



## **CONTROL OFICIAL ESTABLECIMIENTOS EXPORTADORES DE PESCA Y PRODUCTOS DE LA PESCA UNIÓN ADUANERA**

**30 de abril de 2013**

Para exportar pesca y productos de la pesca a la Unión Aduanera (Federación de Rusia, Bielorrusia y Kazajistán), las empresas deben encontrarse bajo control oficial de los Servicios Oficiales (SO) de las Comunidades Autónomas (CCAA) que deben comprobar el cumplimiento de la legislación de la Unión Aduanera (UA).

La comprobación por parte de los SO se realizará utilizando las siguientes herramientas:

- La supervisión del sistema de autocontrol puesto en marcha por las empresas de acuerdo a los requisitos establecidos en el *“Procedimiento de autocontrol para el cumplimiento de la legislación de la Unión Aduanera (UA)”*<sup>1</sup>.
- La aplicación de un programa de control oficial específico para comprobar el cumplimiento de la legislación de la U.A, que incluirá controles analíticos.
- Cualquier otro resultado de los controles oficiales de los SO de las CCAA (actas, informes y resultados de los programas de toma de muestras incluidos en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria-PNCOCA)

### **1. Informe de evaluación de los requisitos de la UA**

Como primera actuación del programa de control oficial, los SO de las CCAA emitirán un informe específico (Anexo I<sup>2</sup>) que recoja la evaluación de los requisitos de la UA y recopile los resultados de las actividades de inspección y auditoría que complementan la evaluación. Las CCAA enviarán el informe escaneado por correo electrónico<sup>3</sup> a la Subdirección General de Sanidad Exterior (Dirección General de Salud Pública, Calidad e Innovación; MSSSI) que, tras su revisión, remitirá los resultados y los informes a la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera (Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria; MAGRAMA).

Este informe de evaluación se empleará para la propuesta de autorización y para las actividades de supervisión. Respecto a las actividades de supervisión, la emisión del informe de evaluación tendrá como mínimo una frecuencia anual y será actualizado por las CCAA cuando sea requerido por las autoridades españolas o por las autoridades de la UA. Cuando, en la continuidad de los controles, se obtuvieran hallazgos que cuestionen las condiciones del establecimiento y el cumplimiento de los requisitos de la UA, las CCAA enviarán informe a la Subdirección General de Sanidad Exterior al objeto de aplicar lo establecido en el apartado 3<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> Documento de orientación que detalla las frecuencias de los programas analíticos que deben implementar los operadores

<sup>2</sup> El modelo de informe ha sido elaborado teniendo en cuenta las cuestiones solicitadas por las autoridades rusas en la visita de pesca del año 2009. Asimismo, se ha establecido una analogía con las cuestiones planteadas por las autoridades de la UA en el año 2013.

<sup>3</sup> [saniext@msssi.es](mailto:saniext@msssi.es)

<sup>4</sup> Ver apartado 3 del procedimiento



## 2. Programa de muestreo oficial para verificar los requisitos de la UA

Para verificar el cumplimiento de la legislación de la U.A y la veracidad de los resultados de los planes de autocontrol específicos que los establecimientos han desarrollado para el cumplimiento de la normativa de la UA, los SO procederán a la toma de muestras oficial de acuerdo con lo establecido en el presente apartado. Podrá utilizarse a este fin cualquier muestra oficial tomada para otro fin a condición de que los límites o unidades de recuento sean iguales o inferiores a los establecidos en la legislación de la U.A.

Serán objeto de muestreo los establecimientos que hayan obtenido un dictamen favorable conforme al presente procedimiento<sup>5</sup>.

La frecuencia de muestreo oficial tendrá en cuenta la frecuencia de muestreo de los programas de autocontrol desarrollados por los operadores (en la tabla se recogen ambas, para facilitar la revisión a los SO de las CCAA).

### 2.1. Pesca (contaminantes, residuos, antibióticos y radionucleidos)

Considerando las diferencias normativas en los LMR y en los límites de detección exigidos por la UA respecto a la legislación de la UE, se procederá a la toma de muestras de los siguientes parámetros:

Parámetro	Sector		Frecuencia	
			Autocontrol	Oficial
<i>Metales pesados</i>			Autocontrol	Oficial
Pb, As, Cd y Hg	Pesca Extractiva		1 <b>semestral</b> por caladero	1 anual
	Acuicultura <sup>6</sup>	1 a 600	1 anual	1 anual
		601 a 1200	2 anuales	
		Más de 1200	3 anuales	2 anuales
<i>Pesticidas</i>				
Hexaclorociclohexano Dicloro Difenil Tricloroetano (DDT) 2,4 – D sus sales y ésteres, PCB	Extractiva		1 anual por caladero	1 anual
	Acuicultura <sup>6</sup>	1 a 600	1 anual	1 anual
		601 a 1200	2 anuales	
		Más de 1200	3 anuales	2 anuales
<i>Antibióticos</i>				
Cloranfenicol, griseína, bacitracina y tetraciclinas	Acuicultura <sup>6</sup>	1 a 600	2 anual	1 anual
		601 a 1200	4 anuales	2 anuales
		Más de 1200	6 anuales	3 anuales
<i>Radionucleidos</i>				
Cs 137	Pesca extractiva		1 anual <sup>7</sup>	Alertas

<sup>5</sup> Es decir, las empresas que tengan dictamen favorable del listado de 24 empresas comunicadas por las autoridades de la UA y aquellas que habiendo estado en los listados de autorización han adoptado medidas para cumplir los requisitos de la UA

<sup>6</sup> Los muestreos en acuicultura tienen en cuenta los lotes de sacrificio con destino a la UA

<sup>7</sup> Sólo buques congeladores y factoría que faenan en caladeros que escapan del ámbito del programa de vigilancia del Consejo de Seguridad Nuclear



## 2.2. Moluscos bivalvos (biotoxinas marinas)

Los criterios de la UA y del PNCOCA son equivalentes por lo que a efectos de control oficial se tendrán en cuenta los resultados del programa oficial.

## 2.3. Pesca y productos de la pesca (microbiológico y otras determinaciones)

Con frecuencia semestral se tomarán muestras para verificar el cumplimiento de los criterios microbiológicos aplicables al tipo de producto elaborado por la empresa. Los SO tendrán en cuenta las distintas referencias que se exportan a la UA priorizando los productos con mayor volumen de exportación.

En el caso de que se exporten productos que requieran la determinación de benzopireno, nitrosaminas (suma de dimetilnitrosamina y dietilnitrosamina), nitratos, histamina, estaño y cromo, se procederá a la toma de muestras oficial anual.

No se tomará muestra oficial de dioxinas, salvo que concurren situaciones de contaminación ambiental o que sea razonablemente posible la contaminación de las materias primas o los productos.

## 2.4. Laboratorios de análisis y toma de muestras

La muestra oficial destinada a verificar los requisitos de la UA estará constituida por un único ejemplar<sup>8</sup> que será remitida por los SO de las CCAA a los laboratorios que intervienen en la investigación de los productos enviados a la UA<sup>9</sup>. Los laboratorios enviarán los resultados analíticos a los SO que procedieron a la toma de muestras. Los establecimientos deberán abonar a los laboratorios los costes derivados del análisis de las muestras oficiales.

## 3. Medidas ante incumplimiento

Cuando en la continuidad de los controles oficiales, las CCAA detecten hallazgos que determinen la adopción de medidas ante incumplimiento, deberá emitirse el pertinente informe que será remitido a la SGSE.

Serán motivo de emisión de informe una o varias de las siguientes circunstancias:

- a) Incumplimientos múltiples en las condiciones de mantenimiento, conservación e higiene de las instalaciones
- b) Incumplimientos múltiples en los Planes Generales de Higiene, requisitos previos o APPCC
- c) Resultados insatisfactorios en el cumplimiento de los requisitos de la UA sin adopción inmediata de las pertinentes acciones correctoras
- d) Resultados insatisfactorios de los programas de control oficial
- e) Incumplimientos en la frecuencia de los programas analíticos de la UA
- f) No haber toma de muestras específicas para evidenciar el cumplimiento de los requisitos de la UA

<sup>8</sup> La muestra no constará de los ejemplares inicial, contradictorio y dirimente

<sup>9</sup> Los laboratorios serán designados oficialmente y se recogerán en una lista específica que se publicará en la página Web CEXGAN del MAGRAMA.



En función de los hallazgos y del historial de cumplimiento, la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria, previa consulta a la Dirección General de Salud Pública Calidad e Innovación, propondrá una de las siguientes medidas:

- restricciones a la exportación de determinados productos
- suspensión cautelar en la emisión de certificados de exportación
- refuerzo del programa de controles y aviso de retirada de la lista
- retirada de la lista y comunicación a los países de la UA

La Subdirección General de Sanidad Exterior comunicará a las CCAA las actividades de seguimiento, los plazos aplicables y las condiciones requeridas para levantar las medidas ante incumplimiento adoptadas.



## ANEXO I

### (MODELO DE INFORME EVALUACIÓN UNIÓN ADUANERA)<sup>10</sup> y <sup>11</sup> PESCA Y PRODUCTOS DE LA PESCA

#### **1. INFORMACIÓN BÁSICA/ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN**

---

- 1.1. Nombre/Razón Social**
  
- 1.2. Dirección de la empresa**
  
- 1.3. Nº RGSEAA**
  
- 1.4. Actividades registradas UE / Listados en los que está incluido o solicita inclusión para exportar a la UA**
  
- 1.5. Productos que elabora que exporta o desean exportarse a la UA**
  
- 1.6. Fecha de construcción e inicio de las operaciones (operador actual)**
  
- 1.7. Datos recientes de las remodelaciones efectuadas. Breve resumen de las características de las operaciones básicas**
  
- 1.8. Nº de trabajadores (a fecha de la evaluación)**
  - a) Nº de trabajadores:**
  - b) Nº de trabajadores permanentes:**
  - c) Nº de trabajadores de temporada:**
  - d) Nº de veterinarios departamento de calidad:**
  - e) Personal no veterinario departamento de calidad:**

---

<sup>10</sup> Se emitirá un informe de evaluación por nº de RGSEAA, incluyendo en él todas las actividades que sean requeridas por la empresa, de acuerdo con los listados establecidos por la UA. Cuando en el formulario de evaluación exista algún apartado que no sea objeto de evaluación en el establecimiento, debe señalarse (NO APLICABLE)

<sup>11</sup> Para facilitar la evaluación, las empresas cumplimentarán los datos que sean necesarios para la pertinente comprobación por parte de los SO.



**1.9. Turnos de trabajo (nº y horario)**

**1.10. Capacidad de producción**

**Potencial**

- capacidad de producción anual
- capacidad de producción/día
- capacidad de refrigeración/día
- capacidad de túnel de congelación/día
- capacidad de almacenamiento congelación/día

**Actual**

- capacidad de producción anual
- capacidad de producción/día
- capacidad de refrigeración/día
- capacidad de túnel de congelación/día
- capacidad de almacenamiento congelación/día

**1.11. Lista de países terceros a los que exporta tras aprobación de autoridad competente**

**1.12. Fecha inicial de la primera exportación a Rusia (mes y año)**

**1.13. Fecha del último de envío de productos a la UA (copia del último certificado emitido)**



#### 1.14. Relación de proveedores

- Nº de proveedores:
- Relación de proveedores autorizados para la UA (indique los autorizados de otros países y los que se encuentran en restricciones temporales pendientes del levantamiento de medidas y que han solicitado evaluación)

#### 1.15. Situación sanitaria de las zonas de producción (en los casos que sea requerido por normativa) (último año y situación actual)

#### 1.16. En caso de acuicultura situación sanitaria de los peces (último año y actual)

#### 1.17. Volumen de la producción y venta de productos (por 3 tipos básicos) en los últimos 3 años (toneladas):<sup>12</sup>

productos	20 (año)	20—(año)	20—(año)
20			
20			
20			

#### 1.18. Destinos de comercialización en los productos (tres últimos años en toneladas)

	20--	20--	20--
Mercado nacional			
Unión Europea			
Terceros países			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Rusia</li><li>○ Bielorrusia</li><li>○ Kazajistán</li></ul>			

<sup>12</sup> Detallar estimación para el año en curso y los datos de los 2 últimos años



## **2. DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS**

---

- 2.1. La empresa dispone de una copia de normativa sanitaria de la Unión Aduanera** **A – I**
- 2.2. La empresa dispone de planos que describan la distribución exacta de las salas de proceso y dependencias auxiliares** **A – I**
- 2.3. En los planos de la instalación o en algún otro procedimiento o instrucción, la empresa ha descrito los flujos de personal, materias primas y productos.** **A – I**
- 2.4. La empresa dispone de un programa de control de plagas. En su aplicación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones** **A – I**
- 2.5. La empresa dispone de un programa de control de aguas. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones. Identifique si es acorde según el tipo de suministro** **A – I**
- 2.6. La empresa dispone de medidas específicas para el control de aguas residuales. En su aplicación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones** **A – I**
- 2.7. La empresa dispone de un Programa de Limpieza y Desinfección o de otros Programas Generales de Higiene Normalizados. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones.** **A – I**
- 2.8. Para la evaluación de las condiciones de higiene de las salas de proceso y equipos se realizan muestreos de superficies de contacto y no contacto. Se han establecido los indicadores y parámetros de aceptación para la adopción de acciones correctoras** **A – I**
- 2.9. La empresa dispone de un sistema de trazabilidad que permite identificar las entradas de materia prima hasta la salida del producto final y en todas las fases del proceso.** **A – I**
- 2.10. La empresa ha previsto medidas para garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios de las zonas de producción. En el caso de acuicultura control de calidad de los piensos y conocimiento de las enfermedades** **A – I**





- 2.11. La empresa ha desarrollado procedimientos para cumplir con los requisitos de higiene establecidos para los moluscos bivalvos y para los productos de la pesca  
A – I
- 2.12. Los procedimientos, registros y programas de muestreo evidencian que se cumplen los requisitos sanitarios para moluscos bivalvos y productos de la pesca  
A – I
- 2.13. La empresa ha integrado los requisitos sanitarios de la UA en sus procedimientos de autocontrol. Ha establecido un sistema de proveedores autorizados que permitan trazar a lo largo del proceso el producto que va a ser destinado a la UA con inclusión de un emplazamiento final específico para los productos  
A – I
- 2.14. Los procedimientos y los registros evidencian que se cumplen los requisitos de temperatura y tratamiento térmico para los moluscos bivalvos y productos de la pesca  
A – I
- 2.15. La empresa dispone de un programa para la gestión de los SANDACH que pudieran generarse. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones  
A – I
- 2.16. La empresa ha dispuesto de otros Programas de Requisitos Previos. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones.  
A – I
- 2.17. La empresa dispone de procedimientos APPCC. En el diseño, aplicación y mantenimiento de los procedimientos APPCC no existen hallazgos que cuestionen la eficacia de los procedimientos.  
A – I
- 2.18. El sistema de autocontrol de la empresa (APPCC) es modificado cuando se producen cambios en los productos o es introducida nueva maquinaria o cuando se producen remodelaciones de las instalaciones  
A – I
- 2.19. La empresa dispone de un control de temperaturas. Si durante el procesado hay una rotura de la cadena del frío, la empresa tiene contemplado cuál es el periodo de tiempo permisible (acorde con los procedimientos APPCC)  
A – I
- 2.20. La empresa dispone de un programa de mantenimiento o de procedimientos respecto a la calibración de los equipos de medición.  
A – I









2.31. La empresa, en su sistema de autocontrol, ha desarrollado un programa específico que contemple los requisitos sanitarios de la UA para otros contaminantes. El programa actual cumple los requisitos y las frecuencias de muestreo del *“Procedimiento de autocontrol para el cumplimiento de la legislación de la Unión Aduanera”*

A – I

2.32. La empresa dispone de la información relativa a la investigación de otros parámetros exigibles en el *Procedimiento de autocontrol para el cumplimiento de la legislación de la Unión Aduanera*<sup>17</sup> en relación al producto a exportar respecto a laboratorio de destino, método analítico y alcance de acreditación<sup>18</sup>.

A – I

Parámetro	Matriz	Laboratorio de destino	método	Límite de detección	Alcance acreditación

<sup>17</sup> En este apartado se detallará la evaluación de otros contaminantes como nitrosaminas , benzopireno.

<sup>18</sup> Los datos contenidos en esta tabla serán analizados para determinar, en base a la información recopilada, los laboratorios que pueden intervenir en los análisis de los productos exportados a la UA. Si los análisis se realizan en el propio laboratorio del establecimiento, la empresa deberá disponer de certificaciones ISO 9001, BRC o IFS, y se incluirá en la relación indicando “Laboratorio propio”. Si se trata de un laboratorio que presta servicios a terceros, el laboratorio debe disponer de certificación ISO 9001 o tener acreditado al menos algún parámetro del grupo investigado o solicitada formalmente la acreditación como evidencia de que el laboratorio trabaja bajo la ISO 17025 y con criterios de acreditación. Si un laboratorio no dispone de certificación ISO 9001, pero sí de alguna técnica acreditada, sólo podrá realizar análisis del grupo de parámetros al que pertenezca dicha acreditación.



### 3. EVALUACIÓN EN PLANTA<sup>19</sup>

---

- 3.1. **Condiciones del perímetro de la empresa con inclusión de las zonas dispuestas para los vehículos de transporte<sup>20</sup>** A – I
- 3.2. **Estado sanitario de los medios de transporte tanto de las materias primas como del producto final y cumplimiento de los requisitos de transporte para los productos de la pesca** A – I
- 3.2. **Se cumplen los requisitos estructurales y de equipamiento exigibles al tipo de instalación<sup>21</sup>** A – I
- 3.3. **Existe concordancia de las instalaciones con los planos y con el diagrama de flujo del proceso** A – I
- 3.4. **Estado sanitario y de conservación de las salas de proceso y dependencias auxiliares** A – I
- 3.5. **Se cumplen los requisitos de higiene aplicables según el tipo de producto<sup>22</sup>** A – I
- 3.6. **Condiciones para eliminación de aguas residuales** A – I

---

<sup>19</sup> Marque:

A – aceptable

I – cuando presenta puntos débiles que requieren la adopción de acciones correctoras

Para cada respuesta se deben sintetizar o referenciar las evidencias en las que se sustenta la evaluación. P.e. verificaciones in situ de las condiciones de mantenimiento, de las prácticas de higiene, de las medidas de control, etc... Para documentar la evaluación, los SO podrán basarse en la información recogida en los registros oficiales e informes donde existan evaluaciones de estos apartados (p.e. informes de auditoría de los procedimientos APPCC, planes de Requisitos Previos, etc..)

<sup>20</sup> Aplicable para los establecimientos en tierra firme

<sup>21</sup> Se analizarán los exigibles dependiendo de la actividad de la industria

CS - Almacenes frigoríficos

DC - Centro de expedición

FFPP - Establecimiento de productos de la pesca frescos

FV - Buque factoría

PC - Centro de depuración

PP - Establecimiento de transformación

RW - Reenvasadores

ZV - Buque congelador

<sup>22</sup> Moluscos bivalvos, productos de la pesca



- 3.7. Verificación de las medidas establecidas en los programas de control de aguas, plagas y de control de la higiene y otros programas de requisitos previos A – I
- 3.8. Verificación de las medidas de control para cumplir con las normas sanitarias para los moluscos bivalvos y productos de la pesca<sup>23</sup> A – I
- 3.9. Verificación de las medidas de control relativas a requisitos de temperatura y tratamiento térmico dependiendo del tipo de productos A – I
- 3.10. Verificación de las medidas de control para cumplir los requisitos de almacenamiento de los productos de la pesca A – I
- 3.11. En planta los productos destinados a la UA están identificados, segregados y almacenados en un emplazamiento específico destinado a este fin. A – I
- 3.12. Verificación en planta de eficacia de los PCC A – I

#### 4. DICTAMEN

---

- **DESFAVORABLE**<sup>24</sup>
- **REQUIERE PLAN DE ACCIÓN**<sup>25</sup>
- **FAVORABLE**<sup>26</sup>

Se informa al operador que el resultado de este informe únicamente habilita la propuesta del establecimiento a las autoridades españolas para su traslado a las autoridades de la UA, que serán quienes determinen las actuaciones necesarias para autorizar el establecimiento. Finalmente, se le informa que, en base al dictamen favorable, se va a proceder a la toma de muestras oficiales para verificar los requisitos específicos de la UA<sup>27</sup>.

---

<sup>23</sup> Exámenes organolépticos para criterios de frescura, examen de parásitos etc..

<sup>24</sup> La empresa tiene incumplimientos sistémicos que desaconsejan continuar con la tramitación del expediente y no procede tomar muestras oficiales para verificar el cumplimiento del programa específico para la UA. Se documentará esta conclusión cuando la empresa presenta 1 evaluación Inaceptable en alguna de las preguntas relacionadas con los requisitos específicos de la UA

<sup>25</sup> No es posible proponer a la empresa y no procede la toma de muestras oficial del programa específico para la UA. Se documentará esta evaluación cuando la empresa presenta 1 evaluación Incapetable en un apartado del cuestionario no relacionado con requisitos específicos de la UA. Esta empresa quedará en lista de espera para determinar la continuidad del expediente una vez que las autoridades de la UA hayan determinado que en España se dan las condiciones para presentar la aprobación de nuevas empresas. .

<sup>26</sup> El establecimiento reúne las condiciones y procede iniciar la toma de muestras para verificar el plan específico que la empresa ha desarrollado para exportar a la UA.

<sup>27</sup> Se documentará el párrafo final sólo en los casos que se hubiere obtenido un dictamen favorable.



## **5. INFORME DE LAS ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y AUDITORIA<sup>28</sup>**

---

- 5.2. Nombre/Razón Social**
- 5.3. Dirección de la empresa**
- 5.4. Nº RGSEAA**
- 5.5. Actividades registradas UE / autorizaciones para países terceros**
- 5.6. Nº de inspectores asignados al establecimiento<sup>29</sup>**
- 5.7. Organización y programación de los controles (frecuencia de controles)<sup>30</sup>**
- 5.8. Procedimientos e instrucciones de la CA aplicables al establecimiento<sup>31</sup>**
- 5.9. Incumplimientos documentados en el año en curso<sup>32</sup>**
- 5.10. Muestras tomadas en los programas de control oficial<sup>33</sup>**
- 5.11. Como resultado de los controles oficiales se ha requerido por parte de la CA la adopción de medidas ante incumplimiento, o sanciones<sup>34</sup>**
- 5.12. Los incumplimientos documentados y los resultados de programas de toma de muestras requieren el traslado y comunicación a la autoridad gubernamental central en el marco de exportación a países terceros.<sup>35</sup>**

---

<sup>28</sup> Este formato de informe tiene como objetivo recopilar la información relevante de los controles oficiales efectuados por la CA. Cuando la CA tenga estos datos u otros análogos en soportes informáticos, se solicitará que los exporte a un formato que permita su evaluación por la SGSE o por los auditores de los países terceros. Esta parte del informe se documentará periódicamente para actualizar los resultados de los controles oficiales.

<sup>29</sup> En el informe se hará constar los detalles que procedan para diferenciar la asignación en los establecimientos en tierra firme de los controles de los buques

<sup>30</sup> En este apartado se detallarán las frecuencias que la CA haya establecido en su plan de control respecto a los controles efectuados con regularidad y auditorías. Igualmente se detallarán otros supuestos en los que se procede a la visita e inspección del establecimiento adicionales a las establecidas en los programas

<sup>31</sup> En este apartado se detallarán los procedimientos relevantes conforme sea la denominación de la CA. En los casos en que sea posible, se detallará las muestras programadas en el PNCOCA, incluyendo los parámetros a investigar

<sup>32</sup> Se relacionarán los incumplimientos que constan en los registros oficiales (hojas de control sanitario, actas de inspección e informes de auditoría u otros) indicando si los mismos se encuentran corregidos o requieren seguimiento

<sup>33</sup> En este apartado se detallarán el nº de muestras tomadas y los resultados en cada uno de los programas aplicables al establecimiento con inclusión de los específicos para verificar los requisitos de terceros países (se hará indicación del nº de muestras y sus resultados)

<sup>34</sup> Detallar si han concurrido o no. En el caso que haya sido necesario adoptarlas, se debe detallar la entidad de las adoptadas

<sup>35</sup> En este apartado, la CA incluirá los motivos de la propuesta de acciones por parte de la autoridad gubernamental central en el marco de la exportación, detallando la entidad de los incumplimientos con inclusión de los resultados de los programas de tomas de muestras.





## ANEXO II

### NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA UNIÓN ADUANERA – DECISIÓN 880 UA (TR CU 021/2011)

#### 1. Contaminantes

CONTAMINANTE		Límite UA	Productos diana	
Metales pesados	Plomo	1 mg/kg	Todo tipo de productos de la pesca y carne de mamíferos marinos, incluyendo productos secos.	
		2 mg/kg	Túnidos, pez espada y esturión común – todo tipo de productos incluyendo secos	
		10 mg/kg	Moluscos, crustáceos y otros invertebrados, anfibios y reptiles.	
		0.5 mg/kg	Algas	
	Arsénico	1 mg/kg	Todo tipo de productos de la pesca de agua dulce.	
		5 mg/kg	Todo tipo de productos de la pesca y mamíferos marinos	
		1 mg/kg	Huevas, lechazas y productos derivados. Aceite de pescado	
		5 mg/kg	Moluscos, crustáceos y otros invertebrados, anfibios, reptiles, algas.	
	Mercurio	0.3 mg/kg	Pescados de agua dulce, no predadores	
		0.6 mg/kg	Pescados de agua dulce, predadores	
	Cadmio	Estaño	0.5 mg/kg	Pescados marinos
			0.5 mg/kg	Hígado de pescado y productos derivados
			0.3 mg/kg	Aceite de pescado
			1 mg/kg	Atún, pez espada, esturión
			0.2 mg/kg	Huevas, lechazas y derivados, moluscos, crustáceos, otros invertebrados, anfibios, reptiles
		Cromo	0.1 mg/kg	Algas
			0.2 mg/kg	Todo tipo de productos de la pesca y carne de mamíferos marinos
			1 mg/kg	Huevas y lechaza, productos derivados; Algas
			0.7 mg/kg	Hígado de pescado y productos derivados
			2 mg/kg	moluscos, crustáceos, otros invertebrados, anfibios, reptiles
Histamina	Estaño	200 mg/kg	Conservas y semiconservas en envase de hojalata	
	Cromo	0.5 mg/kg	Conservas en envase cromado	
		100 mg/kg	Atún, caballa, salmón, arenque	



Nitrosaminas	Suma de NDMA y NDEA	0.003 mg/kg	Productos de la pesca y derivados
Dioxinas	(en caso de sospecha razonable)	0.000004 mg/kg	Productos de la pesca y derivados
		0.000002 mg/kg	Aceite de pescado
Plaguicidas	HCH (isómeros $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ )	0.03 mg/kg	Pescado de agua dulce y derivados
		0.2 mg/kg	Pescado y mamíferos marinos y sus derivados, caviar, lechazas
		0.1 mg/kg	Aceite de pescado
		1 mg/kg	Hígado y derivados
	DDT y sus metabolitos	0.3 mg/kg	Pescado de agua dulce
		0.2 mg/kg	Pescado y mamíferos marinos, aceite de pescado
		2 mg/kg	Esturión, salmón, arenque graso, incluyendo secos, ahumados, salados, condimentados o cocinados
		0.4 mg/kg	Resto de productos secos, curados, ahumados, salados, condimentados o cocinados; caviar, lechazas
		3 mg/kg	Hígado y derivados
		No autorizado	Todo tipo de productos de la pesca de agua dulce
Ác. 2,4-D, sus sales y ésteres PCBs	2 mg/kg	Todo tipo de productos de la pesca y carne de mamíferos marinos	
	5 mg/kg	Hígado	
	3 mg/kg	Aceite de pescado	
	0.005 mg/kg	Productos ahumados	
Benzopireno			
PSP		0.8 mg/kg	Moluscos bivalvos
ASP		20 mg/kg	Moluscos bivalvos
		30 mg/kg	Partes internas del cangrejo
DSP		0.16 mg/kg	Moluscos bivalvos
Acidez		4 mg KOH/g	Aceite de pescado
Índice de peróxidos		10 mol O <sub>2</sub> /kg	Aceite de pescado
Radiactividad	Cs <sup>137</sup>	130 Bq/kg	Pescado y productos de la pesca
		260 Bq/kg	Productos curados y secos
	Sr <sup>90</sup>	100 Bq/kg	Pescado y productos de la pesca



## 2. Parámetros microbiológicos

Productos	Parámetros UA	Límite Dec 880 (UA)
<b>Pecados y mariscos vivos</b>		
<b>Pescado crudo y vivo</b>	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	$5 \times 10^4$ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.01 g
	S. aureus	Ausencia en 0.01 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g
<b>Crustáceos, cefalópodos, gasterópodos, equinodermos y otros invertebrados (salvo bivalvos), vivos</b>	V. parahaemolyticus	Pescados marinos 100 ufc/g
	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	$5 \times 10^4$ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.01 g
	S. aureus	Ausencia en 0.01 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
<b>Moluscos bivalvos vivos</b>	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g
	V. parahaemolyticus	Productos marinos: 100 ufc/g
	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	$5 \times 10^4$ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1 g
	S. aureus	Ausencia en 0.01 g
	Enterococos	Ausencia en 0.1 g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g
	E. coli	Ausencia en 1 g
V. parahaemolyticus	25 ufc/g	
<b>Pescado y productos refrigerados y congelados, crudos</b>		
<b>Pescado refrigerado y congelado</b>	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	$10^5$ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.001 g
	S. aureus	Ausencia en 0.01 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g
<b>Filetes de pescado y pescado cortado</b>	V. parahaemolyticus	Pescados marinos 100 ufc/g
	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	$10^5$ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1 g
	S. aureus	Ausencia en 0.01 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
<b>Pescado picado, productos con forma, incluidos con harina</b>	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g
	V. parahaemolyticus	Pescados marinos 100 ufc/g
	Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 0.01 g
	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	$10^5$ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.001 g
	S. aureus	Ausencia en 0.01 g
	Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 0.01 g



<b>- Picado con requerimientos especiales de calidad</b>	Salmonella	Ausencia en 25 g	
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g	
	V. parahaemolyticus	Pescados marinos 100 ufc/g	
	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	
	Coliformes	Ausencia en 0.01 g	
	S. aureus	Ausencia en 0.1 g	
	Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 0.1 g	
	Salmonella	Ausencia en 25 g	
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g	
	V. parahaemolyticus	Pescados marinos 100 ufc/g	
<b>Hígado, cabezas de pescado congelados</b>	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	10 <sup>5</sup> ufc/g	
	Coliformes	Ausencia en 0.001 g	
	S. aureus	Ausencia en 0.01 g	
	Salmonella	Ausencia en 25 g	
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g	
	V. parahaemolyticus	Pescados marinos 100 ufc/g	
	<b>Conservas y semiconservas en salmuera, con salsa, en pasta</b>		
	<b>Encurtidos de pescado entero y cortado</b>	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	Entero: 10 <sup>5</sup> ufc/g cortado: 5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
		Coliformes	Ausencia en 0.01 g
		S. aureus	Ausencia en 1 g
Salmonella		Ausencia en 25 g	
L. monocytogenes		Ausencia en 25 g	
<b>De pescado cortado con aceite, salsa, relleno, con o sin migas</b>	Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 0.01 g	
	Mohos	10	
	Levaduras	100	
	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	2 x 10 <sup>5</sup> ufc/g	
	Coliformes	Ausencia en 0.01 g	
	S. aureus	Ausencia en 1 g	
	Salmonella	Ausencia en 25 g	
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g	
	Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 0.01 g	
	Mohos	10	
<b>Pasta de pescado, preparados para untar</b>	Levaduras	100 ufc/g	
	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	5 x 10 <sup>5</sup> ufc/g	
	Coliformes	Ausencia en 0.01 g	
	S. aureus	Ausencia en 0.1 g	
	Salmonella	Ausencia en 25 g	
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g	
	Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 0.01 g	
	Mohos	10 ufc/g	
	Levaduras	100 ufc/g	



<b>Semiconservas pasteurizadas de pescado en envases de vidrio</b>	Aerobios y anaerobios facultativos	$2 \times 10^2$ ufc/g	
	Coliformes	Ausencia en 1 g	
	B. cereus	Ausencia en 1 g	
	Clostridium SR	Ausencia en 1 g	
	S. aureus y otros estafilococos coagulasa +	Ausencia en 1 g	
<b>Conservas de pescado y marisco en envase de vidrio, aluminio y hojalata</b>	Aerobios y anaerobios facultativos del grupo de B. cereus y B. polymyxa	Ausencia en 1 g	
	Aerobios y anaerobios facultativos del grupo de B. subtilis	$\leq 11$ células en 1 g ( $\text{cm}^3$ )	
	C. botulinum y/o C. perfringens	Ausencia en 1 g	
	Clostridium mesófilos, salvo C. botulinum y C. perfringens	$\leq 11$ células en 1 g ( $\text{cm}^3$ )	
	Microorganismos no esporógenos, incluyendo lácticos, mohos y levaduras	Ausencia en 1 g	
	Termófilos esporulados anaerobios, aerobios y anaerobios facultativos	Ausencia en 1 g, a una temperatura de conservación de 20°C.	
<b>Productos ahumados, salados, desecados, marinados y otros productos</b>			
<b>Productos ahumados en caliente, incluyendo congelados</b>	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	$10^4$ ufc/g	
	Coliformes	Ausencia en 1 g	
	S. aureus	Ausencia en 1 g	
	Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 0.1 g	
	Salmonella	Ausencia en 25 g	
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g	
	V. parahaemolyticus	Pescados marinos	
<b>Productos ahumados en frío</b>	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	$10$ ufc/g entero: $10^4$ ufc cortado: $3 \times 10^4$ ufc/g	
	Coliformes	Ausencia en 0.1 g	
	S. aureus	Ausencia en 1 g	
	Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 0.1 g	
	Salmonella	Ausencia en 25 g	
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g	
	V. parahaemolyticus	Pescados marinos	
	<b>Salmón y esturión, ahumados en frío, incluso loncheados</b>	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	$10$ ufc/g $7.5 \times 10^4$ ufc/g
		Coliformes	Ausencia en 0.1 g
		S. aureus	Ausencia en 1 g
		Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 0.1 g
Salmonella		Ausencia en 25 g	
L. monocytogenes		Ausencia en 25 g	



<b>Preparados ligeramente ahumados, ligeramente salados, incluidos los fileteados y los envasados al vacío</b>	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1 g
	S. aureus	Ausencia en 0.1 g
	Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 0.1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g
	V. parahaemolyticus	Pescados marinos 10 ufc/g
<b>Pescado salado, marinado, con especias, incluyendo congelados</b>	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	10 <sup>5</sup> ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1 g
	Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 0.1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
<b>Pescado desecado</b>	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g
	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1 g
	Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 0.01 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Mohos y levaduras	100 ufc/g
	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	5 x 10 <sup>5</sup> ufc/g
<b>Sopas deshidratadas de pescado, que requieran cocción</b>	Coliformes	Ausencia en 0.001 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Mohos y levaduras	100 ufc/g
	<b>Productos culinarios sometidos a tratamiento térmico, incluidos los congelados</b>	
<b>Pescado picado, patés, asados, fritos, cocidos, con salsa etc.; con harina (empanadillas, raviolis etc.)</b>	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	10 <sup>4</sup> ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1 g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
	Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Mohos y levaduras	100 ufc/g
<b>Platos de varios ingredientes, sopas, platos de arroz, guisados con vegetales</b>	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.01 g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
	Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 1 g
<b>Pescado en gelatina</b>	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1 g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g



Platos preparados que no se han sometido a transformación después de mezclados			
Ensaladas con pescado, sin aliño	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	10 <sup>4</sup> ufc/g	
	Coliformes	Ausencia en 1 g	
	S. aureus	Ausencia en 1 g	
	Salmonella	Ausencia en 25 g	
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g	
	Proteus	Ausencia en 0.1 g	
	Ensaladas de pescado y marisco con aliño (mayonesa y demás)	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
		Coliformes	Ausencia en 0.1 g
		S. aureus	Ausencia en 0.1 g
		Proteus	Ausencia en 0.1 g
E. coli		Ausencia en 0.1 g	
Salmonella		Ausencia en 25 g	
L. monocytogenes		Ausencia en 25 g	
Mohos		50	
Levaduras	100		
Pescado salado picado, paté	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	2x10 <sup>5</sup>	
	coliformes	Ausencia en 0.01 g	
	S. aureus	Ausencia en 0.1 g	
	Salmonella	Ausencia en 25 g	
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g	
	Proteus	Ausencia en 0.1 g	
Productos cocidos y congelados			
Platos preparados ultracongelados, pasteles de pescado, rellenos, incluso envasados al vacío	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	2 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	
	Coliformes	Ausencia en 0.1 g	
	S. aureus	Ausencia en 0.1 g	
	Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 0.1 g	
	Salmonella	Ausencia en 25 g	
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g	
	Enterococos	10 <sup>3</sup> ufc/porción	
Productos estructurados («palitos de surimi» etc)	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	10 <sup>3</sup> ufc/g	
	Coliformes	Ausencia en 1 g	
	S. aureus	Ausencia en 1 g	
	Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 1 g	
	Salmonella	Ausencia en 25 g	
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g	
	Enterococos	2 x 10 <sup>3</sup> ufc/g	
Crustáceos, cefalópodos, gasterópodos, equinodermos...			
-refrigerados, congelados	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	10 <sup>5</sup> ufc/g	
	Coliformes	Ausencia en 0.001 g	
	S. aureus	Ausencia en 0.01 g	
	Salmonella	Ausencia en 25 g	
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g	
	V. parahaemolyticus	marinos 100 ufc/g	



<b>Crustáceos cocidos</b>	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	$2 \times 10^4$ ufc/g	
	Coliformes	Ausencia en 0.1 g	
	S. aureus	Ausencia en 0.1 g	
	Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 1 g	
	Salmonella	Ausencia en 25 g	
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g	
<b>Productos cocidos de carne de cangrejo, gambas, krill...</b>	Enterococos: -en productos cortados en porciones -en carne picada	$1 \times 10^3$ $2 \times 10^3$	
	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	$2 \times 10^4$ ufc/g	
	Coliformes	Ausencia en 0.1 g	
	S. aureus	Ausencia en 1 g	
	Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 1 g	
	Salmonella	Ausencia en 25 g	
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g	
	Enterococos: -en productos cortados en porciones -en carne picada	$1 \times 10^3$ $2 \times 10^3$	
	<b>Moluscos bivalvos</b>		
	<b>-refrigerados, congelados</b>	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	$5 \times 10^4$ ufc/g
Coliformes		Ausencia en 0.1 g	
S. aureus		Ausencia en 0.1 g	
Salmonella		Ausencia en 25 g	
L. monocytogenes		Ausencia en 25 g	
<b>Productos cocidos y congelados: carne de moluscos, platos de moluscos bivalvos</b>	V. parahaemolyticus	100 ufc/g	
	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	$2 \times 10^4$ ufc/g	
	Coliformes	Ausencia en 0.1 g	
	S. aureus	Ausencia en 1 g	
	Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 1 g	
	Salmonella	Ausencia en 25 g	
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g	
<b>Productos cocidos y congelados: platos de carne de moluscos</b>	Enterococos: -en productos cortados en porciones -en carne picada	$1 \times 10^3$ $2 \times 10^3$	
	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	$10^4$ ufc/g	
	Coliformes	Ausencia en 1 g	
	S. aureus	Ausencia en 1 g	
	Clostridium SR (envasados al vacío)	Ausencia en 1 g	
	Salmonella	Ausencia en 25 g	
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g	
	Enterococos: -en productos cortados en	$1 \times 10^3$	





	porciones -en carne picada	2x10 <sup>3</sup>
<b>Algas</b>		
<b>Algas frescas, incluso congeladas</b>	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
<b>Algas deshidratadas</b>	Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Mohos	100 ufc/g

### 3. Requisitos referentes a parásitos:

<b>Dec 880 (UA)</b>
Los productos deberán cumplir los criterios de las tablas 1 a 4 del Anexo 6 de la Dec 880 UA
La captura debe revisarse para revelar parásitos, infecciones bacterianas y otras enfermedades. Si se detectan parásitos vivos o sus larvas pero no exceden los límites permisibles, deben aplicarse prácticas aprobadas para neutralizarlos y garantizar la seguridad del consumidor.

Los laboratorios que realizan los análisis microbiológicos deben introducir las modificaciones necesarias en los métodos al objeto de expresar los resultados de acuerdo a los criterios microbiológicos de la Unión Aduanera.<sup>36</sup>

<sup>36</sup> Para la preparación de la muestra se tomaría una cantidad mínima de 10 g para la suspensión inicial 1/10 (10 g de muestra + 90 ml de diluyente) y, posteriormente, se sembraría el volumen necesario de esta dilución o de la que fuera necesario realizar a partir de ésta primera (1/100 o 1/1000). Así para determinar:

- **ausencia en 1g**, se adicionarían 10 ml de la suspensión inicial (1/10= 1g) al medio de enriquecimiento (10 ml) doble concentrado
- **ausencia en 0.1 g** se adicionaría 1 ml de la suspensión inicial (1 ml 1/10 = 0,1 g) al medio de enriquecimiento (10 ml) a concentración simple;
- **ausencia en 0,01 g** se adicionaría 1 ml de la dilución 1/100 (1 ml 1/100 = 0,01 g) al medio de enriquecimiento (10 ml) a concentración simple;
- **ausencia en 0.001 g** se adicionaría 1 ml de la dilución 1/1000 (1 ml 1/1000 =0,001 g) al medio de enriquecimiento (10 ml) a concentración simple.