficiales, entidades certificadoras privadas, Conxemar (Asociación española de operadores de productos de la pesca y acuicultura), Cexgan (comercio exterior), entre otros, para profundizar en los requerimientos legales del RD tratado, así como su aplicación práctica.
- Inmersión en los sistemas de gestión de la calidad de la empresa, comprendiendo la cadena de producción y la trazabilidad interna de las diferentes líneas de producción.
- Realizar una ponencia informativa sobre los nuevos requisitos de exportación a todo el equipo de Calidad de la Pescados Videla.
- Evaluar los costes y la viabilidad de la implantación del nuevo Manual SAE para la exportación.
- Trabajar con los diferentes miembros de la empresa para evaluar los pros y contras de las soluciones propuestas y así poder llegar finalmente al enfoque más plausible del Manual SAE.

2. MARCO LEGISLATIVO

2.1. Exportación de productos pesqueros previa al RD 993/2014

La mayoría de requerimientos previos al RD siguen en vigor, motivo por el cual es de gran importancia conocer qué documentos se precisan para exportar a países extracomunitarios.

2.1.1. Documentación genérica

- Licencia fiscal:
En caso de no haber exportado anteriormente primero se deberá obtener la licencia fiscal, dándose de alta en la Agencia Tributaria.
- Documento administrativo único (DUA):

Es el soporte en papel o telemático de la declaración de importación o exportación ante las autoridades aduaneras, proporciona información sobre el producto y sirve de base para la correspondiente declaración tributaria. Se debe presentar en la aduana de salida o entrada y debe acompañar en todo momento a la mercancía. Se usa en intercambios de la UE con terceros países.

- Listas de países autorizados para la exportación:

Es obligatorio estar incluido en el Registro de empresas exportadoras de productos pesqueros a ciertos países que tengan requisitos adicionales o distintos a la normativa comunitaria o simplemente que el país exija la existencia de una lista de establecimientos exportadores. Se debe consultar en la página web del Cexgan (8) los requerimientos para cada país en las monografías de exportación. Actualmente, para poder exportar esta clase de productos a Argentina, Brasil y China se debe estar registrado en el listado de país autorizado para la exportación a estos países antes de poder realizar cualquier exportación de productos de origen animal.

La novedad que el nuevo RD introduce es la presentación de la certificación del SAE, nivel 2 o 3, en función del país de destino para ser incluidos o permanecer en las listas de empresas exportadoras. Los países que desean ser incluidos en las listas de exportadores autorizados y que previamente no estaban registrados en ellas, han tenido hasta el 1 de marzo de 2016 para presentar la certificación emitida por un OIC conforme cumple favorablemente los requerimientos del nuevo RD de exportación. En el caso de las empresas que ya figuraban en el listado de exportadores (como es el caso de Pescados Videla), deben presentar al MAGRAMA una solicitud acorde a que están tramitando la certificación de su SAE con el OIC correspondiente. A las empresas que no cumplan ninguno de estos dos requisitos se les denegará la exportación a esos países extracomunitarios para los que requieran de SAE. Otra novedad que introduce es la inclusión en dicha lista por parte de otros establecimientos que hayan intervenido en la cadena de producción antes que el establecimiento productor final, cuando así lo exija el país importador, cosa que no sucede para ninguno de los tres países que abarca el presente trabajo.

A parte del DUA existen una serie de documentos que la empresa exportadora deberá proporcionar a su comprador para que éste pueda recepcionar la mercancía y pase sin problema los controles en su aduana respectiva. Éstos documentos pueden variar en función del país y la materia expedida:

- Factura comercial

- Certificado de circulación EUR 1: Documento justificativo del origen preferente otorgado por la UE a aquellos países con los cuales mantiene un acuerdo preferencial (Marruecos, Argelia, Túnez, Egipto, Jordania, Siria, Líbano, Israel, Serbia, Bosnia, Macedonia, entre otros).
- Certificado de origen: Acredita el lugar de origen de las mercancías.
- Documento de transporte: Las operaciones de comercio internacional exigen elaborar unos documentos de transporte internacional, existe un tipo de documento para cada medio de transporte, emitidos por las compañías de transporte.
- Relación de contenido (Packing list): Relación de la mercancía a exportar.
- Conocimiento de embarque: Documento propio del transporte marítimo que se utiliza como contrato de transporte de las mercancías en un buque en línea regular.
- Declaración del capitán: Documento que se debe presentar ante las autoridades del país de destino en aquellos casos en los que los productos de la pesca procedentes buques con bandera española sean exportados a terceros países sin haber sido desembarcados en territorio español y, por lo tanto, sin haber sido inspeccionados por los veterinarios oficiales de salud pública. Para estos casos, el MAGRAMA ha habilitado un sistema similar al que existe en la importación, por el cual la certificación oficial de las autoridades de salud pública es sustituida por una declaración del capitán del buque congelador o buque factoría. En dicha declaración el capitán del buque certifica que éste consta inscrito en la base del Registro General Sanitario de Alimentos español como establecimiento autorizado conforme a la normativa comunitaria vigente, identifica los productos que se desembarcan, que éstos han sido desembarcados y manipulados respetando los requisitos de higiene que le son de aplicación establecidos en el Reglamento (CE) N° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y en el Reglamento (CE) N° 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

2.1.2. Certificados sanitarios, de calidad y de origen para la exportación

- Certificados sanitarios

- Certificado sanitario oficial (“Sábana”)

Documento sanitario expedido por los Servicios veterinarios oficiales de cada comunidad autónoma, para acreditar que la mercancía a exportar incluida en el mismo es apta para el consumo humano y cumple con la reglamentación sanitaria del MAGRAMA en función de los acuerdos adoptados oficialmente con el país de destino. Es el control oficial en el que se certifican las condiciones de higiene y salud pública en referencia a la UE. Es un documento

exigido por el comprador y solicitado por el exportador o productor a las autoridades sanitarias competentes. Se presenta en el Punto de inspección fronteriza (PIF).

- Certificado sanitario de exportación específico (ASE)

Documento expedido por un veterinario oficial para acreditar que la mercancía a exportar cumple con los requerimientos de sanidad animal y salud pública que exige el país extracomunitario al que se destinará la mercancía y los cuales son diferentes a los que exige la UE. Es un documento requerido por el comprador y solicitado por el exportador o productor a las autoridades sanitarias competentes o mediante el Cexgan.

La novedad llega con la aplicación del RD, donde se clasifican los distintos requisitos específicos o ASE en 3 niveles SAE, en función del nivel en el cual se clasifiquen los requisitos del país al que se desea exportar se tendrán que cumplir una serie de condiciones de nueva aplicación exigidas por el MAGRAMA. Se debe presentar en el PIF.

- Certificado veterinario genérico

Hasta el momento todas las expediciones de alimentos de origen animal debían acompañarse de certificados sanitarios oficiales. El actual RD introduce como novedad el certificado genérico para los alimentos de origen animal, el cual acredita el cumplimiento de los requisitos a nivel de sanidad pública establecidos por la normativa de la UE. Podrá emplearse en las exportaciones de alimentos, piensos, productos de no consumo, animales vivos y material genético (semen, óvulos y embriones) cuando no exista un modelo de certificado sanitario de exportación acordado con el país de destino para el producto que se desea exportar, pero tampoco haya constancia de ninguna restricción aplicable a dicha exportación. La exportación empleando un certificado sanitario de exportación genérico será responsabilidad exclusiva del exportador. Se debe presentar en el PIF.

Conforme a lo establecido en el Real Decreto 993/2014, desde el 1 de enero de 2016, todos los envíos a terceros países de productos de origen animal destinados a consumo humano que habitualmente se enviaban acompañados del Certificado sanitario oficial para la exportación de productos alimenticios emitido por los Servicios veterinarios oficiales de las Consejerías de salud pública de las diferentes comunidades autónomas (comúnmente conocido como “sábana”), se enviarán acompañados del Certificado veterinario genérico para alimentos, salvo en aquellos casos en que se tenga constancia que las autoridades del tercer país no exigen ninguna certificación veterinaria para autorizar el ingreso de las mercancías.

- **Certificado de calidad**

- Certificado de control de la calidad comercial:

El servicio de inspección SOIVRE (Servicio oficial de inspección, vigilancia y regulación de las exportaciones), dependiente de la Secretaría de Estado de Comercio Exterior, realiza la inspección y control de calidad comercial de los productos objeto de comercio exterior como lo son los productos derivados de la pesca. La inspección se realiza en el propio recinto aduanero o en las instalaciones de confección, envasado, producción, almacenamiento, carga o distribución del propio operador comercial.

- **Certificados de origen**

- Certificado de captura:

Mediante el Reglamento (CE) nº 1005/2008 se establece un sistema comunitario para prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (pesca INDNR) donde se controla la trazabilidad del producto en todo momento. Esta norma exige la presentación de un certificado de captura como requisito previo a la introducción de los productos de la pesca en la UE y a la exportación de capturas de buques comunitarios a terceros países que lo requieran. Este certificado debe contener información que demuestre la legalidad de los productos y debe estar validado por el Estado de abanderamiento de los buques pesqueros que llevaron a cabo la captura del pescado.

- Permisos de exportación y certificados de reexportación CITES:

La Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres, más conocida como CITES, consiste en un acuerdo entre gobiernos, de carácter internacional, cuyo objetivo es asegurar que determinadas especies de animales y plantas silvestres no se vean amenazadas por su comercio internacional. El Reglamento (CE) 338/97 recoge y clasifica en sus tres apéndices diferentes especies en función del nivel de protección según su grado de amenaza, garantizando el comercio controlado de ciertas especies. Se debe solicitar en los servicios del SOIVRE mínimo con 15 días antes de la salida de la mercancía.

2.2. RD 993/2014

El presente RD deroga el RD 218/1999 y el RD 265/2008 estableciendo un sistema de autocontrol de las exportaciones basado en las exigencias de los terceros países.

El Real Decreto 993/2014 establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación de alimentos de origen animal a países extracomunitarios.

Por lo tanto, las empresas interesadas en exportar dichos alimentos (o aquellos que en su composición contengan productos de origen animal) a terceros países con requisitos adicionales a los de la UE, deberán implantar un sistema de autocontroles específicos (SAE) que garantice el cumplimiento de estos requisitos adicionales. Dicho sistema no ha sido exigido hasta el momento y sólo es de aplicación para las exportaciones realizadas desde España.

Este nuevo RD surge debido al aumento constante de la actividad exportadora del país y debido a la diversidad de productos y destinos de las expediciones de productos alimentarios. También aparece en respuesta a la complejidad creciente para la certificación de los productos a exportar (acuerdos de exportación entre países diferentes y/o nuevos, listas de países autorizados, diferentes modelos de certificados entre países, diferentes aranceles...).

2.2.1. Objetivos del RD

Todas las medidas aplicadas en este RD van enfocadas a conseguir una serie de objetivos:

- Eficaz y rápida coordinación entre administraciones mediante la creación del Comité de certificación veterinaria para la exportación, constituido el 15 de marzo de 2015.
- Reducción de la carga administrativa y de los trámites para la exportación, estableciendo un sistema ágil.
- Refuerzo de las garantías sanitarias y de los sistemas de calidad de las empresas.
- Regulación de la emisión de certificados veterinarios y los requisitos exigidos para la exportación.
- Afianzar y expandir las exportaciones españolas de productos sujetos a la certificación veterinaria mejorando la competitividad de las empresas y dando garantías a los mercados exteriores.

2.2.2. Novedades del RD

Estas son las novedades que introduce el RD y que se explican a continuación:

- Certificado de exportación genérico (visto en el apartado anterior).
- Sistema de autocontrol específicos (SAE).
- Fichas de especificaciones.
- Organismos independientes de control (OIC).
- Documento de acompañamiento comercial (DAC).
- Declaración del veterinario responsable (DVR).
- Homologación de proveedores.

- Autorización de las exportaciones condicionadas a visitas de las autoridades competentes del país tercero, en función del tipo de producto y del país a exportar.

- **Sistema de autocontrol específicos (SAE).**

El SAE es el Sistema de autocontrol específico implantado en todas las industrias que desean exportar productos de origen animal en el marco del presente RD. Debe garantizar que para cada envío expedido a ciertos países extracomunitarios se han recopilado y analizado, de manera previa a la expedición y a la emisión del certificado veterinario de exportación, todos los datos relevantes para asegurar la correcta trazabilidad de los productos a exportar y el cumplimiento de los requisitos establecidos en el certificado veterinario de exportación.

El SAE deberá ser certificado por un organismo independiente de control (OIC) de acuerdo con el procedimiento establecido en el RD. Los OIC son entidades de certificación privadas acreditadas por el MAGRAMA para auditar los SAE de las empresas.

Los certificados de exportación con requisitos sanitarios específicos no equivalentes a los de la UE (ASE) se agruparán en 3 niveles SAE en función de hasta qué punto de la cadena de producción, obtención y elaboración debe remontarse la información que ha de recopilar el establecimiento productor final para garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios exigibles. Teniendo en cuenta los niveles de exigencia requeridos por los terceros países en su normativa o en los certificados veterinarios de exportación, se establecen tres niveles de exigencia. Sólo se requerirá que los establecimientos dispongan de un SAE certificado para la solicitud de los certificados incluidos en los niveles 2 y 3. Los establecimientos con un SAE certificado de nivel 3 podrán solicitar certificados veterinarios de exportación de los niveles 2 y 3 para aquellos productos incluidos en el alcance de su certificado. En cambio, los establecimientos con un SAE certificado de nivel 2 no podrán solicitar los certificados veterinarios de exportación del nivel 3.

- *SAE nivel 1:*

- *Sanidad animal:* No exigen requisitos específicos de sanidad animal que hagan necesario obtener declaraciones sanitarias sobre los animales o granjas de procedencia de la MP (producción primaria).
- *Salud Pública:* Pueden incluir requisitos específicos de Salud Pública, para los que será necesario obtener atestaciones sanitarias de los SVO de salud pública.

- *Trazabilidad:* No exige identificar los establecimientos que han participado en la cadena de producción, ni que éstos hayan sido autorizados por el tercer país. La trazabilidad que se exige es equivalente a la establecida en la UE.

No se requiere SAE certificado para solicitar exportar con ASE clasificados en el nivel 1, puesto que sólo contempla requerimientos de salud pública.

- *SAE nivel 2*

- *Sanidad animal:* No exigen requisitos específicos de sanidad animal.
- *Sanidad pública:* Pueden incluir requisitos específicos de Salud Pública.
- *Trazabilidad:* La trazabilidad debe remontarse a establecimientos que han participado en la cadena de producción, incluyendo la primera industria alimentaria que participa y en ocasiones, en función del país de destino los establecimientos deben ser autorizados por el tercer país.

Se requiere SAE certificado para solicitar exportar con ASE clasificados en el nivel 2.

- *SAE nivel 3*

- *Sanidad animal:* Exigen requisitos específicos de sanidad animal.
- *Sanidad pública:* Pueden incluir requisitos específicos de Salud Pública.
- *Trazabilidad:* La trazabilidad debe remontarse hasta los establecimientos de producción primaria (granjas, piscifactorías...), registrando también todos los establecimientos que han participado en la cadena de producción. Igual que en el nivel anterior, en función del país de destino, los establecimientos deben ser autorizados por el tercer país.

Se requiere SAE certificado para solicitar exportar con ASE clasificados en el nivel 3.

- **Fichas de especificaciones**

Es el documento elaborado por el establecimiento con SAE en el que se han detallado los requisitos específicos de salud pública y sanidad animal no equivalentes a los de la normativa europea que deben cumplir las partidas que se pretendan exportar utilizando el ASE al que corresponde la ficha. Podrán agruparse los requisitos de varios ASE en una misma ficha, incluso tratándose de países diferentes. Los requisitos contemplados en la ficha de especificaciones se tendrán en cuenta durante todo el proceso productivo, desde la recepción de la MP hasta la expedición de partidas a los clientes para garantizar que éstas cumplen dichos requisitos. En la ficha se indicará si los establecimientos que participan en la obtención y elaboración de la MP deben estar autorizados previamente por el país tercero.

Los OIC verificarán que las fichas de especificaciones recogen todos los requisitos no equivalentes a los de la UE contemplados en el certificado o certificados de exportación que

contemplan las mismas. La verificación que el producto cumple los requisitos de salud pública la realizarán las autoridades competentes. La verificación que el producto cumple los requisitos de sanidad animal la realizarán los OIC.

- **Documento de acompañamiento comercial (DAC).**

El DAC o Documento de acompañamiento comercial, será el documento que acompañará a cada partida de MP cuando es suministrada entre los diferentes eslabones de la cadena de producción (a excepción de la producción primaria) hasta el establecimiento productor final. En este documento se deberán detallar las características de la mercancía a exportar y se aportará una declaración expresa del responsable del establecimiento proveedor en la que garantiza que la partida a la que acompaña el DAC cumple las especificaciones acordadas con el cliente.

Para los proveedores sin SAE certificado (proveedores directos) se establece que cuando éstos a su vez se suministren de MP de otros proveedores (proveedores indirectos, excepto los productores primarios) para suministrar producto para la exportación bajo las especificaciones de su cliente, deberán aportar en todos los eslabones de la cadena comercial el DAC correspondiente a la MP que su cliente desea exportar al tercer país incluido en su SAE.

Esto supone facilitar toda la trazabilidad de la mercancía y, por lo tanto, revelar las fuentes de aprovisionamiento de dicha MP (proveedores indirectos). Este ha sido un punto que ha generado mucha controversia entre los productores, puesto que supondría revelar información confidencial de las empresas.

- **Declaración del veterinario responsable (DVR).**

La Declaración del veterinario responsable es un documento que debe acompañar a la MP obtenida en la producción primaria hasta la primera industria alimentaria de la cadena de producción y el cual certifica las condiciones de sanidad animal. Sólo es requerido para sistemas SAE de nivel 3.

En el caso de Pescados Videla no se requiere ya que ninguno de los tres países contemplados está clasificado dentro de este nivel. Sólo los productos de acuicultura pueden llegar a exigir un SAE nivel 3, dado que la pesca extractiva no podrá ser declarada con un certificado veterinario por su falta de control en origen. Los únicos países para los que hace falta presentar el DVR para la exportación de productos pesqueros derivados de la acuicultura son los siguientes: Emiratos Árabes, Israel, Turquía, Marruecos, Polinesia Francesa y la República Yugoslava de Macedonia.

▪ **Homologación de proveedores**

Junto los requerimientos sanitarios de los ASE, éste es el segundo pilar fundamental del RD, puesto que garantiza la trazabilidad de la MP desde primera industria alimentaria en los SAE nivel 2 o hasta producción primaria en los de nivel 3.

El RD establece un sistema de homologación de proveedores bastante estricto mediante el cual se deben de realizar auditorías *in situ* mínimo una vez, a todos los proveedores que suministren a la empresa MP que luego ésta utilizará para elaborar los productos que se exportaran a los terceros países incluidos en el SAE de la empresa.

- *Buques pesqueros*

Los buques pesqueros son una excepción dentro del nuevo RD, ya que pese a ser considerados industrias alimentarias y poseer un número de registro sanitario oficial, las particularidades de su actividad justifican la exención de los mismos de disponer de un SAE certificado por los siguientes motivos:

- En los certificados de exportación a los productos de la pesca extractiva no se les exigen requisitos específicos de sanidad animal (como sí sucede con los productos de la acuicultura).
- Los buques son el inicio de la cadena de producción de los productos de la pesca, por lo que no existe una trazabilidad hacia atrás más allá de la identificación de la zona de captura, que está regulada en la normativa comunitaria.

Por tanto, no se exigirá a los buques pesqueros que implementen un SAE certificado para obtener certificados de exportación. Cuando actúen como proveedores directos o indirectos de establecimientos con SAE certificado, no necesitarán ser sometidos al procedimiento de homologación y verificación periódica de proveedores contemplados en el Anexo 2 del RD.

Tampoco se les exigirá disponer de un SAE certificado para solicitar ser propuestos para la inclusión en listas de establecimientos autorizados por terceros países.

3. APLICACIÓN DEL RD A LA INDÚSTRIA PESCADOS VIDELA

3.1. Requerimientos de los países de destino

Centrándonos en las relaciones comerciales y los requerimientos de exportación de los países que atañen al presente trabajo, es necesario tener en cuenta las relaciones establecidas con el país de destino y la Comunidad Europea, así como analizar la situación del sector de la pesca

en la economía del país y evaluar las posibilidades de inclusión de los productos de la empresa en su mercado.

3.1.1. Niveles SAE

El MAGRAMA ha clasificado los niveles SAE de los distintos países en función del producto a exportar. En el caso de los productos de la pesca extractiva, tal y como se puede ver en la *Tabla 3*, tanto Argentina como Brasil no requieren de sistema SAE certificado por un OIC puesto que son SAE nivel 1. Para estos dos países a continuación se explicarán los requerimientos para la exportación sujetos a las exigencias que los correspondientes gobiernos piden cumplir al exportar productos de la pesca desde España. La RPC sí tiene requerimientos especiales de exportación al clasificarse dentro del SAE nivel 2, por lo que se ha procedido a la redacción del pertinente manual SAE adaptado a la industria Pescados Videla (*Anexo 1*). Para éste último país no será suficiente con la certificación por parte de los servicios veterinarios oficiales de los ASE y la emisión del certificado sanitario oficial, el establecimiento también tendrá que pasar la auditoria por parte de un OIC y verificar que cumple con los requerimientos de sanidad animal y trazabilidad que se exigen para exportar con SAE de nivel 2 a la RPC.

ASE	NOMBRE	TIPO	PAÍS	TIPO DE PRODUCTO RD 993/2014 (ANEXO 3 PR-EXP REV2.1 CCVE)	NIVEL		ESTABLECIMIENTOS	LISTA DE ESTABLECIMIENTOS	FECHA MODIFICACIÓN
					EXTRACTIVA	ACUICULTURA			
627	Certificado sanitario / zoonosanitario para exportar a la republica argentina pescado, mariscos y productos a base de pescado y/o mariscos (excepto vivos) para consumo humano	Pescado, mariscos y productos a base de pescado y marisco, excepto vivos	Argentina	Productos de la pesca y productos de la pesca transformados	1	1	Establecimiento de captura, establecimiento productor, establecimiento de depósito	SI (NO REQUIERE SAE)	22/10/2015
1683	Certificado sanitario para la exportación a Brasil de pescado y derivados procedentes de la pesca extractiva	Pescado y derivados (extractiva)	Brasil	Productos de la pesca y productos de la pesca transformados	1	NO APLICA	Establecimiento productor	SI (NO REQUIERE SAE)	22/02/2016
1684	Certificado sanitario para la exportación a Brasil de pescado y derivados procedentes de la acuicultura	Pescado y derivados (acuicultura)	Brasil		NO APLICA	1	Establecimiento productor	SI (NO REQUIERE SAE)	22/02/2016
1628	Certificado sanitario para productos de la pesca destinados a la exportación a la RPC	Productos de la pesca	China	Productos de la pesca y productos de la pesca transformados	2	2	Establecimiento de producción, buque, zona de cría	SI (REQUIERE SAE)	09/12/2015
1677	Certificado veterinario para animales acuáticos vivos destinados al consumo humano, excluyendo los moluscos bivalvos, exportados de España a la RPC	Pescado	China	Productos de la pesca	1		Establecimiento productor final (EPF) zona de cría	SI (NO REQUIERE SAE)	25/04/2016

Tabla 3: Clasificación ASE y nivel SAE de Argentina, Brasil y China.

3.2. Argentina

3.2.1. Situación del sector pesquero

La República Argentina representa uno de los caladeros más ricos e importantes del mundo, por ello obtienen grandes cantidades de capturas de productos pesqueros. Como pasa con Brasil, la mayor parte de las capturas se exportan a mercados exteriores, ya que sus productos pesqueros son muy apreciados y además el consumo de pescado entre los habitantes del país es bastante bajo. La industria exporta el 95% de lo producido en el país.

Según los datos de la FAO (2) referidos al año 2013, Argentina ocupó la posición 22 en el ranking mundial de capturas y la posición 90 en el ranking de acuicultura.

Las relaciones comerciales entre España y Argentina muestran una balanza deficitaria para España (*Gráfico 2*), debido a que Argentina es el segundo país proveedor de productos pesqueros de España, el 49% de los productos suministrados son camarones y crustáceos.

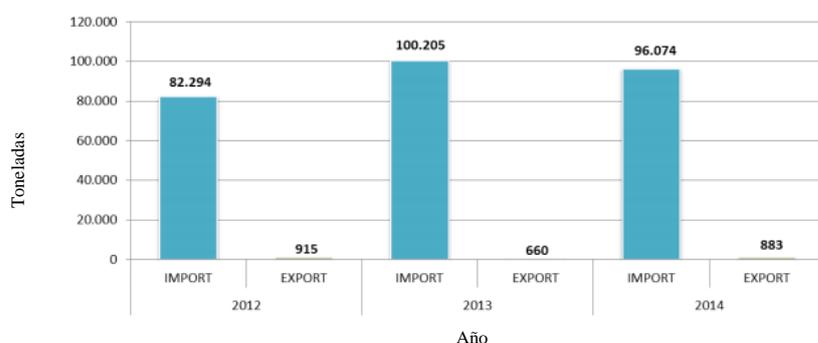


Gráfico 2: Balanza comercial de productos pesqueros España- Argentina (toneladas.) 2012- 2014.

Importaciones de productos pesqueros de Argentina a España frente a exportaciones de dichos productos de España a Argentina. Fuente: Intercambios comerciales de productos pesqueros. MAGRAMA

Pese a los incrementos en las ventas a nuevos mercados persiste la concentración en los destinos de las exportaciones, recibiendo España casi el 30% del total de las exportaciones pesqueras argentinas. Así mismo, España se encuentra en el quinto lugar entre los países importadores de productos pesqueros a Argentina.

En los últimos años, las capturas en mar argentino se han reducido de forma considerable, pasando del más de millón de toneladas que se capturaron en el año 2006 (1.067.994 toneladas) a las 691.826 toneladas capturadas en el año 2012. Esta disminución se ha visto intensificada por la crisis en este sector (aumento de los precios del combustible, mano de obra, conflictos gremiales en los principales puertos, etc.) y por la crisis financiera mundial marcando un descenso del 14% en las exportaciones globales en el 2014.

3.2.2. *Requerimientos para la exportación:*

- ASE:

El ASE 627 para la exportación de productos pesqueros a Argentina (*Anexo I*), consta de 10 requisitos, 5 de los cuales (Requisitos 2b, 3b, 6, 8, 9) piden exigencias diferentes a las requeridas por la UE. Los requisitos 2b y el 8 hacen referencia al reconocimiento de la planta elaboradora y de los envases por parte del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria de Argentina (SENASA). Los requisitos 3b, 6 y 9 se refieren a especificaciones sobre el producto final: declaración de cría en cautiverio en el caso de productos procedentes de acuicultura, que el producto final no ha sido intencionalmente expuesto a radiación ionizante y que la mercancía/ embalaje a exportar lleva una estampilla, sello oficial o identificación impresa que acredita que dicha mercancía procede de los establecimientos enunciados en el presente certificado ASE y se encuentra rotulada correctamente.

Aun siendo requerimientos no exigidos para la exportación de este tipo de productos dentro del mercado comunitario, no difieren lo suficiente de los comunitarios como para ser clasificados dentro de un nivel SAE superior.

- Otros requerimientos:

A fin de cumplir con los requisitos sanitarios para la importación de productos de origen animal exigidos por el SENASA, la Comisión Europea y este organismo acordaron un sistema por el cual toda planta europea que desee exportar dichos productos a Argentina debe estar incluida en un pre-listado (12), cumpliendo los siguientes requisitos:

- Cumplir la normativa de la UE vigente en materia de salud pública y de sanidad animal.
- El producto debe contar con un certificado bilateral (ASE) previamente acordado entre el SENASA y la autoridad sanitaria del país de origen.
- Disponer de un Plan APPCC validado cuya implementación haya sido auditada por las autoridades de control oficial del país de origen.
- Tramitar la solicitud de inclusión en las listas de establecimientos españoles autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano a terceros países, disponible en la página web del MAGRAMA (11) (12), se trata del mismo documento que se utilizará para Brasil y la RPC. En esta solicitud se tendrá que incluir de forma detallada, información sobre la actividad de la empresa, productos pesqueros que se desean exportar, dirección del establecimiento y todo ello se deberá remitir a la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria (DGSPA) del Ministerio de Agricultura, Alimentación

y Medio Ambiente (MAGRAMA). Las altas, bajas y modificaciones de las empresas deberán ser informadas por la autoridad sanitaria del país de origen a la delegación de la UE en Argentina, quien a su vez transmitirá al SENASA de forma mensual los datos y actualizaciones correspondientes a los estados miembros de la UE.

Según este procedimiento, para que un establecimiento pueda estar incluido en el sistema de pre-listado, el producto que desea exportar debe tener un certificado sanitario bilateral (ASE) acordado entre las autoridades sanitarias de cada estado miembro de la UE y el SENASA. Con carácter general, la autorización no requiere una previa inspección in situ del establecimiento interesado (a diferencia de los países fuera de la UE), si bien tanto las autoridades competentes nacionales como las argentinas se reservan la posibilidad de realizar los controles e inspecciones oportunos.

Una vez realizados los trámites para solicitar la inclusión del establecimiento operador en el sistema pre- listado correspondiente y confirmada la habilitación por parte de las autoridades competentes españolas, se deberá presentar al SENASA, a través de la empresa importadora argentina, una monografía descriptiva de los productos que se desean exportar.

En dicha monografía se detallarán los siguientes datos:

- *Monografía descriptiva del producto:*
 - Identificación del establecimiento elaborador, número oficial del establecimiento.
 - Especie animal de origen.
 - Marca, nombre del producto y denominación.
 - Técnica de elaboración que incluya diagrama de flujo.
 - Lista de ingredientes incluyendo aditivos y coadyuvantes de elaboración, cuantificando la declaración en el caso que estuviese limitado su uso en la legislación argentina vigente.
 - Composición porcentual decreciente.
 - Periodo de durabilidad y/o vencimiento.
 - Condiciones de conservación y transporte.
 - Estudios de penetración térmica en productos esterilizados o termoprocesados y todo otro tratamiento y/o proceso a que fuere sometido el producto. Están exentos de este trámite todos aquellos productos cuyo procedimiento operativo de elaboración no supere los procesos de manipulación, fileteado y/o aplicación de frío. En estos casos,

deberá presentarse una declaración descriptiva donde conste la temperatura de mantenimiento, maduración si correspondiere y/o durabilidad del producto.

- *Monografía descriptiva del sistema de envasado:*
 - Materiales usados.
 - Descripción de los envases.
 - Sistema de cierre.
 - Peso de cada unidad de venta.
 - Certificado de aptitud de los envases: Sólo cuando las reglamentaciones vigentes así lo determinen.

- *Etiquetado:*
 - Datos completos del importador.
 - País de origen.
 - Nombre del establecimiento de producción y número de registro oficial del establecimiento elaborador.
 - Declaración de ingredientes.
 - Rango de temperaturas de mantenimiento.
 - Duración mínima

Todo ello será firmado por un responsable de la empresa exportadora y deberá ser validado mediante la firma y sello de los Servicios Veterinarios Oficiales responsables de los establecimientos.

3.3. Brasil

3.3.1. Situación del sector pesquero

Brasil es el quinto país más extenso del mundo, tiene una línea costera de 7.491 km y se caracteriza por ser un país costero con una amplia plataforma continental, extenso litoral marítimo, enormes cuencas hidrográficas y una gran cantidad de lagos y embalses. La pesca se produce tanto a escala industrial como a pequeña escala y representa una importante fuente de alimento y renta para sus habitantes. El país cuenta con una significativa estructura de extracción y procesamiento industrial con plantas pesqueras habilitadas. Según datos de la FAO

(2) del año 2013, Brasil ocupó la posición 24 en el ranking mundial de capturas y la posición 16 en el ranking de acuicultura.

Las relaciones comerciales de productos pesqueros con este país desde el 2012 al 2014 reflejan, a diferencia que Argentina, una balanza beneficiaria para los productos pesqueros españoles, donde en el *Gráfico 3* vemos que las exportaciones españolas de productos pesqueros a Brasil alcanzaron en 2014 un total de 4.321 toneladas, con un valor de 10,5 millones de euros, valor que empieza a recuperarse tras la caída de las exportaciones en el 2013 debido a la profunda crisis en la que se sumergió el país a finales del 2012. Dentro del mercado brasileño, España se sitúa en la octava posición como importador de productos pesqueros a este país.

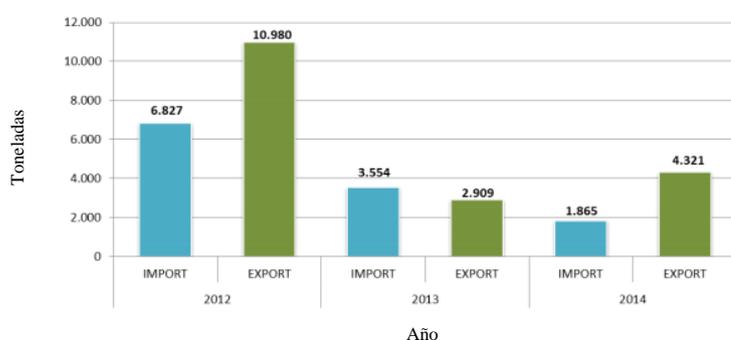


Gráfico 3: Balanza comercial de productos pesqueros España- Brasil (toneladas.) 2012-2014. Importaciones de productos pesqueros de Brasil a España frente a exportaciones de dichos productos de España a Brasil. Fuente: Intercambios comerciales de productos pesqueros. MAGRAMA

Brasil es considerado uno de los mercados emergentes de más rápido crecimiento del mundo y por lo tanto ofrece numerosas oportunidades de negocio, por este motivo Brasil y España aspiran a duplicar en diez años (2025) el volumen de intercambios comerciales y las inversiones bilaterales. Así se recoge en la Declaración Conjunta para el avance de la Alianza Empresarial, donde ambos países se comprometen a impulsar la cooperación, especialmente para apoyar la internacionalización de las pymes, sector que cuenta con mucha fuerza en este país, debido a la falta de inversión tanto a nivel industrial como logístico (carreteras, puertos, áreas comerciales...). Esto hace que las inversiones en nuevos proyectos sean complicadas por las carencias en infraestructuras del país, así como por su excesivamente lenta burocracia en lo que concierne a permisos y licencias, cosa que hace que disminuyan las exportaciones por parte de terceros países.

3.3.2. *Requerimientos para la exportación:*

- ASE:

El ASE 1683 (*Anexo 2*), es el certificado requerido para la exportación de pescado procedente de la pesca extractiva a Brasil. El certificado debe estar cumplimentado en el idioma de elección del país exportador y en portugués. Consta de 12 requisitos, 5 de los cuales (Requisitos nº 3, 6, 9, 11 y 14) difieren de los demandados por la UE.

El 3º requisito exige que los productos del mar a exportar hayan sido fabricados en establecimientos o buques autorizados oficialmente por el país, así pues, a parte de las industrias, los buques pesqueros que ejerzan actividades de factoría y/o congelación también deberán inscribirse en el listado de establecimientos autorizados para la exportación de dichos productos a Brasil. Los requisitos 6 y 9 hacen referencia a la temperatura de congelación y refrigeración de los productos a expedir, en el primero se exige que éstos no hayan sufrido ningún aumento de temperatura que haya descongelado el producto y también que la temperatura central del músculo no supere los -18°C, el segundo pide que los productos refrigerados hayan sido enfriados a una temperatura cercana a 0°C. El requisito 11 menciona el etiquetado de los productos glaseados, este tipo de productos han sido sometidos a un proceso de congelación que consiste en sumergir el alimento en agua y congelarlo, quedando así una fina película de hielo de apariencia vidriosa. En este requisito se especifica que cuando el pescado esté glaseado, en la declaración del contenido neto (peso neto) no se incluirá el % de glaseo. En la normativa actual de etiquetado en la UE, en los productos glaseados, tampoco se debe declarar el peso del glaseo, la diferencia es que se debe etiquetar como peso neto escurrido. Finalmente, el requisito 14 declara que los animales no han sido obtenidos de cultivo y que no presentaron lesiones atribuibles a enfermedad o infección en el momento de la recepción de la MP.

- Otros requerimientos:

La exportación de productos de origen animal a Brasil está condicionada a varios requerimientos, para la mayoría de los cuales es necesario realizar numerosos trámites burocráticos. Los requisitos principales para la exportación serán dos:

- Reconocimiento por parte del Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) del Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Brasil de la equivalencia entre los sistemas de control oficiales de ambos países:

Este requerimiento depende básicamente de los intereses comerciales establecidos entre ambos países y de la presión que las empresas interesadas ejercieran en su momento para establecer dicho reconocimiento.

- Homologación de los establecimientos exportadores:

El establecimiento interesado en las exportaciones de productos pesqueros a Brasil deberá tramitar la solicitud de inclusión en las listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano a terceros países, disponible en la página web del MAGRAMA (12), tal y como se ha explicado anteriormente.

Para que los establecimientos sean autorizados, además de cumplir con la normativa europea vigente en materia de salud pública y sanidad animal deberán disponer por escrito de un Programa Normalizado de Control de la Higiene (PNCH), se trata de un documento redactado por el operador donde constan una serie de directrices en relación al control de la higiene que incluyan las acciones que se realizan diariamente, antes y durante las operaciones realizadas en la empresa con el fin de prevenir la contaminación de los productos. La aplicación de estos procedimientos relacionados con el control de la higiene de las instalaciones, equipos, utensilios y otras operaciones de higiene (manipulaciones, procesamiento, almacenamiento, etc...) tiene que estar sujeta a los requerimientos de las medidas de control como la monitorización, las acciones correctoras, la verificación y los registros, siendo compatible con otros programas o planes prerequisites. En la página web del MAGRAMA (6) se pone a disposición de las empresas un documento donde se dan una serie de pautas para la elaboración del PNCH.

A parte del PNCH, las empresas deberán disponer de un Plan de APPCC validado y cuya implementación haya sido auditado por las autoridades sanitarias competentes.

Finalmente, cada comunidad autónoma emitirá un informe en base a los criterios anteriores y aportará una relación detallada de los productos que la industria elabora y pretende exportar a Brasil. Esta relación deberá ser visada mediante la firma y sello de los Servicios Oficiales de la Comunidad Autónoma en la que se ubique el establecimiento. Una vez que el establecimiento cuente con la resolución de la autorización, será necesario realizar los trámites para el registro de los productos destinados a la exportación y las etiquetas ante el DIPOA.

- Registro de los establecimientos en el DIPOA:

La tramitación de la homologación deberá realizarse directamente por el interesado, a través de la Consejería de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de la embajada de España

en Brasilia, para su posterior remisión al DIPOA. Para ello se deberá remitir la siguiente documentación:

- Escrito solicitando la homologación por el DIPOA, facilitando información sobre la empresa y los productos a exportar.
- Certificado emitido por el organismo oficial español, donde se certifique el número de Registro sanitario del establecimiento en la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), entre otros datos internos de la empresa.

- Registro del etiquetado de los productos:

A parte del ASE correspondiente, la inclusión en el listado de países autorizados y la homologación por parte del DIPOA, toda empresa española interesada en exportar a Brasil necesita registrar el etiquetado de los productos que pretende exportar.

Este procedimiento se aplicará tanto para productos que se exporten por primera vez como para el registro de nuevos productos de establecimientos ya homologados en el DIPOA.

Dicho registro se realizará mandando por correo ordinario al DIPOA la solicitud presente en el Anexo 1 de la correspondiente circular de homologación brasileña (circular 42/2010), disponible en la web del CEXGAN (6), (7), (10).

Para la tramitación del registro del etiquetado, cabe destacar los siguientes requisitos respecto a la cumplimentación del formulario de dicha circular:

- La empresa debe contar con un importador en Brasil, puesto que sus datos se requieren en el formulario.
- Deben cumplimentarse 3 juegos del documento, firmados tanto por el responsable de la empresa como por el Servicio Veterinario Oficial.
- Se asignará un nº a cada tipo de producto, el cual será distinto para cada calidad y formato diferencial (ej.: el lomo de merluza tendrá nº distinto si es fileteado o son lomos enteros).
- El número de registro sanitario que se pide para el registro de los embalajes es el mismo que el de España.
- Se adjuntará un boceto de las futuras etiquetas.

3.4. República Popular China

3.4.1. Situación del sector pesquero

La RPC es el cuarto país más grande por superficie terrestre y tercero por superficie marítima. Gracias a su vasta superficie marina y a los recursos disponibles en sus aguas, la RPC es el primer país pesquero del mundo y su flota opera en todos los caladeros.

Desde el año 2002 RPC se ha convertido en el mayor exportador de pescado y en 2010 produjo casi el 12 % de las exportaciones mundiales de productos pesqueros. Según las estadísticas de empleo de pescadores y acuicultores, la RPC es el país con más empleados en este sector, con un total de casi 14 millones de personas que se dedican a la pesca extractiva y a la acuicultura de los 55 millones existentes a nivel mundial, suponiendo esto, un 26% del total de los trabajadores en este sector.

Según los datos obtenidos de la FAO (2) para el año 2013, la RPC ocupaba la primera posición en el ranking mundial de capturas y acuicultura, siendo el 16,96% del total de las capturas mundiales y casi el 60% de la producción acuícola mundial. La RPC es con diferencia, el mayor exportador de pescado y productos pesqueros. Sin embargo, desde 2011, se ha convertido en el tercer país importador más importante del mundo, por detrás de los Estados Unidos de América, Japón y España.

En este contexto, cabe destacar que España es de los principales países con los que la RPC realiza intercambios comerciales de productos pesqueros (*Gráfico 4*), siendo la RPC el segundo país con mayor valor de las importaciones por parte de España y el cuarto país en recibir nuestras exportaciones de productos del mar. Las relaciones comerciales entre España y la RPC muestran un desarrollo creciente en los últimos años, pero sin embargo el comercio exterior de productos pesqueros entre estos dos países refleja una balanza deficitaria para España (*Gráfico 4*). En cuanto a las importaciones de pescado de terceros países por parte de la RPC en un estudio de mercado realizado en 2011, España figuraba en la posición 34 en un ranking de 60 países.

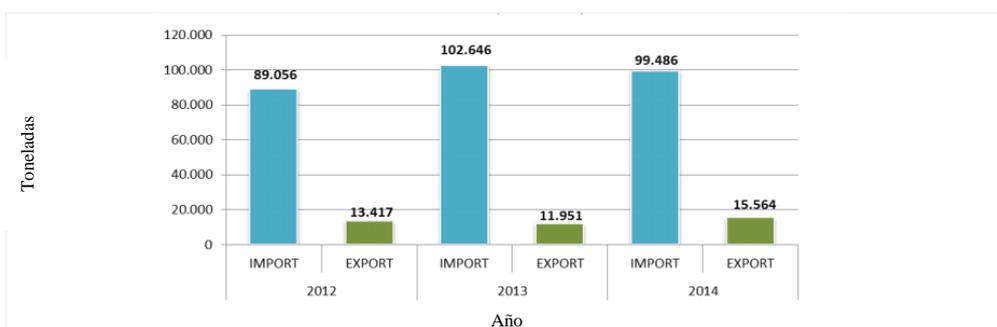


Gráfico 4: Balanza comercial de productos pesqueros España- RPC (toneladas.) 2012- 2014. Importaciones de productos pesqueros de la RPC a España frente a exportaciones de dichos productos de España a la RPC. Fuente: Intercambios comerciales de productos pesqueros. MAGRAMA

Esta desigualdad en el flujo de mercancías de un país al otro, no sólo se debe a la diferencia de los precios de la MP, sino también a la dificultad para entrar en el mercado de éste país.

Generalmente esto se debe al control estricto del gobierno chino sobre los productos y sobre las empresas exportadoras. Para ello, disponen de una agencia con rango de ministerio, la Administration of quality supervision, inspection and quarantine (AQSIQ) dedicada específicamente a emitir las autorizaciones de importación y control de las fronteras. La AQSIQ es competente en todo tipo de productos y se comunica en algunas materias con los ministerios sectoriales, en este caso el MAGRAMA, para determinar los requisitos exigibles a las exportaciones de cada país. El AQSIQ se apoya en las exigencias sanitarias y en un sistema burocrático muy lento de autorizaciones para modular o en cierta manera restringir el acceso a las importaciones. Por otra parte, la UE concede a la RPC acceso preferencial al mercado comunitario mediante la aplicación del Sistema de Preferencias Generalizadas (SPG) a una serie de productos, lo que significa que se le concede a la RPC un acceso preferente pero no recíproco al mercado comunitario por tratarse de productos originarios de un país y territorio en desarrollo, mediante la exoneración total o parcial de los derechos arancelarios.

3.4.2. *Requerimientos para la exportación*

- ASE

El ASE 1628 (*Anexo 3*) es el certificado para la exportación de productos de la pesca extractiva a la RPC. Los requerimientos y exigencias de este país han sido clasificadas como SAE nivel 2, por lo tanto, se debe redactar un manual de exportación específico para este país (*Anexo 4*). Curiosamente, de los tres, éste es el ASE que menos requerimientos tiene, un total de 4 y sólo 1 de ellos difiere de la normativa comunitaria. Es el requerimiento número 3, donde se pide que los productos a exportar cumplan con los límites fijados para microorganismos patógenos, metales pesados y sustancias tóxicas en cumplimiento con la normativa agroalimentaria china para los productos de la pesca. Éstos requerimientos pueden consultarse a través de la web del CEXGAN (6), (7), (9), donde está publicada la normativa agroalimentaria china. En dicha normativa, se fija el límite de crecimiento microbiológico en el caso de exportar productos de la pesca crudos ready to eat (RTE) o ya cocinados, pero no se estipula un límite para el pescado congelado. En cambio, para los productos de la pesca se determinan los límites de contaminantes tales como: plomo, cadmio, arsénico, mercurio, cromo, benzopirinas, N-nitrosaminas y bifenoles policlorados (PBC's).

En la siguiente tabla (*Tabla 4*) se pueden observar las diferencias entre los límites para los contaminantes fijados en el pescado para la UE y la RPC. Se aprecia que los límites en la UE son más más estrictos que los fijados en la RPC, sobre todo en el caso de las dioxinas.

	Reglamento (CE) 1881/2006 (3)	National Standard of People's Republic of China, GB 2072/2012 (4)
Plomo	0.3 mg/kg peso fresco	0.5 mg/kg peso fresco
Cadmio	0.05 mg/kg	0.1 mg/kg
Mercurio	0.5 mg/kg	0.5 mg/kg
Arsénico inorgánico	-	0.1 mg/kg
Cromo	-	2 mg/kg
Benzopirinas	2 µg/kg	5 µg/kg
N- nitrosaminas	-	4 µg/kg
Suma de dioxinas (PCB)	4 pg/g	0.5 mg/kg

Tabla 4: Tabla comparativa de los límites de residuos y contaminantes en carne de pescado entre el reglamento europeo y agroalimentaria china.

▪ Otros requerimientos:

Desde el 2012, la RPC estableció la obligatoriedad de registrar las empresas, fabricantes o exportadoras extranjeras como importadoras chinas de productos agroalimentarios a la RPC en la plataforma los agentes aduaneros de la RPC (AQSIQ). La mayor novedad que introduce este requerimiento es que también afecta a aquellos exportadores que sean fabricantes y que ya estén registrados como exportadores, los cuales también deben registrarse de nuevo como fabricantes. Los establecimientos, para ser autorizados, deberán cumplir la normativa de la UE y de la RPC vigente en materia de salud pública y de sanidad animal.

El registro a este listado afecta a:

- Buques que exporten directamente sus productos.
- Establecimientos transformadores.
- Almacenes frigoríficos.

En cambio, no es de aplicación para:

1. Animales vivos, materia vegetal o animales acuáticos para la reproducción.
2. Aquellos operadores que únicamente ejerzan el papel de exportadores no deben aparecer en este listado, pero todos los productos que exporten deben proceder de establecimientos y/o almacenes que si aparezcan en el registro y por tanto estén autorizados para exportar a la RPC.
3. Los buques congeladores o factoría que exporten productos pesqueros directamente con su Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias (RGSEAA) deben estar

registrados, sin embargo, no será necesario que los buques proveedores a otros establecimientos que manipulen el producto posteriormente, estén incluidos en el registro.

Así mismo, se establece que las empresas registradas se comprometen a permitir cualquier inspección que sea requerida en el marco de dichas exportaciones, así como abonar los gastos generados como consecuencia de las actuaciones derivadas de los procesos de autorización y de supervisión.

El formulario puede ser cumplimentado tanto por el exportador o como por el importador o cliente chino. Principalmente se recomienda que el exportador rellene todos los apartados del formulario, incluyendo los correspondientes a la información de la empresa importadora. Una vez registrada la empresa en la base de datos de la AQSIQ, se le asignará un número de registro y podrá acceder a la información registrada e incluso podrá modificar los datos del importador, si fuera necesario. Para aquella empresa extranjera que trabaje con varios importadores chinos, sólo se tiene que registrar una única vez y ya aparecerá en la base de datos de todas las aduanas de la RPC.

Como en el caso de los dos anteriores países, para la RPC también es necesaria la inscripción previa en el registro de empresas exportadoras de productos pesqueros en el CEXGAN.

4. DISCUSIÓN SOBRE EL RD

Durante los meses transcurridos en la empresa Pescados Videla y estando en contacto con profesionales del sector pesquero, las impresiones iniciales de este nuevo RD se sienten como una traba más que una ayuda a las exportaciones de productos de origen animal. Son una traba por toda la documentación adicional requerida para exportar por parte de aquellas empresas que necesitan el SAE certificado, por la inversión necesaria para conseguir esa certificación y también por ser un requerimiento adicional para la exportación sólo exigido a nivel nacional. Lo que los profesionales del sector a simple vista ven son más complicaciones, pasos y trámites antes de lograr exportar.

En cuanto a la aplicabilidad del RD en la empresa Pescados Videla, se han analizado los requerimientos para los tres países más interesantes para la empresa y para los cuales actualmente, Pescados Videla figura en las listas de exportación del CEXGAN y en las de los correspondientes países.

En el caso de Argentina, la empresa está registrada para la exportación, pero actualmente no está comercializando ningún producto a este país. Se trata de un destino complicado para la venta de productos pesqueros, tal y como se puede ver en el análisis del sector pesquero es el primer exportador de pescado a España. Posee una gran variedad y calidad de productos que hacen que Argentina tenga un mercado muy competitivo y con poca posibilidad para las empresas extranjeras, sólo pudiendo entrar en él con productos de calidad diferenciada. Las principales exportaciones de productos pesqueros de España a Argentina en 2014 fueron con diferencia, moluscos y productos pesqueros en conserva, dos de los productos más reconocidos a nivel nacional e internacional por su tradición y calidad. Las conservas de productos pesqueros son uno de los productos que más crece, presentando un aumento de un 15% este primer trimestre de 2016 en las exportaciones globales españolas.

Para el caso de Brasil, se trata de un país en el que la empresa ya tiene siete productos congelados diferentes aprobados: filete y lomo de bacalao, filete de halibut (fletán), choco (sepia), pulpito, pulpo cocido en rodajas y pulpo. Como ya se ha comentado, el principal inconveniente de las exportaciones a este país son los lentos trámites burocráticos. Todas las modificaciones del DIPOA pertinentes al registro de los productos pueden tardar meses en llegar a la empresa. En el caso de Pescados Videla, tardaron unos 4- 5 años en tener todos los productos aprobados por el DIPOA, realizando cada cambio solicitado por el organismo brasileño y remitiendo los cambios por correo ordinario. Por este motivo, es importante destacar la importancia de un contacto o gestor en Brasil, por tal de agilizar todos los trámites. Actualmente la empresa está estableciendo vínculos comerciales para la distribución de sus productos.

En cuanto a la situación de Pescados Videla con respecto a las exportaciones a la RPC, la empresa consta tanto en las listas de exportación del CEXGAN como en el registro del AQSIQ pero no ha realizado ninguna exportación por el momento. Como pasa con Argentina, el mercado pesquero chino es complejo, con mucha competencia y con limitadas posibilidades comerciales, donde la mayor ventaja es que una vez encontrados los productos adecuados, el volumen de demanda es muy grande. Siendo éste país el único que requería SAE certificado, se procedió a la redacción del pertinente manual para las exportaciones a la RPC (*Anexo 4*), puesto que en un primer momento se valoró la posibilidad de certificar el SAE para mantener vigente la exportación a dicho país. No sólo se redactó el manual SAE, sino que tras el estudio de sus requerimientos se valoró la aplicabilidad del mismo para su implantación.

En el manual SAE redactado se consideran los requerimientos adicionales sobre el control de microorganismos y contaminantes para los productos a exportar. En él, se establece que para una baja frecuencia en las exportaciones (una o menos de una al mes) supondría realizar muestreos para la determinación de los parámetros microbiológicos estipulados de cada 1- 3 de los contenedores a exportar. Aunque en la normativa china no hayan estipulado límites microbiológicos para el pescado congelado, se analizarán:

- Aerobios totales a 30 ° C, detección de *Salmonella spp.* y recuento de *Listeria monocytogenes*: 65 euros.

En el caso del muestreo para la detección de residuos de metales pesados y contaminantes se determinará en función de las analíticas facilitadas por el proveedor, según el producto a exportar (posición en la cadena trófica) y/o según el origen y situación del estado de las aguas en la temporada de pesca de ese producto. Suponiendo que finalmente fuera necesario mandar una analítica de tres de los contaminantes más habituales en los productos de la pesca, como lo son:

- Mercurio, plomo y arsénico: 70 euros.

Sumando un total final de 135 euros, por expedición. Si bien es cierto que las dioxinas son contaminantes frecuentes en este tipo de productos y tienen un potencial nocivo muy elevado, no es viable plantearse un análisis frecuente, puesto que cada analítica ronda los 400 euros.

Una mayor frecuencia en las exportaciones podría permitir una mayor flexibilización a la hora del muestreo de nuestros productos. En caso de establecer relaciones comerciales regulares con el país y que las exportaciones realizadas sean una o más de una al mes, se podrá tomar una muestra cada 4- 7 contenedores a exportar. Todo ello permitiría disminuir el coste analítico de las exportaciones.

Aun suponiendo dichos costes, éstos no suponen un incremento tan grande como lo es el sistema de homologación de proveedores, donde desde el RD se hace hincapié en la homologación inicial in situ de todos los proveedores que nos abastecen de MP destinada a las exportaciones a la RPC. Este sistema propuesto es difícil de gestionar puesto que los proveedores son muy diversos y cambiantes según los precios de mercado y la disponibilidad del producto requerido. Esto se suma a la dificultad para las empresas de saber con antelación qué producto utilizarán para exportar, puesto que, aunque se trabaja sobre previsiones, las exportaciones a terceros países muchas veces surgen de improviso, esto quiere decir que aquella MP que quiera destinarse a la exportación para la RPC pero que no proceda de un proveedor homologado por Pescados Videla, puede verse dificultada.

Es difícil hacer una estimación sobre los posibles proveedores para unas hipotéticas exportaciones a la RPC, pero calculando 1 viaje de homologación bimensual, es decir homologar 6 proveedores anuales de 3 continentes distintos (Sud América, África y Asia) que es de donde procede la mayoría de la MP con la que trabaja la empresa, se alcanzaría un coste medio aproximado de unos:

- Vuelos: 1000 euros
- Alojamiento y comidas: 200 euros
- Desplazamientos: 200 euros

Sumando un total de 1400 euros por viaje y homologando como mínimo 6 proveedores al año, esto serían 7800 euros anuales. Además, se tiene que tener en cuenta el trabajo que la persona dedicada a esas homologaciones deja de realizar en la empresa, durante el tiempo que dedica a las homologaciones.

Finalmente, habiendo evaluado los costes de la aplicación de dicho sistema y sobre todo por la escasa posibilidad de exportar a medio- largo plazo productos pesqueros a la RPC se decidió anular la auditoría fechada para finales de mayo y se optó por no certificar el SAE.

5. CONCLUSIONES

Tras lo discutido, se trata de una medida que no ha sentado nada bien al sector pesquero y como todo cambio, primero es tratado con reticencia. Es necesaria una gran inversión para las empresas que requieran de un SAE certificado y tiempo tendrá que transcurrir para que este nuevo RD de exportación demuestre sus aplicaciones y ventajas, tal y como se promulga desde el MAGRAMA. También será necesario terminar de perfilar muchos matices como lo son la homologación de proveedores, el DAC y el DVR, por su difícil aplicación y falta de adaptación a los requerimientos y la situación actual del sector pesquero, no sólo a nivel nacional sino a nivel mundial. Es necesario entender que la mayor parte del pescado que se exporta desde España proviene de países con un desarrollo económico inferior y que por ende no pueden aplicar sistemas demasiado complejos para la gestión de la calidad de sus productos, los cuales se exigen en este RD.

Si bien es cierto que el cálculo económico estimado a primera vista no puede parecer muy elevado, la realidad es que se valoró como lo suficientemente elevado para el beneficio potencial que la aplicación de todas estas medidas finalmente iba a suponer. Hay empresas mayores que ya han empezado con la implantación del SAE puesto que su principal fuente de

negocio se centra en las ventas internacionales y dedican a una persona a la homologación de los proveedores, pero este no es el caso de Pescados Videla, donde el interés inicial era el poder mantenerse en las listas de empresas autorizadas para el momento que surgiera la oportunidad de comercializar con el gigante asiático.

Ha sido un proyecto muy enriquecedor en todos los aspectos, en el cual, poder empezar la implantación de una manual de exportación desde cero, adaptándolo a los actuales manuales de calidad de la empresa, incluso a la IFS me ha permitido entender el funcionamiento de la producción, la calidad y la logística de la empresa gracias al contacto con profesionales de distintos campos.

6. BIBLIOGRAFÍA

▪ *Legislación*

1. Anónimo. 2014. Real Decreto del 28 de noviembre de 2014. Real Decreto 993/2014 por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación. BOE, 315: 106951- 106979.
2. Anónimo. 2005. Reglamento (CE) del 15 de noviembre de 2005. Reglamento 2073/2005 de la comisión relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. DOCE. 33.
3. Anónimo. 2006. Reglamento (CE) del 19 de diciembre de 2006. Reglamento 1881/2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. DOCE. 24.
4. Anónimo. 2012. National Standard of the People's Republic of China del 13 de noviembre de 2012. Maximum levels of contaminants in food, GB 2762- 2012. GB. 17.

▪ *Páginas web*

- **Generales**

5. CEPESCA. 2015. Informe de CEPESCA del sector pesquero español. Disponible en: <http://www.cepesca.es/download-doc/88168>
6. FAO. 2014. Informe de la FAO sobre el estado mundial de la pesca y la acuicultura. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i3720s.pdf>
7. INFOPECSA. 2016. Buscador INFOPECSA de artículos y revistas sobre productos pesqueros. Disponible en: <http://biblioteca.infopesca.org/es/search?q=exportacion+espa%C3%B1a>
8. MAGRAMA. 2012. Protocolo para la exportación: Información general sobre requisitos administrativos. Disponible en: <http://cexgan.magrama.es/Modulos/ProtocoloGeneral.aspx>
9. MAGRAMA. 2016. Transición al nuevo sistema de certificación para la exportación de productos para consumo humano (a partir del 1 de marzo de 2016). Disponible en: http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/plazossae29-2-16_tcm7-413513.pdf
10. MAGRAMA. Buscador de documentos públicos del MAGRAMA. Disponible en: <https://servicio.magrama.gob.es/cexgan/publico/publico/Buscador.aspx>

11. MAGRAMA. Certificados sanitarios para la exportación de alimentos de origen animal. Disponible en:
http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/comercio-exterior-ganadero-import-export-/certificados_exportacion.aspx#para1
 12. MAGRAMA. Lista de establecimientos autorizados. Disponible en:
http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/comercio-exterior-ganadero-import-export-/establecimientos_autorizados.aspx
 13. MAGRAMA. Sistema auditado de autocontroles específicos. Disponible en:
http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/comercio-exterior-ganadero-import-export-/sistema_autocontroles.aspx
 14. MSSSI. Exportación de productos de origen animal Ministerio de Sanidad, Servicios sociales e Igualdad (MSSSI). Disponible en:
http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/exp_Operadores.htm
 15. MSSSI. Información específica- Procedimiento de autorización de establecimientos para la exportación de productos de origen animal destinados a consumo humano (por países). Disponible en:
http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/inform_adicional.htm
- **Argentina**
16. Anónimo. Sistema de prelistado entre la UE y argentina para la importación de productos de origen animal a Argentina. Disponible en:
http://eeas.europa.eu/delegations/argentina/eu_argentina/trade_relation/info_negocios/food_trade/index_es.htm
 17. Anónimo. Mayo 2015. Intercambios comerciales de productos pesqueros España-Argentina. Disponible en:
http://www.magrama.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/informeargentinamayo2015_tcm7-408580.pdf
 18. Anónimo. 2010. Informe sectorial, la industria pesquera argentina. Disponible en:
<http://www.uca.edu.ar/uca/common/grupo21/files/patagonicos-pesquero.pdf>
 19. Guillermo Cañete. 2012. Situación actual de la pesca en Argentina. Disponible en:

<http://recursosnaturales.org.ar/wp-content/uploads/PRESENTACION-CA%C3%91ETE.pdf>

- **Brasil**

20. Anónimo. 2010. Overseas brasilian market. Disponible en:

<http://www.seafish.org/media/765540/brazil.pdf>

21. Anónimo. Abril 2015. Intercambios comerciales de productos pesqueros España-Brasil. Disponible en:

http://www.magrama.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/informebrasilabril2015_tcm7-408581.pdf

22. Anónimo. 2014. Aquaculture overview Brazil. Disponible en:

[http://www.akvarena.no/uploads/Ekstern%20informasjon/Aquaculture %20Report%20Brazil15.pdf](http://www.akvarena.no/uploads/Ekstern%20informasjon/Aquaculture%20Report%20Brazil15.pdf)

23. Rebeca Duran. 14 de febrero de 2014. Seafood industry in Brazil. Disponible en:

<http://thebrazilbusiness.com/article/seafood-industry-in-brazil>

24. Anónimo. 22 de abril de 2015. Declaración conjunta para el avance de la Alianza Empresarial. Disponible en:

http://www.mineco.gob.es/stfls/mineco/prensa/ficheros/noticias/2014/150422_Declaracion_Conjunta_Espana_Brasil.pdf

- **RPC:**

25. Anónimo. 2012. Inside China, the seafood trade. Disponible en:

<http://www5.agr.gc.ca/resources/prod/Internet-Internet/MISB-DGSIM/ATS-SEA/PDF/6435-eng.pdf>

26. Anónimo. Julio de 2015. Ficha de comercio exterior: China. Disponible en:

http://www.magrama.gob.es/es/ministerio/funciones-estructura/organizacion-organismos/cncomercio15_tcm7-408350.pdf

27. Anónimo. 2012. The role of China in world fisheries. Disponible en:

http://www.europarl.europa.eu/meetdocs/2009_2014/documents/pech/dv/chi/china.pdf

28. Anónimo. 28 de julio de 2015. China's Fishing Industry: Current Status, Government Policies, and Future Prospects" A paper for the China as a "Maritime Power".

Disponible en:

https://www.cna.org/cna_files/pdf/China-Fishing-Industry.pdf

29. Anónimo. Julio 2015. Intercambios comerciales de productos pesqueros España-Brasil. Disponible en:
http://www.magrama.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/informechinajulio2015_tcm7-408582.pdf
30. Anónimo. Importación y exportación de productos pesqueros a terceros países. Disponible en:
<http://www.magrama.gob.es/es/pesca/temas/control-e-inspeccion-pesquera/productos-pesqueros-terceros-paises/entrada.aspx>
31. Anónimo. Control de calidad y asistencia técnica al exportador(SOIVRE). Disponible en:
<http://www.comercio.gob.es/es-ES/comercio-exterior/control-calidad-asistencia-tecnica-exportador/Paginas/inspeccion-de-calidad-comercial.aspx>

7. ANEXOS

ANEXO 1: ASE-627 (Argentina)

ANEXO 2: ASE-1683 (Brasil)

ANEXO 3: ASE-1628 (RPC)

ANEXO 4: Manual SAE Pescados Videla.



REINO DE ESPAÑA

ASE – 627-SP

CERTIFICADO SANITARIO / ZOOSANITARIO PARA EXPORTAR A LA REPUBLICA ARGENTINA

PESCADO, MARISCOS Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO Y/O MARISCOS (EXCEPTO VIVOS) PARA CONSUMO HUMANO

SANITARY / ZOOSANITARY CERTIFICATE TO EXPORT FISH, SHELLFISHES, MOLLUSCS AND THEIR PRODUCTS (EXCEPT LIVE ONES) FOR HUMAN CONSUMPTION TO ARGENTINA

Certificado Sanitario N°/Sanitary Certificate N° Validez/Validity

País Exportador/Exporting Country: Autoridad Sanitaria Responsable de la Certificación/Sanitary Authority responsible for the certification:

I: IDENTIFICACION DE LA MERCADERIA/IDENTIFICATION OF THE MERCHANDISE:

Especie Animal/Animal Species: Descripción de la Mercadería/Merchandise description: Número de Piezas o unidades de Embalaje/Packages Qty: Peso Neto (kgs)/NetWeight (kgs): Rango Térmico de Conservación y Transporte/Conservation and transportation thermic range: Entre/From °C y/and °C Marca o Contramarca/Brand name/Shipping mark: Lote(s) y fechas de Producción/lot and Production Date(s): Fecha límite de conservación/Product expiration date:

II: PROCEDENCIA DE LA MERCADERIA/ORIGIN OF THE MERCHANDISE:

Del Establecimiento de Captura/Of the capture establishment: Nombre/Name: Dirección/Address: Ciudad/City: N° Oficial/Official Number: Del Establecimiento Productor/From the producer factory: Nombre/Name: Dirección/Address: Ciudad/City: N° Oficial/Official Number:

Del Establecimiento de Depósito/From the storehouse:

Nombre/Name: Dirección/Address: Ciudad/City: N° Oficial/Official Number:

III. DESTINO DE LA MERCADERIA/MERCHANDISE DESTINATION

La mercadería se envía desde/Merchandises are sent from: A/to: Países de Tránsito/Transit Countries: por el medio de transporte siguiente/By means of: Contenedor / Vagón (identificación y N°)/Container N°: Precinto(s)/Seal: Camión (patente) / Truck(patent): Precinto(s)/Seal: Nombre y Dirección del Exportador/Name and address of the exportator: Nombre y Dirección del Destinatario/Name and address of the consignee:

1 Tiempo necesario y suficiente para el arribo a destino, dependiendo del medio de transporte y la distancia. /Required time to arrive, depending of the mean of conveyance and distance. 2 Producto, Variante, Procesamiento, Conservación, Presentación y Envase./Product, Variant, Processing, Conservation and Packaging.

El Veterinario Oficial que suscribe, certifica que la mercadería objeto del presente certificado está en un todo de acuerdo con las condiciones sanitarias más abajo detalladas, cumpliendo con los / *The Official Veterinarian hereby certify that the merchandises covered by this certificate is fully compliant with the sanitary conditions detailed below, fulfilling the*
Requisitos para la Exportación de Pescado, Mariscos y Productos a Base de Pescado y/o Mariscos (excepto vivos) para consumo humano a la República Argentina
Sanitary requeriments to export fish, shellfish, molluscs and their products (except live ones) for human consumption to Argentina

1. Han sido capturados y manipulados a bordo de los buques, conforme a las normas higiénico-sanitarias establecidas en el país exportador. / *They have been captured and manipulated on board the ships, according to the hygienic-sanitary norms settled down in the country exporter.*
2. La planta elaboradora, al momento de la producción y embarque, está habilitada, identificada y supervisada por el Servicio Sanitario Oficial del país exportador y tal condición es reconocida por el Senasa³ para exportar a la República Argentina. / *The elaborating plant, to the moment of the production and shipment, it is enabled, identified and supervised by the Official Sanitary Service of the country exportador and such a condition is recognized by the Senasa to export to the Republic Argentina.*
3. Los peces o mariscos [que dieron origen al producto]/*The fish, shellfish or molluscs [from which the products come from]:*
 - A. No proceden de especies biotóxicas o que contengan biotoxinas, y en el caso de proceder de captura/ *Do not come from toxic species or species containing biotoxins, and, if it is sourced from aquaculture,*
 - B. Fueron criados en cautiverio, y en los mismos no han sido utilizadas sustancias con efecto hormonal, estrogénico, de acción tirostática y/o anabolizante y/o promotoras del crecimiento que no se hallen expresamente autorizadas en el Codex Alimentarius. / *Were raised in captivity, and no substances with hormonal, aestrogenic, tyrostatic, anabolic or growth-promoting effects, that were not specifically authorized in the Codex Alimentarius have been used.*
4. Los productos son aptos para consumo humano y son de libre comercialización en el país certificador. / *That are fit for human consumption, with no sales nor circulation restrictions in the exporter country.*
5. Cumplen con los criterios organolépticos, parasitológicos, químicos y microbiológicos establecidos para cada una de las categorías de los productos de la pesca. / *They fulfill the approaches organolépticos, parasitológicos, chemical and established microbiológicos for each one of the categories of the products of the fishing.*
6. No han sido intencionalmente expuestos a los efectos de radiaciones ionizantes. / *That were not intentionally exposed to ionizing radiations effects.*
7. Que los productos o la materia prima de la que deriva se encuentran comprendidos en el marco de un programa de control de residuos e higiene de los alimentos considerado por el Senasa como equivalente al de la República Argentina. / *That the products or the raw-materials from which the products come from are included in a residues and hygiene food control program, considered by Senasa as an equivalent to the argentines one.*
8. Que tanto los productos como los envases de primer uso que los contienen, están identificados según las exigencias fijadas por el Senasa, o. / *That the products, as well as their first-use packaging, either are identified as ruled by Senasa, or.*
9. Que la mercadería/embalaje a exportar lleva una estampilla o sello oficial o identificación impresa que acredita que dicha mercancía procede de los establecimientos enunciados en el presente certificado y se encuentra rotulada correctamente (tachar 8 o 9 según corresponda). / *That the merchandises/packages to be exported has a stamp or official blueprint or printed identification that indicates that the merchandise belongs from the factories stated here and are properly labeled.(delete 8 or 9 appropriately)*
10. Los vehículos y medios de transporte, así como las condiciones de carga de la expedición, se ajustan a las normativas de higiene y sanidad vigentes para estos productos en el país expedidor. / *That the vehicles and means of conveyance, as well as the handling, loading and transportation conditions fulfill the hygiene and health rules in force at the exporting country.*

Lugar y Fecha/City and Date

Firma y Sello Oficial/Signature and Official Stamp

³ Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria / Sanitation and Quality Agrifood National Service

15. Información sanitaria / Informações sanitárias:**I. Declaración sanitaria / Atestado de saúde pública:**

El Inspector oficial abajo firmante, certifica que: / O abaixo assinado, Inspetor Oficial, certifica que:

- a) **El pescado ha sido capturado y manipulado a bordo de los buques conforme a las normas higiénico-sanitarias establecidas por las autoridades competentes del país de expedición * */** o pescado foi capturado e manipulado a bordo dos barcos, conforme as normas higiénico – sanitárias estabelecidas pela(s) autoridade(s) competente(s) no país de expedição * *;
- b) **El pescado ha sido desembarcado, manipulado, embalado, preparado, transformado, almacenado y transportado de forma higiénico-sanitaria en establecimientos oficialmente controlados por las Autoridades competentes en el país de expedición , respetando los criterios organolepticos, parasitologicos, químicos, virológicos o microbiológicos y en condiciones equivalentes, al menos, a las Normas y Códigos de prácticas del Codex Alimentarius (*);** / o pescado foi desembarcado, manipulado, embalado, preparado, transformado, armazenado e transportado de forma higiénico – sanitária em estabelecimentos oficialmente controlados pela autoridade(s) competente(s) do País de expedição, respeitando os critérios organolépticos, parasitológicos, químicos, virológicos ou microbiológicos e em condições, ao menos, equivalentes as Normas e Códigos de Práticas do Codex Alimentarius (*);
- c) **El pescado y sus productos fueron fabricados en condiciones higiénicas en establecimientos o buques (factoría y congelador) autorizados oficialmente para exportar a Brasil, y que llevaron a cabo los programas de Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), Programa Normalizado de Control de la Higiene (PNCH), y el Programa de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de control (HACCP), sistemáticamente comprobados;** / o pescado e seus produtos foram obtidos em condições higiénicas, em estabelecimentos, barcos: fábrica e congelador oficialmente habilitados a exportar para o Brasil, que implementaram os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPOC), com verificação sistemática
- d) **Este envío cumple con todos los requisitos de calidad y seguridad establecidos por las autoridades competentes del país de expedición, relativos al pescado y sus productos, habiendo sido sometido al Programa Nacional para el Control de Residuos y Contaminantes en el Pescado, y siendo por lo tanto apto para el consumo humano, para la exportación dentro de los plazos y temperaturas normales de transporte previamente estipulados;** / este carregamento atende todos os requisitos de qualidade e segurança estipulados pelas autoridades competentes do país de expedição, relativos ao pescado e seus produtos, tendo sido submetido ao Programa Oficial de Controle de Resíduos e Contaminantes em Pescado, estando portanto apto ao consumo humano, destinado a exportação dentro dos prazos e temperaturas normais de transporte previamente estipulados;
- e) **Los moluscos bivalvos y gastrópodos se recolectaron en zonas sometidas a control sanitario oficial para la identificación de biotoxinas marinas, de conformidad con las normas internacionalmente reconocidas (*);** / os moluscos bivalves e gastrópodes foram colhidos em áreas submetidas a controle sanitário oficial para identificação de biotoxinas marinhas, de acordo com os padrões reconhecidos internacionalmente; (*)
- f) **El pescado y sus productos no se descongelaron durante el almacenamiento y fueron enviados con una temperatura central del músculo no superior a -18° C; (*);** / o pescado e seus produtos não foram descongelados durante a estocagem e foram despachados com temperatura no centro do músculo não superior a -18°C (*)
- g) **El pescado y sus productos han sido enfriados a una temperatura cercana a 0 ° C (punto de fusión del hielo) (*);** / o pescado e seus produtos encontram-se resfriados a uma temperatura próxima a 0°C (ponto de fusão do gelo) (*);
- h) **El pescado y sus productos no han sido objeto de la adición de fosfatos o similares antes de su congelación (*);** / o pescado e seus produtos não sofreram a adição de fosfatos ou similares antes de seu congelamento (*).
- i) **Cuando el pescado esté glaseado, en la declaración del contenido neto del pescado no se incluye el glaseado (*);** / a declaração do peso líquido do pescado congelado na rotulagem, quando glaciado, foi obtida descontando-se o peso da embalagem e do gelo de glaciamento (*).
- j) **El material utilizado en los envases es de primer uso y cumple con los requisitos higiénico - sanitarios establecidas por la autoridades competentes del país de expedición;** / o material utilizado na embalagem é de primeiro uso e satisfaz os requerimentos higiénico – sanitários estabelecidos pela(s) autoridade(s) competente(s) do país de expedição.
- k) **Los medios de transporte son tratados y preparados cumpliendo con los requisitos higiénico-sanitarios establecidos de acuerdo con las reglas aprobadas por las autoridades competentes en el país de expedición** / os meios de transporte são tratados, preparados e satisfazem os requerimentos higiénico – sanitários estabelecidos de acordo com as regras aprovadas pela(s) autoridade(s) competente(s) do país de expedição;

II. Atestación zoonosanitaria / Atestado de Saúde Animal

l) Los animales utilizados como materia prima en la fabricación del producto no fueron obtenidos de cultivo o confinamiento, en cualquier etapa de desarrollo, para cualquier período de tiempo, y no presentaron lesiones atribuibles a enfermedad/infección en el momento de la recepción de la materia prima / Os animais utilizados como matéria-prima para fabricação do produto não foram obtidos a partir do cultivo ou confinamento, em qualquer das suas fases de desenvolvimento, por qualquer período de tempo, e não apresentaram lesões sugestivas de doença/infeção no momento da inspeção

Hecho en / Feito em: , el / o:
(Lugar / Local) (Fecha / Data)

Sello oficial / Carimbo oficial:

.....
.....
Nombre, cargo y firma del Veterinario Oficial
Nome, cargo e assinatura do Veterinário Oficial

NOTAS / NOTAS:

(1) **Rellene en las casillas** / Preenchimento dos itens

6 – País de origen: país de origen de la materia prima; / País de Origen: país de origem da matéria-prima

7 – País de expedición: país de procedencia del producto que se exporta a Brasil. / País de Expedição: país de origem do produto a ser exportado

(*)**Táchese lo que no proceda** / Riscar o que não interessa

(* *)..**Tachar solo para gasterópodos terrestres** / Será riscado somente para gastrópode terrestre



REINO DE ESPAÑA

Ref.: ASE-1628
MPG 0714

CERTIFICADO SANITARIO PARA PRODUCTOS DE LA PESCA DESTINADOS
A LA EXPORTACIÓN A LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA

HEALTH CERTIFICATE FOR FISHERY PRODUCTS INTENDED FOR EXPORT
TO THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

西班牙王国向中华人民共和国出口水产品

检验检疫证书

No. / N° / 号:

País exportador / Exporting country / 输出国: **ESPAÑA** / SPAIN / 西班牙.

País de producción / Production country / 生产国:

Autoridad Competente: / Competent authority: / 主管当局: **Ministerio de AGRICULTURA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE** / Ministry of AGRICULTURE, FOOD AND ENVIRONMENT /
农业、食品和环境事务处

Unidad certificadora / Department of certificate issuance / 出证部门:

**I. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA / DETAILS IDENTIFYING
THE FISHERY PRODUCTS / 水产品信息**

Nombre común del producto / Commodity name / 商品名称:

Especie (Nombre científico) / Species (scientific name) / 品种 (学名):

Tipo de embalaje / Type of packaging / 包装类型:

Número de embalajes / Number of packages / 包装数量:

Peso Neto / Net weight / 净重:

Marcas identificativas de los envases / Identifying marks of packages / 包装物上的识别标志:

Estado del producto⁽¹⁾ / State of product⁽¹⁾ / 状态⁽¹⁾:

Tipo de tratamiento⁽²⁾ / Type of processing⁽²⁾ / 加工方式⁽²⁾:

Fecha de fabricación(*) / Production Date (*) / 生产日期(*):

Fecha de congelación(*) / Date of freezing(*) / 冷冻日期(*):

II. ORIGEN DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA / ORIGIN OF FISHERY

PRODUCTS / 水产品来源

Lugar de origen / Place of origin / 原产地:

Modo de producción / Production Mode / 生产模式:

o Pesca Extractiva (*) / Wild Caught (*) / 野生捕捞 (*):

- Zona de captura (clasificación FAO) o explotación / Catch Area / 捕捞区域 :.....

- Nombre y número de autorización del buque / Name of Vessel for the catch & Number / 捕捞渔船船名及编号:.....

- Nombre(s) y número(s) de registro establecimiento(s) de producción y procesamiento / Production and processing enterprise name and registration number / 生产加工企业名称及注册号:.....

o Acuicultura (*) / Aquacultured (*) / 养殖 (*):

- Zona de cría / Aquacultured area / 养殖区域:.....

- Nombre(s) y número(s) de registro establecimiento(s) de producción y procesamiento / Production and processing enterprise name and registration number / 生产加工企业名称及注册号:.....

III. DESTINOS DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA / FISHERY PRODUCTS

DESTINATION / 水产品出口目的地

Nombre completo y dirección del consignador / Full name and address of Consignor /

发货人的名称和地址:

Nombre completo y dirección del destinatario / Full name and address of Consignee /

收货人的名称和地址:

Lugar de despacho / Place of dispatch production / 发货地:

Lugar de destino / Place of destination / 目的地:

Medio de transporte / Means of transportation / 运输工具信息:

o Avión (indicar el número de vuelo) (*) / Flight number (*) / 航班号 (*):

o Barco (indicar el nombre) (*) / Name of Vessel (*) / 船只名称 (*):

o Otros medios de transporte(*) / other means of transport (*) / 其他运输工具信息(*):

Número de contenedor / Container Number / 集装箱号:.....

Número de precinto / Seal number / 封识号:.....

IV. DECLARACION SANITARIA / HEALTH ATTESTATION / 健康声明

El inspector oficial abajo firmante certifica que: / *The official inspector undersigning this certificate hereby certifies that:* / 官方检疫官兹证明 :

1. Los productos de la pesca arriba descritos proceden de empresas registradas ante la autoridad competente. /

The above fishery products came from establishments approved by competent authorities. /

上述水产品来自主管部门注册的企业。

2. Los productos fueron elaborados, envasados, almacenados y transportados en condiciones sanitarias, bajo la supervisión de las autoridades competentes. /

the products were produced, packed, stored and transported under sanitary conditions, which were under the supervision of competent authority. /

上述水产品是在主管部门的监督下进行加工、包装、仓储和运输，各项程序均符合卫生标准。

3. Los productos fueron inspeccionados por la autoridad competente, conforme a las reglamentaciones europeas y chinas aplicables, y no se encontró ningún germen patógeno, ni sustancias tóxicas, ni sustancias indeseables, ni sustancias extrañas. /

The products were inspected and quarantined by competent authority and not found any pathogenic bacteria, harmful substances and foreign substances regulated in the P.R.China. /

该产品经主管当局检验检疫，未发现中国规定的有害病菌、有毒有害物质和异物。

4. Los productos reúnen los requisitos sanitarios veterinarios y son aptos para consumo humano. /

The products meet veterinary sanitary requirements and fit for human consumption. /

上述水产品符合兽医卫生要求，适合人类食用。

Hecho en / Done at / 签发于:....., **el / on / 在:**.....

(Lugar / Place / 地点)

(Fecha / Date / 日期)

Sello Oficial / Official stamp / 官方印章:

.....
.....

Nombre, cargo y firma del Veterinario Oficial

Name, charge and signature of the Official Veterinarian

官方兽医姓名、官方职务及签字

Notas / Notes / 备注:

- (*) **Táchese lo que no proceda.** / *Delete as appropriated.* / 删去不适用内容。
- (1) **Vivo destinado al consumo humano directo, preparado, procesado, etc.** / *Live intended for human consumption, prepared, processed, etc.* / 直接供人食用的活体水产品，经过加工、处理的水产品，等等。
- (2) **Refrigerado, congelado, seco, ahumado, semi-conserva, conserva etc.** / *Refrigerated, frozen, dried, smoked, semi-canned, canned etc.* / 冷藏、冷冻、晒干、烟熏、半罐头，罐头，等等。

MODELL

ANEXO 5

Compromiso aceptación de Auditorías in situ

Pescados Videla, S.A.

El presente compromiso tiene la finalidad de establecer los requerimientos necesarios para la realización de la auditoría in situ de la empresa proveedora en el marco del RD 993/2014, el cual establece nuevos criterios para la exportación desde España de productos de origen animal a países fuera de la Unión Europea.

Por ser de suma importancia garantizar desde el origen de la MP, los requisitos trazabilidad e higiénico- sanitarios requeridos por el país extracomunitario, se solicitan dichas auditorias a realizar por responsable del manual SAE de Pescados Videla o el correspondiente OIC.

Para evaluar dichos requisitos se procederá a verificar:

- Instalaciones y la producción en línea.
- Sistemas de trazabilidad, balances de masas, segregación de lotes, expedición del DAC y confirmación de los registros pertinentes.
- Cumplimiento de los requisitos específicos exigidos en función del país de destino de la mercancía.
- Evaluación y homologación de proveedores.
- Planes, instrucciones y protocolos de trabajo, buenas prácticas de manufactura, manuales y sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria implantados en la empresa.

El presente documento responsabiliza al proveedor de:

- Facilitar el acceso a todas las instalaciones y dependencias de la empresa.
- Elaboración en el momento de la auditoría de uno de los productos susceptibles de exportar a Pescados Videla.
- Acceso sin restricción a cualquier registro, documentación, equipo de información u otra información solicitada.
- Disponibilidad del personal de la empresa para responder y facilitar la información requerida por el auditor.

Fecha, sello y firma del responsable:

Compromiso de Calidad

Pescados Videla, S.A.

- La empresa proveedora produce y/o comercializa mediante los principios del sistema APPCC y en su caso, de normas internacionales (ISO, IFS, BRC...)
- Los productos que nos suministran cumplen con la normativa vigente en cuanto a parámetros microbiológicos, contaminantes máximos y normativa general de etiquetado e indicación de alérgenos.
- Los productos suministrados por el proveedor cumplen los requisitos detallados en las fichas de especificaciones que constan en el presente manual y son productos aptos para el destino de exportación final, República Popular de China.
- El proveedor tendrá instaurado un sistema de identificación de cada envío de la MP suministrada que permita consultar de manera inequívoca las especificaciones a las que ésta se ajusta así como los países de destino para los que ésta es apta.
- La MP suministrada deberá acompañar del documento DAC que Pescados Videla le proporcione.
- El proveedor garantizará que las MP recibidas de proveedores indirectos para la elaboración de la partida que suministra a Pescados Videla cumplen con las especificaciones acordadas con la empresa y es capaz de identificar los establecimientos que han participado en la elaboración y obtención de dicha MP.

Fecha, sello y firma del responsable:

ANEXO 3

DATOS PROVEEDOR:	
Empresa:	
Número RGS o Autorización Sanitaria:	
Actividad:	
Dirección:	
Código postal:	Población:
Teléfono:	Fax:
Correo electrónico:	
Persona de contacto:	
Cargo:	

RESPONSABLE QUE RELLENA EL CUESTIONARIO
Nombre/Apellidos:
Cargo en la empresa:

PRODUCTOS SUMINISTRADOS

OBSERVACIONES DEL PROVEEDOR

Nota: Recuerde adjuntar las fichas de especificaciones y las certificaciones que tenga su empresa.
Si lo cree conveniente, puede adjuntar cualquier información adicional.

Gracias por su colaboración.

Sello proveedor	Fecha y Firma:

CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN	SI	NO	*N.A
¿Dispone de un Sistema de Gestión de Calidad implantado en su empresa? En caso afirmativo facilitar copia.			
¿Disponen de Política de Calidad aprobada por la dirección?			
¿Dispone de un Plan de Evaluación y Selección de Proveedores?			
¿Disponen de un Plan de Formación con calendario anual?			
¿Dispone de un Manual de APPCC implantado?			
¿Disponen de diagramas de flujo de sus productos?			
¿Dispone de un Sistema de Trazabilidad implantado?			
¿Dispone de un Sistema de Gestión de Reclamaciones?			
¿Se activan Acciones Correctivas o Preventivas ante No Conformidades reales o potenciales de sus productos?			
¿Existe un Plan de Limpieza y Desinfección documentado?			
¿Controlan microbiológicamente el agua cada mes?			
¿Quedan registrados los controles realizados sobre el agua?			
¿Disponen de un Plan de Control de Plagas?			
¿Analizan microbiológicamente las materias primas que formarán parte de sus productos? Con qué frecuencia:			
¿Disponen de laboratorio propio?			
¿Con qué laboratorio/s realiza o confirma sus análisis?			
¿Dispone de un Plan de Mantenimiento preventivo de instalaciones y maquinaria?			
¿Calibra sus equipos (básculas, termómetros, ...)? ¿Con qué laboratorio acreditado realiza sus calibraciones?			
¿La compañía tiene especificaciones para todas las materias primas y embalajes?			
¿Realizan controles rutinarios de calidad para materias primas y embalajes?			
¿Disponen de especificaciones para todos los productos finales?			
¿Realizan análisis microbiológicos y de metales pesados de sus productos? Con qué frecuencia:			
¿Dispone de Instrucciones o Procedimientos escritos para la ejecución de los procesos relativos a sus productos?			

CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN	SI	NO	*N.A
¿Realizan controles de calidad en el producto final? Cuales:			
¿Disponen de termógrafos o registradores de las temperaturas de los locales o cámaras que han de mantenerse a una temperatura controlada?			
¿Dispone de un Plan de Defensa Alimentaria?			

* N.A. No aplica

Sello proveedor	Fecha y firma:

ANEXO 1

<p align="center">Ficha de especificación n° 1</p> <p align="center">PRODUCTOS DE LA PESCA EXTRACTIVA</p>						 Versión 0/ 05.05.2016
ASE	Requisito Materia prima	Establecimientos que deben figurar en el certificado	Requisito	País	Ámbito atestación	Producto final
1628	Parámetros microbiológicos y químicos	Establecimiento productor Zona de cría Buque	Clave: 50834 Los productos fueron inspeccionados por la autoridad competente, conforme a las reglamentaciones europeas y chinas aplicables, y no se encontró ningún germen patógeno, ni sustancias tóxicas, ni sustancias indeseables, ni sustancias extrañas.	China	SVO Salud Pública CA SAE nivel 2	Todos los productos de la pesca transformados y sin transformar

ANEXO 7
Informe de Auditoría Proveedores

Pescados Videla, S.A.

1. Datos del Proveedor	
Empresa	
Dirección, CP y Población	
Tel y Fax	
Email	
Nº RGS / UE approval	

2. Resumen de las actividades de verificación realizadas
Información adicional relevante

3. Fichas de especificaciones contempladas en el SAE y verificación del cumplimiento de los requisitos exigidos en el SAE.

<p>4. Ejercicios de trazabilidad realizados (Indicar criterios y cálculos para determinar el n° de ej. de trazabilidad y la selección de partidas sobre las que se realizó el ejercicio)</p>	
<p>5. Información recopilada en los ejercicios de trazabilidad</p>	
Fichas de especificaciones de la partida seleccionada	
Lotes de materia prima usados para elaborar la partida	
DAC correspondientes a esos lotes de materia prima	
Valorar la correcta identificación y segregación de materias primas, productos intermedios y productos finales en función de la ficha de especificaciones.	
Valorar la cantidad global de materia prima recibida (asociada a los DAC identificados en el ejercicio de trazabilidad) y el conjunto de salidas (para cualquier destino o cliente) de producto obtenido a partir de dichas partidas.	
Resultado del ejercicio	

Fecha y firma:

MANUAL DE SISTEMA DE AUTOCONTROLES ESPECÍFICOS PARA EXPORTACIÓN

PESCADOS VIDELA, S.A.

GRUPO VIDELA

Versión:	Elaboración:	Verificación/Aprobación
0	Paula Rodríguez de Liébana Presa (Dpto. calidad)	Àngels Videla Cés (Dirección técnica)
Fdo.		
Fecha:	05.05.2016	

ÍNDICE

1. MARCO DE APLICACIÓN	3
2. ACRÓNIMOS Y DEFINICIONES	3
3. REFERENCIAS	5
4. IDENTIFICACIÓN DEL RESPONSABLE DEL SISTEMA	5
5. COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS ESPECÍFICOS.....	6
5.1 Definición de especificaciones del producto en función del destino	6
5.1.1 Relación de certificados veterinarios de exportación (ASE)	6
5.1.2 Fichas de especificaciones	7
5.1.3 Parámetros a analizar.....	7
5.1.4 Contenido del DAC.....	9
5.2 Homologación de proveedores	9
5.2.1 Acuerdos establecidos con los proveedores.....	9
5.2.2 Relación actualizada del listado de proveedores homologados	11
5.3 Verificación periódica de proveedores	11
5.3.1 Muestreo	11
5.3.2 Verificaciones	12
5.3.3 Modelo de informe de auditoria	12
5.3.4 Documentos de los registros del SAE.....	13
5.3.5 Relación actualizada de proveedores aptos	14
6. TRAZABILIDAD, IDENTIFICACIÓN Y SEGREGACIÓN DE PARTIDAS.....	14
6.1 Registro de la trazabilidad	16
7. FORMACIÓN DE PARTIDAS PARA EXPORTACIÓN	16
8. REVISIÓN DEL SAE	17
9. ANEXOS.....	17

1. MARCO DE APLICACIÓN

El RD 993/2014 establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación.

Pescados Videla es una empresa interesada en exportar alimentos de origen animal a terceros países que exigen requisitos adicionales a los aplicables para los intercambios dentro de la Unión Europea, por lo que se debe implantar un Sistema de autocontrol específico (SAE) que garantice el cumplimiento de estos requisitos adicionales.

Se desea exportar productos de origen pesquero congelado, tanto entero como preparado, a la República Popular China (RPC), para la que se requiere la aplicación de un SAE nivel 2 y la consiguiente certificación por parte de un Organismo independiente de control (OIC).

El SAE nivel 2 no exige requisitos específicos de sanidad animal que haga necesario obtener atestaciones sanitarias sobre los animales o granjas de procedencia de la materia prima (producción primaria), pero sí incluye requisitos específicos de salud pública que hacen necesario obtener atestaciones sanitarias por parte de los Servicios veterinarios oficiales (SVO). La trazabilidad debe remontarse a establecimientos que han participado en la cadena de producción, incluso hasta la primera industria alimentaria que participa (buque pesquero) puesto que el certificado exige incluir la identificación de los mismos y en ocasiones que los establecimientos hayan sido autorizados por el tercer país.

2. ACRÓNIMOS Y DEFINICIONES

- ASE: Certificado de exportación específico.
- DAC: Documento de acompañamiento comercial. Documento que acompañará cada partida de materia prima cuando es suministrada entre los diferentes eslabones de la cadena de producción (excepto desde la producción primaria) hasta el establecimiento producto final.
- Ejercicios de trazabilidad: Verificación *in situ* en una o varias muestras del proceso SAE implantado por la empresa.

- Ficha de especificaciones: Documento elaborado por un establecimiento con SAE certificado en el que se han detallado los requisitos específicos de salud pública y sanidad animal no equivalentes a los de la normativa comunitaria que deben cumplir las partidas que se pretendan exportar utilizando el ASE al que corresponde la ficha. Podrán agruparse los requisitos de varios ASE en una misma ficha, seleccionando para cada requisito el nivel de mayor exigencia requerido en los certificados asociados a la ficha de especificaciones. Los requisitos contemplados en la ficha de especificaciones se tendrán en cuenta durante todo el proceso productivo, desde la recepción de la materia prima hasta la expedición de partidas a los clientes, para garantizar que éstas cumplen dichos requisitos.
- MP: Materia prima
- OIC: Organismo independiente de control. Entidad certificadora privada acreditada por el MAGRAMA para auditar el sistema de autocontroles y verificará el cumplimiento de los requisitos exigidos en el RD. Evaluarán, mediante auditorías, el cumplimiento de los requisitos de trazabilidad y de sanidad animal exigidos por el país importador que no sean equivalentes a los de la normativa europea.
- Requerimientos extracomunitarios: Requerimientos diferentes a los de la Unión Europea.
- RPE: República Popular de la China.
- RTE: Productos listos para su consumo, *Ready to eat*.
- SAE: Sistemas de autocontrol específicos. Serie de actividades coordinadas que se llevan a cabo sobre un conjunto de elementos (recursos, procedimientos, documentos, estructura organizativa y estrategias) para garantizar el cumplimiento de los requisitos específicos contemplados en el certificado veterinario de exportación que acompañará a cada partida exportada.
- SVO: Servicios veterinarios oficiales.

3. REFERENCIAS

- RD 993/2014.
- Protocolo para la certificación de SAE para la exportación a países terceros con requisitos diferentes a los intracomunitarios. MAGRAMA.
- Legislación agroalimentaria RPC.
- Reglamento 2073/2005.
- Reglamento 1881/2006.
- Norma I.F.S.
- Manual de calidad y seguridad alimentaria.
- APPCC, planes y procedimientos asociados.
- Pautas inspección materia prima.
- Especificaciones materia prima, pactos comerciales.
- Procedimiento general para la gestión de no conformidades.
- Procedimiento general para la gestión de reclamaciones de los clientes.
- Instrucciones técnicas asociadas.

4. IDENTIFICACIÓN DEL RESPONSABLE DEL SISTEMA

El responsable del SAE para la exportación es el encargado de velar por la correcta aplicación y cumplimiento de dicho sistema. El responsable del sistema posee un profundo conocimiento del procedimiento de procesado del producto destinado a exportación, los sistemas de supervisión, sistemas de autocontrol, prerrequisitos, así como demás programas relacionados con la exportación. Conoce la legislación, requisitos nacionales, europeos y extracomunitarios de los terceros países para los productos que la empresa desea exportar.

Responsable del sistema: *Raül Cervera Moreno*, Técnico de Calidad de Pescados Videla.

Las funciones específicas asignadas al responsable del SAE son:

- Implantar, mantener y revisar el SAE para la exportación.

- Informar a la dirección técnica del estado del SAE y el logro de los objetivos planificados.
- Realizar las auditorías internas que considere necesarias.
- Coordinar y supervisar la actuación de los laboratorios y determinar los productos a muestrear, según las necesidades de exportación de la empresa.
- Controlar y asegurar la calidad y la seguridad alimentaria del producto final.
- Asegurar en todo momento de la cadena la trazabilidad del producto final, así como garantizar la composición exacta de la partida a exportar a un país extracomunitario.
- Controlar y asegurar el cumplimiento de las especificaciones en función del país y del producto a exportar a lo largo de todo el proceso de producción.
- Controlar la homologación y verificación de proveedores que suplan MP para exportar a países extracomunitarios.
- Gestionar el trámite de ASEs y la correspondiente verificación por parte de los SVO.
- Estudiar los riesgos que pudiesen, potencialmente, afectar al producto y desarrollar las pautas correctivas necesarias para eliminar o minimizarlo al máximo.
- Adoptar las decisiones que procedan en caso de no poder garantizar el cumplimiento de los requisitos exigidos para la exportación.
- Atender las potenciales reclamaciones de clientes relacionadas directamente con las características del producto.
- Convocar y coordinar el comité de crisis alimentaria.
- Comunicar al OIC y a los SVO el SAE y respectivos cambios en el mismo.

5. COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS ESPECÍFICOS

5.1 Definición de especificaciones del producto en función del destino

5.1.1 Relación de certificados veterinarios de exportación (ASE)

El ASE 1628, es el certificado veterinario para la exportación de productos de la pesca extractiva a la REP. Dentro de dicho ASE, es el requisito 50834 apartado 3 el que reúne una serie de especificaciones diferentes a los requerimientos comunitarios para la exportación de productos pesqueros. Los productos de la pesca exportados a la REP con un SAE nivel 2 no deben estar autorizados previamente por el país tercero. Se procederá a la revisión y

actualización periódica de los requisitos no equivalentes a los de la UE requeridos en el ASE anterior.

5.1.2 *Fichas de especificaciones*

ASE 1628: Certificado sanitario para productos de la pesca destinados a la exportación a la REP.

- Requerimientos comunitarios:

- Los productos de la pesca arriba descritos proceden de empresas registradas ante la autoridad competente.
- Los productos fueron elaborados, envasados, almacenados y transportados en condiciones sanitarias, bajo la supervisión de las autoridades competentes.
- Los productos reúnen los requisitos sanitarios veterinarios y son aptos para consumo humano.

- Requerimientos extracomunitarios:

- Los productos fueron inspeccionados por la autoridad competente, conforme a las reglamentaciones europeas y chinas aplicables, y no se encontró ningún germen patógeno, ni sustancias tóxicas, ni sustancias indeseables, ni sustancias extrañas.
- **Ficha de especificaciones (ANEXO 1).**

5.1.3 *Parámetros a analizar*

El control microbiológico, químico y de metales pesados de productos a exportar se realiza en función de los requerimientos sanitarios del país extracomunitario y según las especificaciones de sanidad de dicho país para el tipo de materia a exportar. Pescados Videla realizará los análisis necesarios para poder detectar posibles deficiencias de salubridad en los productos, las deficiencias de higiene y/ o manipulación en el proceso de elaboración, así como para asegurar el cumplimiento de los requerimientos extracomunitarios de la REP. Se llevarán a cabo análisis de parámetros no contemplados cuando se considere necesario, por petición del cliente o en función del país de destino.

5.1.3.1 Parámetros microbiológicos

Los parámetros microbiológicos analizados en el producto acabado corresponden a las regulaciones que se encuentran en los requerimientos de la REP. Todas las muestras se analizan en un laboratorio externo.

- Producto acabado

- Muestreo: La toma de muestras se determinará en función de la regularidad y la frecuencia con la que se exporte, teniendo en cuenta el tipo de producto a exportar y la relación comercial establecida tanto con el proveedor como con el cliente. Cuando el volumen de exportaciones no tenga una periodicidad fija y sea de una o inferior a una al mes, se determinará una toma de muestra cada 1- 3 contenedores a exportar. En caso de establecer relaciones comerciales regulares con el país y que las exportaciones realizadas sean una o más de una al mes, se podrá tomar una muestra cada 4- 7 contenedores a exportar.

- Parámetros: Aerobios totales a 30 ° C, detección de *Salmonella* spp, recuento de *Listeria monocytogenes*.

En el caso de exportar productos de la pesca crudos RTE o ya cocinados, se deberá analizar por lote a exportar los parámetros marcados a continuación siguiendo las pautas y límites fijados por la legislación del país:

- *Salmonella*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Staphylococcus aureus*.

Cuando los resultados obtenidos estén fuera de los límites de referencia, se realizará un análisis de contraste para comprobar si los resultados se repiten. Si es así, y el parámetro afectado es patógeno, se realizará un tercer control siguiendo el plan de muestreo y límites microbiológicos establecidos en el Reglamento 2073/2005 y la legislación agroalimentaria China. En caso que los resultados obtenidos no se sitúen dentro de los límites que marca el país de destino, se procederá al retorno o a su decomiso, según se acuerde con el proveedor.

5.1.3.2. Metales pesados

- Muestreo: La toma de muestras se determinará en función del riesgo asociado del producto, valorando las determinaciones del proveedor y según los requerimientos del país a exportar.

- Parámetros: Si se considera necesario se valorarán muestras sobre los productos acabados, se tomarán de forma aleatoria valorando algunos de los siguientes parámetros:

Plomo, cadmio, arsénico, mercurio, cromo, benzopirinas, N-nitrosaminas y/o bifenoles policlorados (PBC's).

- Responsable: La persona encargada de la determinación microbiológica y química designada por el laboratorio. A su vez, será el departamento de calidad de Pescados Videla que comprobará y analizará los resultados obtenidos.

5.1.4 Contenido del DAC

El **DAC** (ANEXO 2) es el documento que acompañará la partida de MP hasta llegar a nuestro establecimiento en base al acuerdo establecido con cada proveedor. Cada proveedor establecerá un sistema de numeración del DAC que garantice la asignación de un número único e irreplicable a cada DAC emitido. Se facilitará una plantilla del DAC a cada proveedor con el que se establezcan relaciones comerciales para que la cumplimente y la expida junto con la mercancía. Este documento será de utilidad para identificar la materia prima con la que elaboraremos los productos que posteriormente exportaremos al país extracomunitario así como para verificar que la MP cumple con las especificaciones del país extracomunitario acordadas previamente con nuestro proveedor.

5.2 Homologación de proveedores

Se comprobará mediante diferentes vías de homologación que el proveedor dispone de sistemas de control que garanticen el mantenimiento de la trazabilidad, el cumplimiento de la normativa técnico- sanitaria del producto y los requerimientos específicos establecidos para cada producto en función al país a exportar.

5.2.1 Acuerdos establecidos con los proveedores

- Todos los proveedores: Una parte importante dentro de las medidas preventivas para la exportación por parte de Pescados Videla consiste en concertar unas condiciones de calidad, seguridad e higiene con nuestros proveedores que nos aseguren la recepción de un producto de acuerdo a nuestras especificaciones particulares y a las especificaciones concretas del país a exportar (ASEs), cumpliendo tanto estándares comerciales como sanitarios y en correctas condiciones higiénicas. Esta calidad exigida queda reflejada mediante la cumplimentación del **Cuestionario de evaluación de proveedores** (ANEXO 3), adaptado al presente Manual SAE

y la firma por parte del proveedor del acuerdo de especificaciones, recogido en el **Compromiso de calidad** (ANEXO 4).

- Proveedores con SAE: Se realizará una homologación documental, comprobando los siguientes puntos:

Nº de certificado, identificación de la entidad emisora (OIC), alcance (nivel SAE y productos), fecha de emisión, fecha de caducidad, compromiso del proveedor de comunicar inmediatamente cualquier cambio en el mismo.

- Proveedores sin SAE: Para cada proveedor se recopilarán y analizarán todos los puntos detallados en el Compromiso de calidad.

Se aportará el documento **Compromiso de aceptación de auditorías in situ** (ANEXO 5) firmado por el proveedor para ser realizadas directamente por Pescados Videla o el OIC.

Se determinará una homologación presencial para proveedores iniciales o aquéllas ya realizadas que no se ajusten a las especificaciones recogidas en nuestro SAE. Se valorará al proveedor mediante la visita a sus instalaciones y se estudiará su situación en relación a la normativa comunitaria, la normativa extracomunitaria de los países a exportar, las garantías sanitarias que aporta, el sistema de calidad implantado y el correspondiente sistema de identificación de los productos y partidas a exportar. Se verificará que la materia prima comprada a ese proveedor y usada para producir productos para exportar a la REP cumple con los requisitos que figuran en las fichas de especificaciones y se sigue toda la trazabilidad del producto hasta producción primaria o primera industria.

La visita *in situ* se realizará siguiendo el **Protocolo de auditoría de proveedores** (ANEXO 6), de esta manera se podrán verificar las condiciones y requisitos de producción de la MP suministrada para la exportación. También se procederá a verificar el sistema de gestión que cada proveedor tiene implantado para garantizar la trazabilidad del producto a lo largo de todo el proceso, los informes y acuerdos establecidos con proveedores indirectos para garantizar el cumplimiento del Compromiso de calidad por parte de la MP que nos suministren para exportar a terceros países.

Para cada punto del Protocolo de auditoría de proveedores se otorgará un valor que va del 0-10. De cada sección se sumará el total de la puntuación y la nota final se calculará como el

sumatorio del total de los 3 apartados. Son proveedores aptos aquellos que la puntuación conseguida llegue al 65%.

Tras la visita, se redactará el correspondiente informe, siguiendo el modelo de **Informe de auditoría** (ANEXO 7).

Las especificaciones que deben cumplir los productos que adquirimos en función del país al que posteriormente queramos exportar, se acuerdan con el proveedor en el momento de la compra y previo envío del correspondiente documento DAC.

5.2.2 Relación actualizada del listado de proveedores homologados

El **Listado de proveedores homologados** para el suministro de materias primas, ha sido facilitado por el Departamento de administración, que es quien lo mantiene actualizado dentro del sistema informático de la empresa (LIBRA), a partir de la información que le proporciona el Responsable de exportación y el Departamento de calidad.

5.3 Verificación periódica de proveedores

- Proveedores con SAE: La verificación de dichos proveedores será mediante control documental, al menos una vez al año.

- Proveedores sin SAE: El proceso de verificación de los proveedores homologados por Pescados Videla se realizará de manera periódica y sobre todos los proveedores para exportar a la REP. A partir de los informes emitidos se determina la aptitud de ese proveedor a la hora de abastecernos de MP que cumpla con las especificaciones necesarias para exportar al país extracomunitario requerido.

5.3.1 Muestreo

La verificación de las especificaciones requeridas por el país de destino, se realizará sobre una muestra representativa de las partidas suministradas por el proveedor a repartir durante el año. El método para realizar el muestreo y la selección de partidas se define de acuerdo a los criterios establecidos para la determinación de los ejercicios de trazabilidad, tomando como valores de entrada en la tabla:

- Número de especificaciones diferentes establecidas en el acuerdo cliente/ proveedor.
- Número de partidas suministradas por el proveedor en el año anterior bajo dichas especificaciones.

EJERCICIOS DE TRAZABILIDAD SAE

Ejercicios de trazabilidad			
Nº fichas de especificaciones del establecimiento ¹	Nº total de partidas exportadas ² o suministradas a clientes para su exportación el año anterior		
	1-3	4-13	>13
1	2	3	4
2-10	3	4	5
>10	4	5	6

¹ Propias o de los clientes.

² Equivalentes al número de certificados veterinarios para la exportación con requisitos extra- UE expedidos anualmente.

Tabla 1. Tabla para el cálculo del número de ejercicios de trazabilidad mínimos anuales del Protocolo para la certificación de SAE para la exportación a países terceros con requisitos diferentes a los comunitarios.

Fuente: Protocolo de Auditorías 993-2014, MAGRAMA.

5.3.2 Verificaciones

En la recepción de los productos el Departamento de calidad comprobará que el DAC expedido por el proveedor sea el correcto, esté debidamente cumplimentado e identifique las partidas que nos expide. Sobre las partidas a muestrear, se le pedirá al proveedor los procedimientos documentados de gestión para garantizar el cumplimiento de las fichas de especificaciones acordadas y comprobados previamente en la homologación del proveedor. Se determinarán actuaciones tales como ejercicios de trazabilidad y balances de masas para verificar los registros de trazabilidad, la relación entre las materias primas recibidas en base a las especificaciones acordadas con el cliente, los lotes de producción elaborados con las mismas y la correcta identificación y segregación de productos con distintas especificaciones.

Se registrarán todas las verificaciones que se realicen durante el año.

5.3.3 Modelo de informe de auditoría

Tras la auditoría del proveedor se procederá a redactar el correspondiente informe siguiendo el modelo que se encuentra en el ANEXO 7.

5.3.4 Documentos de los registros del SAE

Dichos documentos se conservarán en el archivo durante un período de 3 años.

REGISTROS	RESPONSABLE
Compromiso de calidad	Dpto. Calidad Dpto. Compras
Cuestionario de evaluación de proveedores	
Fichas de especificaciones	
Documentos DAC	
Protocolo Auditoria de Proveedores para Exportación a China	
Compromiso Aceptación Auditorías	
Informes de Auditoría	
Listado de Proveedores Homologados	
Registro de Incidencias y Medidas Correctoras	Dpto. Calidad Dpto. Compras y Ventas Dpto. Producción Personal de Sala
Registro de Reclamaciones	Dpto. Calidad Dpto. Compras y Ventas
Informe de No Conformidades	Dpto. Calidad Dpto. compras y Ventas

Tabla 2. Documentos de los registros del SAE y sus correspondientes responsables.

El control continuo de los productos recibidos y expedidos, así como los registros mencionados en el presente punto permiten hacer un seguimiento y una evaluación continua de nuestros proveedores.

En cuanto a la detección de incidencias, se considerará “grave” toda aquella que suponga un incumplimiento de carácter legal, un potencial peligro sanitario o un incumplimiento de las especificaciones recopiladas en el DAC que supongan una devolución por parte de la empresa de todo o parte del material recibido o bien, que dé lugar a la devolución por parte del cliente del producto fabricado. Como incidencia “leve” se considerará el resto.

El responsable de las compras o el departamento de calidad dejarán registro de las incidencias detectadas para su análisis, evaluación y posterior solución en colaboración con los proveedores. Al detectarse 5 incidencias graves se procederá a retirar la homologación de ese proveedor.

5.3.5 Relación actualizada de proveedores aptos

El listado se actualiza como mínimo una vez al año, en el momento de la revisión del presente documento. La Dirección Técnica puede solicitar una actualización siempre y cuando lo considere necesario para la gestión de la Empresa. A medida que se profundice en la implementación del SAE y surjan nuevas oportunidades comerciales con países terceros se procederá a la redacción del correspondiente documento con los proveedores que han superado nuestra homologación de proveedores, cumpliendo con los requisitos específicos exigidos por la REP.

6. TRAZABILIDAD, IDENTIFICACIÓN Y SEGREGACIÓN DE PARTIDAS

La recepción de la MP en Unifrisa (sede central del Grupo Videla en Mercabarna) la realiza el responsable de las entradas y queda registrada en el listado de entradas en cámara con un número de partida de Unifrisa. Cada número de partida corresponderá siempre a una misma MP (clasificación de producto), un mismo proveedor, un nivel SAE, un número de identificación del DAC y un mismo día de entrada. En Unifrisa se puede consultar el listado de entrada en cámara, donde a diario se anota la materia prima que entra en cámara, su partida y otras observaciones, como el DAC.

Toda la información relativa a las partidas de MP importadas y documentación referente a las mismas (DAC) queda archivada en los expedientes de importación de Unifrisa. Si en la inspección se detecta alguna incidencia “leve” o “grave” que ocasione el rechazo del producto (devolución a proveedor o decomiso) o se producen reclamaciones por parte del cliente seguiremos el protocolo marcado en los siguientes documentos: plan de evaluación de proveedores, procedimientos generales para gestión de crisis alimentarias y retirada de

productos, gestión de no conformidades, control de documentación y registros, reclamación de clientes, acciones correctivas y preventivas.

Los lotes de productos acabados elaborados con materia prima específica para el país de destino se identificarán mediante etiquetas específicas para ese país, según lo marcado en la legislación de la REP.

En los registros se incluirá la siguiente información respecto de las partidas de materia prima y los lotes de producto elaborados a partir de las mismas con destino a la exportación a terceros países:

- Para la recepción de materias primas:

- Fecha
- Responsable de la recepción
- Número de identificación del DAC o DVR que la acompaña y emisor del mismo.
- El número de lote del proveedor y referencia a la factura o albarán
- Descripción de la mercancía y cantidad
- Como resultado de la comprobación realizada en la recepción:
 - . Clasificación e identificación de la partida de materia prima en función de las fichas de especificaciones a la que se ajusta.
 - . En caso de que los DAC o la partida no se ajusten a las especificaciones, decisión adoptada.

- Para los lotes de producto terminado:

- Ficha de especificaciones a la que se ajusta
- Número de lote de producción
- Peso
- Fecha de alta del lote
- Información que permita identificar las materias primas utilizadas y cantidades empleadas.
- Cantidades de producto terminado retirados del lote y destino (en su caso, indicando el número de referencia).

6.1 Registro de la trazabilidad

Para llevar un buen control de la trazabilidad interna del producto, a parte de los ejercicios de trazabilidad y los balances de masas que se realizarán durante el año, se recogerán todos los movimientos del producto en los siguientes registros, los cuales se guardarán en el archivo durante un período de 3 años:

REGISTRO	RESPONSABLE
Listado de entrada en cámara	Confronta Unifrisa
Libro de entradas de MP	Confronta sección congelado
Libros género elaborado en MS	Confronta sección congelado
Libros género elaborado en congelado	Confronta sección congelado
Registros de lote de congelado	Confronta sección congelado
Salida producto acabado congelado	Confronta sección congelado
Salida producto acabado semiconserva	Responsable sección
Control género elaborado congelado	Responsable sección

Tabla 3. Registros de la trazabilidad de MP, productos intermedios y finales.

7. FORMACIÓN DE PARTIDAS PARA EXPORTACIÓN

Antes de la expedición de las partidas se comprobará:

- Fichas de especificaciones correspondientes a cada partida en función del destino.
- Registro de toda la información relevante sobre las MP para garantizar que la partida cumple las especificaciones, trazabilidad hacia atrás hasta donde exija el certificado, números DAC asociados a la partida y emisores de los mismos.
- Registros para verificar que no hubo incidencias o se adoptaron las medidas correctoras oportunas, tanto en recepción de MP como en la trazabilidad, identificación, segregación de las mismas, de los productos intermedios y finales.
- Datos aportados al CEXGAN para la solicitud del certificado de exportación se corresponden con los datos reales de la partida.

- Criterios para la toma de decisiones (apto para el destino/no apto)
- Registro de la evaluación de las partidas a exportar y las decisiones adoptadas.

8. REVISIÓN DEL SAE

Con el objetivo de asegurar su eficacia, el sistema se revisará bianualmente los dos primeros años y anualmente el tercer año de SAE. Se revisará en particular cuando se produzcan incidentes con las partidas exportadas que sugieran un posible fallo del sistema y cuando se realicen modificaciones relevantes en los procesos productivos o en los requisitos exigidos por los países extracomunitarios.

9. ANEXOS

- ANEXO 1: Fichas de especificaciones
- ANEXO 2: DAC
- ANEXO 3: Cuestionario de evaluación de proveedores
- ANEXO 4: Compromiso de calidad SAE
- ANEXO 5: Compromiso de aceptación de las auditorías
- ANEXO 6: Protocolo auditoría proveedores
- ANEXO 7: Informe auditoría de proveedores



PROTOCOLO AUDITORÍA DE PROVEEDORES

Versión 2/ 06.05.16

Auditor:

Fecha auditoria:

DATOS PROVEEDOR:

Empresa:

Dirección, CP y Población:

Tel y Fax:

Email:

Persona de contacto y cargo:

NºTrabajadores:

Volumen de negocio:

Nº RGS / UE approval:

Productos suministrados:

PUNTUACION FINAL

INSTALACIONES

PROCESO

AUTOCONTROLES

TOTAL

VALORACION MENOR A MAYOR

0- 10

X = NO PROCEDE

1. INSTALACIONES		VALORACIÓN	OBSERVACIONES
1.0	Condiciones de los alrededores de las instalaciones.		
1.1	Antigüedad de las instalaciones		
1.2	Se disponen de planos de las instalaciones		
1.3	Se definen por escrito los flujos de movimiento desde las materias primas hasta el producto acabado		
1.4	El diseño de las instalaciones garantiza la seguridad alimentaria del producto		
1.5	Estado de Mantenimiento general de las infraestructuras (paredes/suelos/techos)		
1.6	Estado de Mantenimiento de los equipos y utensilios		
1.7	El material de diseño de las instalaciones (paredes/suelos/techos) permite una correcta limpieza de los mismos		
1.8	El acceso de personas a las instalaciones está controlado		
1.9	Las instalaciones de carga/descarga están refrigeradas.		
1.10	Las salas de elaboración se encuentran refrigeradas.		
1.11	Las salas se encuentran correctamente equipadas con infraestructuras y utensilios que aseguran la correcta seguridad del producto (lavamanos, pediluvios, etc)		
1.12	Las salas están correctamente ventiladas		
1.13	Existe Iluminación adecuada de las áreas de trabajo.		
1.14	Los equipos de iluminación están protegidos con cubiertas inastillables e instalados para minimizar el riesgo de roturas.		
1.15	La empresa dispone de vestuarios adecuados para el personal y visitantes.		

TOTAL



GENERALIDADES PRODUCCIÓN	
Capacidad producción:	
Productos elaborados:	
Marcas propias:	
Instalaciones:	
Aditivos usados:	

2. PROCESO Y PRODUCTO		VALORACIÓN	OBSERVACIONES
2.0	La distancia entre la fábrica y centro de descarga asegura una teórica fresca a la materia prima.		
2.1	La materia prima se recibe en condiciones adecuadas. EJ: - Producto fresco: cajas con hielo en camiones isotermos. - Producto congelado: camiones congeladores.		
2.2	Se realiza un control de materia prima a su recepción.		
2.3	La materia prima una vez recibida se trata con rapidez y se corrige de hielo si fuera necesario - ubicado en cámara o pasa a procesado.		
2.4	La materia prima se identifica de alguna manera que permite controlar su trazabilidad.		
2.5	Las materias primas se almacenan por separado del producto final.		
2.6	Se toman medidas de higiene personal antes de entrar en la zona de producción (vestimenta, lavado de manos, etc).		
2.7	El producto es procesado en las propias instalaciones de la fábrica, sin disponer de otros centros de reprocesado inicial.		
2.8	Las zonas "sucias" de la fábrica están divididas de forma que se evita contaminación cruzada de producto "sucio" con producto final. (separación Preprocessing hall del Processing hall)		
2.9	El trasiego de producto desde las diferentes zonas de la fábrica se realiza de forma higiénica.		
2.10	El personal lleva vestimenta adecuada para la actividad de la fábrica.		
2.11	La sala de elaboración cuenta con suficiente agua corriente para el procesado del producto.		
2.12	El producto se procesa de forma rápida y eficaz de manera que se evitan acumulaciones de género y demoras en el flujo.		
2.13	Las salas se encuentran a una temperatura adecuada.		
2.14	Se dispone de hielo suficiente que asegura la temperatura del producto en caso necesario.		
2.15	Se disponen de cámaras de refrigeración con espacio suficiente donde guardar el producto durante el tratamiento en caso necesario.		
2.16	Se disponen de utensilios suficientes y adecuados para el correcto procesado del producto.		
2.17	Se disponen de carteles con buenas prácticas de manipulación a la vista del personal.		
2.18	El producto se mantiene identificado para controlar su trazabilidad en todo momento		
2.19	El producto una vez acabado el proceso se empaqueta con la mayor brevedad posible y se introduce en la cámara de congelación.		
2.20	Buenas prácticas de manipulación observadas durante el procesado del producto.		
2.21	En el caso de usar aditivos, estos se encuentran almacenados de forma separada y aislada de la materia prima/producto.		
2.22	Las cámaras de almacenamiento están en buenas condiciones de mantenimiento.		
2.23	Las cámaras de almacenamiento están ordenadas con el producto separado.		
2.24	EL material de embalaje se almacena en un lugar específico para ello.		
2.25	Calidad del producto de embalaje.		
2.26	El producto se carga en los contenedores de forma rápida y ordenada.		
2.27	EL producto se etiqueta correctamente, utilizando identificadores (ej: lote) que permiten una correcta trazabilidad del proceso sin confusiones.		
2.28	Se disponen de especificaciones de producto.		
2.29	Se disponen de diagramas de flujo donde se observan las diferentes etapas de producción.		

TOTAL

3. AUTOCONTROLES			VALORACIÓN	OBSERVACIONES
TRAZABILIDAD	3.0	Existe un plan de trazabilidad por escrito, fechado y firmado.		
	3.1	Se explica la trazabilidad "aguas arriba"		
	3.2	Se explica la trazabilidad durante el procesado del producto		
	3.3	Se explica la trazabilidad "aguas abajo".		
	3.4	Prueba de Trazabilidad y resultado.		
	3.5	Se establecen métodos de retirada de productos y/o inmovilización en el caso de alerta alimentaria.		
	3.6	La trazabilidad queda registrada, mediante lotes o similar, existiendo registros e indicándose incidencias si las hubiera.		
	3.7	Existe una correcta identificación y segregación de lotes según las especificaciones que figuran en el DAC, requeridas por el país a exportar		
	3.8	Se contemplan en el plan actividades de comprobación del sistema (pruebas trazabilidad)		
CONTROL TEMPERATURAS	3.9	Existe un plan de control de temperaturas por escrito, fechado y firmado.		
	3.10	Se disponen de registros de temperatura de cámaras.		
	3.11	Existe un método de control de temperatura de los equipos y cámaras con indicación de procedimientos de actuación en caso de problemas.		
	3.12	Se describen procedimientos de calibrado y control de los equipos.		
	3.13	Se describen los métodos de control de temperaturas y tolerancias tanto de materias primas como de producto final.		
CONTROL CONTAMINANTES	3.14	Se analizan microbiológicamente las materias primas que formarán parte de sus productos (registros, frecuencia, parámetros, acciones correctoras ...)		
	3.15	Realizan análisis microbiológicos, de residuos y de metales pesados de sus productos en base al cumplimiento de las especificaciones que figuran en los DAC (registros, frecuencia, parámetros, acciones correctoras ...)		
	3.16	Laboratorio/s mediante los que se realiza o confirma sus análisis		

3. AUTOCONTROLES		VALORACIÓN	OBSERVACIONES
CONTROL LIMPIEZA	3.17	Existe un plan de limpieza por escrito, fechado y firmado.	
	3.18	Se describen los diferentes equipos de las instalaciones, su método de limpieza y la frecuencia.	
	3.19	Existen fichas técnicas de los productos utilizados para la limpieza.	
	3.20	Existe un equipo de limpieza externo a la empresa.	
	3.21	Se dispone de registros de la limpieza realizada así como de las incidencias que hubieran podido ocurrir.	
	3.22	Se describen métodos de comprobación que aseguran la correcta aplicación de este plan.	
CONTROL DE PLAGAS	3.23	Existe un plan de control de plagas por escrito, fechado y firmado.	
	3.24	Se describen los posibles puntos de entrada de plagas en la instalación.	
	3.25	Se describen los diferentes tipos de plagas que pudieran aparecer en la instalación.	
	3.26	Se describen los diferentes métodos de actuación para evitar la aparición o proliferación de posibles plagas.	
	3.27	En el caso de utilizar métodos químicos, se dispone de las fichas técnicas de los mismos.	
	3.28	Se dispone de registros del control de plagas así como de las incidencias que hubieran podido ocurrir.	
	3.29	Se describen métodos de comprobación que aseguran la correcta aplicación de este plan.	
CONTROL PROVEEDORES	3.30	Existe un plan de control de proveedores por escrito, fechado y firmado.	
	3.31	Se describen los diferentes tipos de proveedores de los que dispone la empresa.	
	3.32	Se dispone de información de los proveedores (números de registro, datos identificativos) y en caso necesario, fichas técnicas de los productos que suministran.	
	3.33	Se describen métodos de comprobación que aseguran la correcta aplicación de este plan (controles del producto, homologación proveedores, etc).	
	3.34	La comprobación de los proveedores se remonta a primera industria o producción primaria	

3. AUTOCONTROLES		VALORACIÓN	OBSERVACIONES
CONTROL AGUA	3.35	Existe un plan de control del agua por escrito, fechado y firmado.	
	3.36	Se describen los usos del agua y el origen de esta.	
	3.37	Existen procedimientos de control de la calidad del agua utilizada en los procesos	
	3.38	Se disponen de registros del control de la calidad del agua (cloración , análisis...).	
CONTROL ALÉRGICOS	3.39	Si corresponde, en las fichas técnicas de los productos elaborados se refleja la naturaleza alérgica de los posibles ingredientes que contienen	
	3.40	Se disponen de métodos para evitar contaminaciones cruzadas entre ingredientes/productos alérgicos y otros.	
	3.41	Existe un plan de control de residuos por escrito, fechado y firmado.	
	3.42	Se describen los diferentes residuos generados y el flujo que estos siguen hasta su eliminación.	
	3.43	Se evita el riesgo de contaminación cruzada entre residuos y productos en elaboración.	
MANTENIMIENTO	3.44	Existe un plan de mantenimiento por escrito, fechado y firmado.	
	3.45	Se describen las diferentes instalaciones y maquinaria de la empresa así como una relación del mantenimiento preventivo aplicado.	
	3.46	Se registran las diferentes actividades de mantenimiento/reparación realizadas.	
	3.47	Se describen métodos de comprobación que aseguran la correcta aplicación de este plan.	

3. AUTOCONTROLES		VALORACIÓN	OBSERVACIONES
FORMACION	3.48	Existe un plan de formación por escrito, fechado y firmado.	
	3.49	Se describen las diferentes actividades formativas programadas, con fechas y temario.	
	3.50	Se describen los diferentes tipos de trabajadores implicados en la formación	
	3.51	Se registran las diferentes actividades formativas ya realizadas.	
	3.52	Se describen métodos de comprobación que aseguran la correcta aplicación de este plan.	
APPCC	3.53	Existe un procedimiento de APPCC por escrito, fechado y firmado.	
	3.54	Existe un diagrama de flujo para cada producto o tipo de producto elaborado.	
	3.55	EL APPCC contempla los peligros de cada etapa, el análisis de riesgo y las medidas preventivas.	
	3.56	Si procede, se identifican PCC con límites críticos y sistema de vigilancia de los mismos.	
	3.57	Si procede, existen registros del sistema de vigilancia de los PPC del plan.	
	3.58	Si procede, en los PCC, se identifican las medidas correctivas en el caso de superarse los límites críticos.	
	3.59	Existen métodos de valoración y verificación del sistema APPCC que aseguran el funcionamiento correcto del plan.	

TOTAL