

MODELO DE CERTIFICADO PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS

CAC/GL 48-2004

INTRODUCCIÓN

La certificación es un método que pueden utilizar los organismos de reglamentación de los países importadores y exportadores para complementar el control de sus sistemas de inspección del pescado y los productos pesqueros. A efectos de facilitar el comercio internacional, deberán limitarse la cantidad y los tipos de certificados, lo que podría promoverse mediante modelos de certificados internacionales (Codex). Sin embargo, siempre que sea posible, deberán considerarse medidas alternativas al uso de certificados oficiales y oficialmente reconocidos¹, sobre todo cuando el sistema de inspección y los requisitos de un país exportador se consideren equivalentes a los del país importador. El establecimiento de acuerdos bilaterales o multilaterales, tales como acuerdos de reconocimiento mutuo, pueden proporcionar el fundamento lógico para interrumpir la emisión de certificados.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

El modelo de certificado se aplica al pescado y los productos pesqueros presentados en el comercio internacional que satisfacen las exigencias de inocuidad, salubridad y conformidad a los requisitos de producción de alimentos del país importador. No se refieren a aspectos de sanidad animal y vegetal. Cuando sea posible desde el punto de vista administrativo y económico, los certificados se podrán emitir en formato electrónico siempre que las autoridades competentes del país importador y el país exportador consideren seguro el sistema de certificación.

Los certificados deberán describir adecuadamente la conformidad de uno o más lotes del producto con los requisitos reglamentarios, sobre la base de inspecciones periódicas a cargo del servicio de inspección. Se pueden también certificar exámenes adicionales, resultados analíticos, la evaluación de los procedimientos de garantía de calidad o especificaciones para el producto.

DEFINICIONES

Certificación² es el procedimiento mediante el cual los organismos oficiales de certificación o las autoridades oficiales reconocidas garantizan por escrito, o de un modo equivalente, que el pescado y los productos pesqueros o sus sistemas de control son conformes a los requisitos. La certificación del pescado y de los productos pesqueros puede basarse, según los casos, en una serie de actividades de inspección, como por ejemplo, la inspección continua y directa, la verificación de los sistemas de garantía de calidad y el examen de los productos terminados.

Organismos de certificación: son los organismos oficiales de certificación y los organismos de certificación reconocidos oficialmente por la autoridad competente.

Funcionarios de certificación³: empleados de los organismos de certificación que están autorizados a rellenar y expedir certificados.

Inspección² es el examen del pescado y de los productos pesqueros o de los sistemas de control del pescado y los productos pesqueros, las materias primas, la elaboración y la distribución, en el que se incluyan ensayos

¹ Para los fines de este documento "certificados" significa "certificados oficiales" y "certificados oficialmente reconocidos".

² *Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 20-1995).*

³ *Directrices para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados (CAC/GL 38-2001)*

durante el proceso y pruebas del producto terminado, con el fin de comprobar que los productos se ajustan a los requisitos.

Sistema de inspección⁴: son los sistemas de inspección oficiales y oficialmente reconocidos.

Sistemas oficiales de inspección y sistemas oficiales de certificación² son los sistemas administrados por un organismo oficial competente facultado para ejercer una función de reglamentación o de aplicación reglamentaria o ambas.

Sistemas de inspección oficialmente reconocidos y sistemas de certificación oficialmente reconocidos son los sistemas que han sido oficialmente autorizados o reconocidos por un organismo oficial competente.

Certificados oficiales³: son los certificados expedidos por un organismo de certificación oficial de un país exportador, de acuerdo con los requisitos del país importador o exportador.

Certificados reconocidos oficialmente³: son los certificados expedidos por un organismo de certificación oficialmente reconocido de un país exportador, de acuerdo con las condiciones de dicho reconocimiento y con los requisitos del país importador o exportador.

Requisitos: son los criterios establecidos por las autoridades competentes en relación con el comercio de productos alimenticios y que comprenden la protección de la salud pública, la protección de los consumidores y las condiciones para unas prácticas comerciales leales.

CONSIDERACIONES GENERALES RELATIVAS A LA PRODUCCIÓN Y EMISIÓN DE CERTIFICADOS

4.1 Se recomienda que la producción y emisión de certificados se aplique de conformidad con los principios y las secciones apropiadas de los textos siguientes:

- Directrices para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados (CAC/GL 38-2001)
- Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 20-1995)
- Directrices para la Formulación, Aplicación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 26-1997)
- Directrices para la Elaboración de Acuerdos de Equivalencia sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 34-1999)
- Anteproyecto de Código de Ética Revisado para el Comercio Internacional de Alimentos (en curso de revisión en el CCGP)

4.2 La elección del idioma o idiomas de los certificados deberá basarse en la idoneidad para los fines del país importador, la comprensión del funcionario de certificación y la reducción de cargas inútiles para el país exportador.

FORMATO Y USO DE LOS MODELOS DE CERTIFICADOS

5.1 FORMATO

5.1.1 Modelo de certificado sanitario (ANEXO I) El formato del modelo de certificado sanitario se deberá considerar cuando se establezca un certificado para confirmar que el pescado y los productos pesqueros contenidos en un lote se han producido en un establecimiento sometido al control del país exportador y producidos de conformidad con sus reglamentos y requisitos, o en condiciones mencionadas en acuerdos de equivalencia o de conformidad.

5.2 USO

Cada parte del Modelo de Certificado Sanitario se deberá llenar o marcar de manera de impedir la alteración del certificado. El modelo de certificado debe incluir los siguientes elementos y rellenarse según se indica:

⁴ *Directrices para el desarrollo y acuerdos para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones (CAC/GL 34-1999)*

5.2.1 Número de identificación: debe ser único para cada certificado y estar autorizado por la autoridad competente del país exportador. En caso de que se requiera temporalmente información adicional, ésta podrá incorporarse como addendum o atestación. En caso de que haya un addendum, deberá tener el mismo número de identificación del certificado principal y llevar la firma del mismo funcionario de certificación que ha firmado el certificado sanitario.

5.2.2 País de expedición para los fines del modelo de certificado, es el nombre del país de la autoridad facultada para verificar y certificar la conformidad de los establecimientos de producción.

5.2.3 Autoridad competente: es la organización oficial competente facultada para ejercer varias funciones. Sus responsabilidades pueden incluir la gestión de los sistemas oficiales de inspección o certificación a nivel regional o local.

5.2.4 Organismos de certificación son los organismos de certificación oficiales y oficialmente reconocidos por la autoridad competente.

5.2.5 Estado o tipo de tratamiento describe el estado en el cual se presentan el pescado y los productos pesqueros (por ejemplo frescos, congelados, en conserva, etc.) y/o los métodos de elaboración utilizados (por ejemplo ahumados, empanados, etc.).

5.2.6 Tipo de envasado: puede ser cajas de cartón u otros materiales, bolsas, cajones, bidones, barriles, bandejas, etc.

5.2.7 Identificación del lote/código de fecha es el sistema de identificación del lote desarrollado por un fabricante para dar cuenta de su producción de pescado y productos pesqueros y facilitar de tal modo la rastreabilidad/rastreo de los productos en el caso de investigaciones y retirada de productos por motivos de salud pública.

5.2.8 Medios de transporte : debe indicar el número de vuelo/tren/camión/contenedor, según sea apropiado, y el nombre de la línea aérea, barco, etc.

5.2.9 Certificación es una declaración que confirma que el producto o los lotes de productos proceden de un establecimiento que se encuentra fundamentalmente en una buena posición reglamentaria ante las autoridades competentes del país y que los productos se han elaborado y manipulado en el marco de un programa sanitario y de APPCC adecuado.

5.2.10: Certificado original: debe poderse identificar y exhibir la correspondiente indicación "ORIGINAL" o bien "COPIA" en caso de que se necesiten copias. El uso del término "SUSTITUTIVO" se reservará para los certificados donde, por cualquier razón suficiente (por ejemplo un daño al certificado original en el tránsito), el funcionario de certificación emite un certificado sustitutivo.

5.2.11 Numeración de páginas: se deberá utilizar cuando el certificado ocupa más de una hoja.

5.2.12 Sello y firma: deberán aplicarse de tal manera que se reduzca al mínimo el riesgo de fraude.

ANEXO I

**MODELO DE CERTIFICADO SANITARIO
PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS**

(MEMBRETE o LOGOTIPO)

Número de identificación: _____

País de expedición:

Autoridad competente:

Órgano de certificación:

I. Datos de identificación de los productos pesqueros

Descripción del producto:	Especie (nombre científico)	Estado o tipo de tratamiento:	Tipo de envasado:	Identificación del lote/ código de fecha:	Número de envases:	Peso neto:
				<i>Total:</i>		

Temperatura necesaria durante el almacenamiento y el transporte: _____ °C

II. Procedencia de los productos pesqueros

Dirección(es) y/o número de registro del establecimiento o establecimientos de producción autorizados a exportar por la autoridad competente: _____

Nombre y dirección del consignador: _____

III. Destino de los productos pesqueros

Los productos pesqueros se expiden desde: _____

(Lugar de expedición)

a: _____

(País y lugar de destino)

por los siguientes medios de transporte: _____

Nombre del consignatario y dirección en el lugar de destino:

IV. Certificación

Por la presente, el inspector oficial abajo firmante certifica que:

- 1) Los productos descritos más arriba proceden de un establecimiento autorizado/ establecimientos autorizados que ha(n) sido aprobado(s) por la autoridad competente del país exportador o que se ha determinado de otra manera que se encuentra(n) en una buena posición reglamentaria ante la misma y
- 2) se han manipulado, preparado o elaborado, identificado, almacenado y transportado con arreglo a un programa sanitario y de APPCC apropiado, aplicado sistemáticamente de conformidad con los requisitos establecidos en el Código Internacional Recomendado de Prácticas del Codex para el Pescado y los Productos Pesqueros, (CAC/RCP 52-2003) .

Emitido

en _____ el _____ de _____ de 20__
(Lugar) (Fecha)

(SELLO)

(Firma del inspector oficial)

(Nombre y cargo oficial)

Tel:

Fax:

Correo electrónico (facultativo):