



## **NOTA INFORMATIVA SOBRE LOS REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA IMPORTACIÓN DE ATÚN CONGELADO PARA LA INDUSTRIA CONSERVERA O PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO**

### **1. CONGELACIÓN RÁPIDA A -18º C:**

En la Sección VIII del Anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, se establece (Capítulo I, Apartado I, letra C) que los buques congeladores deberán disponer de un equipo de congelación con la suficiente potencia para reducir la temperatura rápidamente de manera que alcancen una temperatura central no superior a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ , y disponer de un equipo de refrigeración con la suficiente potencia para mantener los productos en las bodegas de almacenamiento a una temperatura no superior a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

La pieza clave, sin duda, es determinar qué debe entenderse como “congelación rápida” y si la flota pesquera de los países terceros o de cualquiera de los Estados miembros, tiene suficiente potencia para reducir la temperatura rápidamente de manera que se alcance una temperatura interior no superior a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ , para, posteriormente, poder comercializar el producto como “atún congelado” o “atún fresco descongelado”.

Ahora bien, considerando que la normativa no establece un plazo máximo de tiempo durante el cual, una vez efectuada la captura e iniciado el proceso de congelación, se podrán mantener los productos hasta alcanzar los  $-18^{\circ}\text{C}$  en la parte central, ni tampoco determina la combinación tiempo/temperatura máxima que debe respetarse para poder considerar que el producto ha sido sometido a una “congelación rápida”, es **responsabilidad del operador económico garantizar que efectivamente el proceso al que ha sido sometido el atún puede considerarse como una congelación rápida. Proceso que, a su vez, será validado por las propias autoridades competentes o el capitán del buque en el momento que certifiquen la aptitud del producto para el consumo humano directo.**

Por consiguiente, en la medida en que la normativa no determine un plazo máximo para alcanzar la temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$ , **se entenderá que el producto se ha congelado de manera rápida a  $-18^{\circ}\text{C}$**  y que por tanto, puede destinarse a consumo directo **siempre que:**

- **en el certificado se declare la aptitud del producto para el consumo humano (Casilla I.20 “Consumo humano”) y,**
- **de acuerdo con los gráficos de temperatura proporcionados por el operador económico, la congelación puede considerarse como un proceso continuo (que podrá constar de una o varias fases diferentes), sin que puedan llegar a observarse grandes picos de subida de temperatura.** A estos efectos, no podrá considerarse como un proceso continuo, cuando el producto, inicialmente es congelado en salmuera (hasta alcanzar, por ejemplo, los  $-12^{\circ}\text{C}$ ), y posteriormente se trasvasa a otro buque o se



desembarca en un establecimiento en tierra para someterse a una congelación en seco hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

En caso contrario, debe entenderse que los productos van destinados a la industria conservera.

## **2. CASILLA I.20 DEL CERTIFICADO SANITARIO**

En los **modelos de certificado para productos de la pesca** recogidos en el Anexo III, Parte II, Capítulo A, B y C del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628, se incluye una **casilla específica, la I.20, para indicar si los productos son para consumo humano o para la industria conservera.**

Con arreglo a las notas de cumplimentación que figuran en cada uno de los modelos de certificado, sólo se debe seleccionar la opción **“industria conservera” en el caso de los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera a  $-9^{\circ}\text{C}$  o a una temperatura superior a  $-18^{\circ}\text{C}$  y destinados a la fabricación de conservas**, debiendo marcar “consumo humano” para el resto de casos.

Por consiguiente, la opción “industria conservera” no debe aparecer marcada en el caso de los productos no enteros (por ejemplo, lomos precocidos), aunque estos vayan destinados directamente a la industria conservera. Tampoco debe utilizarse en el caso de aquellos otros pescados enteros que hayan sido sometidos a una congelación rápida a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

En todo caso, tratándose de atunes enteros siempre que venga **marcada la casilla de “industria conservera” obligatoriamente los productos deberán destinarse a la fabricación de conservas.** En ese caso, a la hora de cumplimentar el **CHED-P, deberá indicarse:**

- **en la casilla I.7, como lugar de destino, una planta conservera. No obstante, si por razones logísticas es necesario efectuar la descarga de la mercancía en un almacén de depósito temporal o en un depósito aduanero de forma previa a su envío a la industria de transformación, deberá presentarse una declaración indicando esta circunstancia y marcar en la casilla I.7, en lugar de la industria conservera, el nombre del establecimiento donde se va a almacenar la mercancía de forma previa a su importación o a su envío a la industria conservera;**
- **en la casilla I.18, Mercancías certificadas para “Proceso adicional” y, según los resultados de los controles,**
- **o bien en la casilla II.12 Apta para mercado interior “Transformación” o bien, en la casilla II.16 No apta, seleccionar uno de los destinos posibles en caso de rechazo.**

## **3. ENVASADO DE LOS PRODUCTOS:**

Según se establece en el capítulo IV del anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para transportar los productos alimenticios deberán mantenerse limpios y en buen estado a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación y deberán diseñarse y construirse, en caso necesario, de forma que permitan una limpieza o



desinfección adecuadas. Además, en el punto 6 del mismo capítulo se establece que los productos alimenticios cargados en receptáculos de vehículos o en contenedores deberán colocarse y protegerse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación. Finalmente, en el punto 7 se indica que cuando sea necesario, los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para el transporte de productos alimenticios deberán ser capaces de mantener los productos alimenticios a la temperatura adecuada y de forma que se pueda controlar dicha temperatura.

Por otra parte, el Apartado II del Capítulo I y el Capítulo II, Sección VIII del Reglamento (CE) nº 853/2004, establece que: *“Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deberán protegerse de la contaminación y de los efectos del sol o de cualquier otra fuente de calor”. “Los operadores de empresa alimentaria responsables de la descarga y el desembarque de productos de la pesca deberán: a) garantizar que el equipo de descarga y desembarque que entre en contacto con los productos de la pesca esté construido con un material fácil de limpiar y de desinfectar y se mantenga en buen estado de conservación y de limpieza, y b) evitar todo tipo de contaminación de los productos de la pesca durante su descarga y desembarque”.*

Por consiguiente, **la normativa anteriormente citada no prohíbe taxativamente efectuar el transporte de las piezas de atún sin envasar. Ahora bien, tratándose de productos que van destinados al consumo directo (sin transformación previa en una industria conservera), sólo se debe admitir que la mercancía llegue desnuda, si el transporte se efectúa en un medio que reduzca al mínimo el riesgo de contaminación durante todas las operaciones de carga, descarga y transvase y existe una neta separación con otras partidas o productos diferentes o que no se consideran aptos para el consumo humano directo (por ejemplo, otras partidas de atún certificadas para la industria conservera).**

Por esa razón, sólo se deben certificar, marcando en la casilla II.12 del CHED-P “Apta para el mercado interior: Consumo humano” las partidas de atún que:

- O bien vayan debidamente envasadas y provistas de la correspondiente marca de identificación;
- O bien, llegando los productos desnudos (es decir, que no vayan provistos de un envase protector que los envuelva por completo), se ofrezcan por parte del operador o el interesado en la carga las siguientes garantías y compromisos:
  - o durante las operaciones de carga, descarga y trasvase, se han adoptado todas las medidas necesarias para proteger los productos de las inclemencias del tiempo y de los efectos del sol y de la contaminación;
  - o los productos se han cargado, descargado, manipulado, trasvasado y transportado de forma totalmente higiénica, sin que en ningún momento la mercancía hubiera entrado en contacto directo con el suelo o con otras superficies que pudieran suponer un potencial foco de contaminación;
  - o se van a proporcionar y costear todos los medios necesarios, para que todas las operaciones de carga, descarga, trasvase, clasificación, manipulación, muestreo, o almacenamiento de los productos en las instalaciones del puesto de control fronterizo se realicen de manera totalmente higiénica;



- se van a sufragar los costes íntegros de todos los análisis reglamentarios (histamina, microbiología, contaminantes, etc.) que sean necesarios realizar con objeto de confirmar la aptitud de los productos para el consumo humano, y
- una vez autorizada la entrada, se van a adoptar todas las medidas necesarias para garantizar que los productos en ningún caso vayan a entrar en contacto directo con el suelo ni con otras superficies u elementos que puedan suponer un posible foco de contaminación para los productos.

En todos los demás casos, independientemente de si las partidas han sido certificadas por las autoridades competentes del país tercero para consumo humano o para la industria conservera (casilla I.20), la mercancía deberá destinarse a su transformación. **Medida que será plenamente efectiva a partir del 15 de noviembre de 2020.**

Lo que se comunica para su conocimiento y efectos.