

# SERIE DE AGRONEGOCIOS

Cuadernos para la exportación

## MERCADO DE LA UNIÓN EUROPEA:

Guía para identificar los principales requisitos exigidos para el ingreso de productos agrícolas frescos y procesados

Programa Interamericano para la promoción del Comercio,  
los Negocios Agrícolas y la Inocuidad de los Alimentos

© Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). 2005

El Instituto promueve el uso justo de este documento. Se solicita que sea citado apropiadamente cuando corresponda

Para la elaboración del documento se consideraron los requisitos vigentes y publicados en Internet por las instituciones oficiales de la Unión Europea. El IICA aclara que pese a los esfuerzos realizados para que la información presentada sea vigente, todos los requisitos están sujetos a cambios planteados por parte de la Unión Europea. Adicionalmente, se debe aclarar que las aprobaciones finales para el ingreso del producto a la Unión Europea dependen de la interpretación de las reglas y regulaciones por parte del Inspector Oficial en el momento de la entrada del producto. Por esta razón, el IICA no acepta responsabilidad por daños y perjuicios ocasionados por el uso de esta Guía.

Este documento fue preparado por el Programa Interamericano para la Promoción del Comercio, los Negocios Agrícolas y la Inocuidad de los Alimentos con Sede en Miami impulsado por la Dirección de Desarrollo de los Agronegocios del IICA. Su autor es Daniel Rodríguez Sáenz, especialista en Agronegocios del IICA, quien contó con el apoyo de Eugenie Gamboa, bachiller en Administración de Negocios con énfasis en Comercio Internacional y pasante del Programa Interamericano para la Promoción del Comercio, los Negocios Agrícolas y la Inocuidad de los Alimentos.

Esta publicación también está disponible en formato electrónico (PDF) en el sitio Web institucional en [www.iica.int](http://www.iica.int).

Rodríguez Sáenz, Daniel

Mercado de la Unión Europea: guía para identificar los principales requisitos exigidos para el ingreso de productos agrícolas frescos y procesados / Daniel Rodríguez Sáenz . - San José, C.R. : IICA. Dirección de Desarrollo de los Agronegocios, 2005.

32 p. ; 15x22 cm. - (Serie de Agronegocios. Cuadernos para la Exportación / IICA, ISSN 1817-7603 ; no. 02)








ISBN 92-9039-689-X

1. Mercadeo - Unión Europea 2. Productos agrícolas - Unión Europea 3. Competitividad - Unión Europea I. IICA II. Título III. Serie

AGRIS  
E70

DEWEY  
382.64

# ÍNDICE

	<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>5</b>
	<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>7</b>
	<b>I. REQUISITOS GENERALES</b>	<b>9</b>
	Legislación Alimentaria .....	9
	Higiene Alimentaria .....	11
	<b>II. REQUISITOS PARA EL INGRESO DE PRODUCTOS FRESCOS</b>	<b>12</b>
	Protección Vegetal .....	12
	Limite Máximo De Residuos Químicos Presentes En Los Alimentos .....	13
	Normas De Comercialización .....	13
	<b>III. REQUISITOS PARA EL INGRESO DE PRODUCTOS PROCESADOS</b>	<b>17</b>
	Etiquetado .....	17
	Materiales Que Entran En Contacto Con Los Alimentos .....	21
	Aditivos Alimentarios .....	22
	Contaminantes .....	23
	<b>IV. OTROS ASPECTOS IMPORTANTES POR CONSIDERAR</b>	<b>24</b>
	Productos Orgánicos (Ecológicos) .....	24
	Nuevos Alimentos y Nuevos Ingredientes Alimentarios .....	25
	Embalajes De Madera .....	26
	Denominaciones De Origen .....	27
	Expanding Exports Helpdesk .....	28
	<b>V. LISTADO DE REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS EXPORTADORES SEGÚN TIPO DE PRODUCTO</b>	<b>29</b>
	Exportadores de Productos Agrícolas Frescos .....	29
	Exportadores de Productos Procesados .....	31

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), por medio del Área de Desarrollo de los Agronegocios pretende ayudar a los países a identificar y aprovechar las oportunidades de los mercados, así como a fortalecer la institucionalidad pública y privada para el desarrollo y fomento de los agronegocios.

En enero de 2004, por medio de esta Área, el IICA puso en marcha el Programa Interamericano para la Promoción del Comercio, los Negocios Agrícolas y la Inocuidad de los Alimentos con sede en la ciudad de Miami, Florida, EE.UU.

Esta iniciativa surgió con el mandato de brindar cooperación técnica para fortalecer la capacidad empresarial de los pequeños y medianos agroempresarios de los países miembros del IICA, así como de cooperar en la identificación de oportunidades comerciales y de proporcionar información que facilite la toma de decisiones para fomentar el comercio.

Las actividades llevadas a cabo hasta la fecha, tanto por la Dirección de Desarrollo de los Agronegocios como por el Programa Interamericano, han permitido identificar un conjunto de necesidades específicas de los pequeños y medianos agroempresarios de las Américas. Los temas prioritarios identificados han sido analizados y se publican bajo la denominación general de **Series de Agronegocios**. Su finalidad es contribuir al fortalecimiento de la competitividad de los pequeños y medianos agroempresarios del Hemisferio. La sección **Cuadernos para la Exportación** presenta una serie de documentos enfocados a ofrecer instrumentos que faciliten la toma de decisiones para acceder exitosamente a los mercados internacionales.

Este documento denominado "Mercado de la Unión Europea: Guía para identificar los principales requisitos exigidos para el ingreso de productos agrícolas frescos y procesados" contiene información general sobre cada uno de los requisitos y facilita el acceso a la información oficial generada por la Unión Europea. Es, por lo tanto, un documento informativo que no

pretende describir exhaustivamente todos los puntos cubiertos en la legislación vigente, pero sí ser un documento guía que permita a los agroexportadores acceder a fuentes más detalladas de información y, al mismo tiempo, conocer rápidamente aquellos requisitos que pueden afectar el éxito de sus empresas a la hora de exportar a la Unión Europea.

El documento se elaboró con base en la información que presentan diferentes instituciones oficiales en sus páginas de Internet. Se advierte que las disposiciones oficiales pueden sufrir modificaciones, por lo que se recomienda visitar las fuentes de información oficial antes de tomar cualquier decisión definitiva.

Para facilitar el acceso a la información Oficial que se presente en este documento, el Programa Interamericano para la Promoción del Comercio, los Negocios Agrícolas y la Inocuidad de los Alimentos por medio de su sistema de información [www.infoagro.net/agronegocios](http://www.infoagro.net/agronegocios) pone a disposición un buscador electrónico que ayudará a identificar y acceder los requisitos específicos de los productos que se desea exportar. Además de la información del mercado de la Unión Europea visitando este sistema se podrá acceder a los requisitos de los EE.UU. y de Canadá.

Este documento fue elaborado por el Sr. Daniel Rodríguez Sáenz, especialista en Agronegocios de la Dirección de Desarrollo de los Agronegocios, quien contó el apoyo de Eugenie Gamboa, pasante en el Programa Interamericano para la Promoción del Comercio, los Negocios Agrícolas y la Inocuidad de los Alimentos.

Confiamos en que la esta guía se constituirá en un instrumento de consulta permanente de los pequeños y medianos agroempresarios, esperamos poder contribuir desde el IICA, al fortalecimiento de su competitividad y a la mejora de sus condiciones de vida.

Atentamente,

Miguel García Winder

*Director de Desarrollo de los Agronegocios  
Programa Interamericano para la Promoción del Comercio,  
los Negocios Agrícolas y la Inocuidad de los Alimentos  
Oficina del IICA en Miami*

La importación de los alimentos en la Unión Europea está sujeta al cumplimiento de diversas leyes y reglamentos destinados a proteger la salud humana, animal y vegetal, así como para garantizar su calidad e inocuidad.

Esta guía pretende dar a conocer de manera concisa, rápida y comprensible los principales requisitos impuestos por la legislación de la Unión Europea para la importación de productos agrícolas frescos (frutas y vegetales) y procesados con el fin facilitar su cumplimiento por parte de los pequeños y medianos agroempresarios de las Américas. De igual manera, pretende apoyar los esfuerzos de aquellas instituciones públicas y organizaciones agroalimentarias del sector privado cuyas funciones incluyen la promoción de exportaciones.

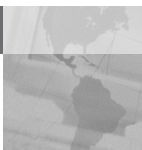
Para cumplir con su objetivo esta guía está estructurada de la siguiente manera:

La primera sección se refiere a los requisitos generales para la importación de productos agroalimentarios a la Unión Europea. La información presenta los puntos claves de la legislación alimentaria y los requerimientos fundamentales para mantener la higiene de los alimentos.

En la segunda, se presentan los requisitos que deben cumplir los productos frescos antes de ingresar al mercado de la Unión Europea. La información proporcionada permitirá identificar los principales lineamientos para la protección vegetal, los límites máximos para la presencia de agroquímicos en los alimentos, así como las normas de comercialización existentes para diversos tipos de frutas y vegetales.

La tercera sección está dedicada a los requisitos que deben cumplir los productos procesados. En ella se menciona el etiquetado y los materiales que entran en contacto con los alimentos como aditivos y contaminantes.

Finalmente, la cuarta sección contiene otros elementos que juegan un papel importante para identificar las posibilidades de acceso al mercado europeo. Específicamente el lector encontrará información relacionada con los productos orgánicos, los nuevos alimentos e ingredientes alimentarios, los embalajes de madera, las denominaciones de origen y el *Expanding Exports Helpdesk*.



# I. REQUISITOS GENERALES

---

En el marco de la legislación de la Unión Europea (UE), existe una serie de regulaciones de carácter general, que aplica a todos los productos alimenticios sin importar si son frescos o procesados.

En esta sección, se presentan, de manera general, los puntos claves de la legislación europea respecto a la importación de productos de carácter agroalimentario. Adicionalmente, se menciona la Directiva CE 43/1993, que pretende mejorar el nivel de higiene del sector alimentario y garantizar la protección de la salud pública y la inocuidad de los alimentos que circulan dentro de la comunidad europea.

## LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

La legislación alimentaria de la UE establece los siguientes principios generales:

- “No se debe comercializar ningún alimento si es peligroso, es decir, si perjudica la salud o no es apto para el consumo humano”.
- “En todas las etapas de la cadena alimentaria, los productores deben velar para que los alimentos o los piensos cumplan los requisitos de la legislación respectiva”.
- “La trazabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y cualquier otra sustancia que se incorpore a los alimentos, debe establecerse en todas las etapas de la producción, transformación y distribución”.



- “Si un productor considera que un pienso o un alimento que ha importado, producido, transformado, fabricado o distribuido es nocivo para la salud humana o animal, debe iniciar inmediatamente los procedimientos para su retiro del mercado e informar a las autoridades competentes y a los usuarios”.

Para más información sobre los principales requisitos de la autoridad europea sobre seguridad alimentaria y su legislación puede acceder a:

<http://europa.eu.int/scadplus/leg/es/lvb/f80501.htm>

## HIGIENE ALIMENTARIA

Para mejorar el nivel de higiene de los alimentos y garantizar la protección de la salud pública y la inocuidad de los productos alimenticios que circulan dentro de la comunidad, la UE, por medio de la Directiva CE 43/1993, estableció que la preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro de los productos alimenticios deberá realizarse de manera higiénica. Así mismo, establece que las empresas deberán velar por que se definan, se practiquen, se cumplan y se actualicen procedimientos de seguridad adecuados de acuerdo con los principios, en los que se basa el sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos, conocido como HACCP por sus siglas en inglés. Esta normativa estará vigente hasta diciembre de 2005.

Información adicional sobre la Directiva CE 43/1993 relativa al control de los productos alimenticios está disponible en:

<http://europa.eu.int/scadplus/leg/es/lvb/l21106.htm>

A partir de enero del 2006, entrará en vigencia el Reglamento CE 852/2004, que es una revisión de la Directiva CE 43/1993. Este reglamento hace hincapié en la definición de los objetivos que deben alcanzarse a nivel comunitario en materia de seguridad alimentaria, dejando a los agentes

económicos del sector la responsabilidad de adoptar las medidas de seguridad que deben aplicarse para garantizar la inocuidad de los alimentos. El reglamento aplica a las empresas del sector alimentario y no a la producción primaria ni a la preparación doméstica de productos alimenticios para efectos de uso privado.

El nuevo reglamento reafirma que todos los agentes económicos del sector alimenticio deberán garantizar que todas las etapas del proceso de las que sean responsables, desde la producción primaria hasta la puesta a la venta o el abastecimiento de los productos al consumidor final, se llevan a cabo de forma higiénica según los principios del sistema HACCP.

Adicionalmente, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 178/2002 , establece que los agentes económicos del sector alimentario deberán aplicar sistemas y procedimientos que permitan asegurar la trayectoria de los ingredientes y alimentos y, en ciertos casos, de los animales utilizados para su producción.

Define además que los productos alimenticios importados a la comunidad deben cumplir las normas de higiene comunitarias u otras equivalentes.

Para más información se puede acceder a:

<http://europa.eu.int/scadplus/leg/es/lvb/f84001.htm>

## II. REQUISITOS PARA EL INGRESO DE PRODUCTOS FRESCOS

Antes de exportar, los productores/exportadores de producto fresco deben asegurarse que su producto cumpla con la legislación correspondiente de la UE. En esta sección, se indican los puntos más importantes sobre la protección vegetal. Además, se presenta información acerca de los requisitos relacionados con los límites máximos de residuos químicos que pueden estar presentes en los alimentos y sobre las normas de comercialización establecidas según el tipo de producto.

### PROTECCIÓN VEGETAL

La Directiva CE/29/2000 define las medidas de protección contra la introducción en los estados miembros de la UE de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales procedentes de otros estados miembros o de terceros países. Para los efectos de la directiva se definen los siguientes conceptos:

- **Vegetales:** “las plantas vivas y las partes vivas de plantas vivas, las cuales comprenden: frutos, hortalizas, tubérculos, bulbos, rizomas, flores cortadas, ramas con follaje, árboles con follaje, cultivos de tejidos vegetales y semillas para la plantación”.
- **Productos vegetales:** “aquellos productos de origen vegetal no transformados o que hayan sido sometidos a una preparación simple, siempre que no se trate de vegetales”.
- **Organismos nocivos:** “los enemigos de los vegetales o de los productos vegetales que pertenezcan al reino animal o vegetal, o se presenten en forma de virus, micoplasmas u otros agentes patógenos”.

En los anexos de la directiva, se presentan los organismos nocivos cuya introducción está prohibida en todos los estados miembros. Específicamente se mencionan insectos, ácaros, nemátodos, bacterias, hongos, virus, vegetales y productos vegetales.

En la dirección [http://europa.eu.int/eur-lex/es/search/search\\_lif.html](http://europa.eu.int/eur-lex/es/search/search_lif.html) se podrá acceder a esa directiva; para lograrlo se debe indicar el número (29) y el año (2000) de la misma.

## LIMITE MÁXIMO DE RESIDUOS QUÍMICOS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS

A nivel comunitario se han establecido límites máximos de residuos para aproximadamente 150 agroquímicos. Además, cada uno de los estados miembros tienen la potestad de definir límites máximos de residuos para otros productos que consideren un riesgo para la salud de sus habitantes.

En la siguiente dirección electrónica se encuentran las tolerancias (límites máximos permitidos) ordenadas según pesticida, grupo de producto o producto específico (*commodity*):

[http://europa.eu.int/comm/food/plant/protection/pesticides/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/plant/protection/pesticides/index_en.htm).

Adicionalmente, se puede encontrar información en español sobre el mismo tema en la dirección que se presenta a continuación:

<http://europa.eu.int/scadplus/leg/es/lvb/l13007c.htm>.

## NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN

Las normas de comercialización son reglamentos que actúan como instrumentos legales y que establecen un criterio común en toda la UE, para

la clasificación de las frutas y vegetales en diferentes categorías comerciales. Estas normas se han elaborado teniendo en cuenta las características físicas de los productos.

La Directiva CEE N 2200/96 establece las normas de comercialización para frutas y vegetales en la Unión Europea. Para mayor información sobre esas normas de comercialización, puede acceder la siguiente dirección electrónica:

[http://europa.eu.int/eurlex/es/consleg/pdf/1996/es\\_1996R2200.do\\_001.pdf](http://europa.eu.int/eurlex/es/consleg/pdf/1996/es_1996R2200.do_001.pdf).

El texto completo de la normativa está en la dirección [http://europa.eu.int/eur-lex/es/search/search\\_lif.html](http://europa.eu.int/eur-lex/es/search/search_lif.html), para ello se debe indicar el número (2200) y el año (1996)

Con el fin de facilitar la identificación de las normas de comercialización vigentes, se presenta un listado de los principales productos vegetales acompañados de la directiva por la cual se rigen (Cuadro 1) y en el Cuadro 2. se hace lo mismo para las principales frutas.

**CUADRO 1.** Principales productos vegetales que presentan normas de comercialización y su respectivo Reglamento

Producto	Reglamento
Ajo	CE/2288/1997
Alcachofas	CE/1466/2003
Berenjenas	CE/1135/2001
Calabacines	CE/1757/2003
Cebollas y endivias	CE/2213/1983
Champiñones	CE/1863/2004
Coliflor	CE/1135/2001
Espárrago	CE/2377/1999
Frijoles (judías)	CE/0912/2001
Guisantes	CE/2561/1999
Lechugas y escaroles	CE/1543/2001
Minivegetales	CE/1135/2001
Pimientos	CE/1455/1999
Pimientos enmienda	CE/2147/2002
Puerros	CE/2396/2001
Repollo, coles de bruselas, espinacas y apio.	CE/1135/2001
Tomates	CE/790/2000
Zanahorias	CE/730/1999

**Fuente:** Rodríguez, D. IICA, 2005.

**CUADRO 2.** Principales frutas que presentan normas de comercialización y su respectivo reglamento

Producto	Reglamento
Aguacates	CE/0831/1997
Aguacates enmienda	CE/0387/2005
Albaricoques	CE/0851/2000
Avellanas con cascara	CE/1284/2002
Cerezas	CE/0214/2004
Ciruelas	CE/1168/1999
Ciruelas enmienda	CE/0379/2005
Cítricos	CE/1799/2004
Fresas	CE/0843/2002
Kiwis	CE/1673/2004
Manzana	CE/0085/2004
Melocotones y nectarines	CE/1861/2004
Nueces con cascara	CE/0175/2001
Peras	CE/0086/2004
Sandías	CE/1862/2004
Uvas de mesa	CE/2789/1999
Uvas de mesa enmienda	CE/2137/2002

**Fuente:** Rodríguez, D. IICA, 2005.

Se recomienda visitar frecuentemente el sitio [http://europa.eu.int/smartapi/cgi/sga\\_doc?smartapi!celexapi!prod!CELEXnumdoc&n umdoc = 32001R1148&model = guicheti&lg = es](http://europa.eu.int/smartapi/cgi/sga_doc?smartapi!celexapi!prod!CELEXnumdoc&n umdoc = 32001R1148&model = guicheti&lg = es), el cual contiene el detalle de las actualizaciones de los reglamentos según el producto.

## III. REQUISITOS PARA EL INGRESO DE PRODUCTOS FRESCOS

---

Todos los productos alimenticios que se comercializan en la UE deben cumplir con los requerimientos de salud y seguridad de alimentos bajo la reglamentación establecida por los estados miembros. Esta sección sirve de apoyo para que los exportadores de productos procesados puedan identificar los principales requisitos establecidos por dicha legislación; entre ellos destacan el etiquetado de alimentos y el control de los materiales que entran en contacto con los alimentos (aditivos y contaminantes).

### ETIQUETADO

La Directiva EC/013/2000 define los requisitos de etiquetado establecidos por los estados miembros de la UE. Esta directiva exige que los productos presenten un etiquetado general. Adicionalmente, la UE estableció regulaciones específicas según el tipo de producto y por producto específico.

A continuación se presenta un resumen de los requisitos de etiquetado general, seguido por información sobre las afirmaciones de salud, el etiquetado de propiedades nutritivas; así como, un listado de los tipos de producto que deben cumplir normativas especiales con las respectivas direcciones en Internet para profundizar en el conocimiento de cada uno de ellos. Finalmente, se presentan los productos específicos para los que se han definido normas particulares de etiquetado.

**Etiquetado General.** La información del etiquetado general se debe presentar en un idioma comprendido por los consumidores, esto es de forma práctica en el idioma oficial del estado miembro en el que se va a vender el producto. La legislación establece la posibilidad de incluir múltiples idiomas para que el producto pueda ser comercializado en



diferentes países. En lo que a las unidades se refiere se debe utilizar el sistema métrico internacional. Los aspectos por considerar en el etiquetado general son los siguientes:

- Nombre con el que se vende el producto.
- Lista completa de ingredientes, enumerados en orden descendente según la cantidad presente del producto.
- La cantidad de ciertos ingredientes o categorías de ingredientes.
- La cantidad neta del contenido (peso, volumen).
- La fecha de vencimiento.
- El nombre del fabricante, envasador o distribuidor.
- Las instrucciones de uso y almacenaje.
- La identificación del lote.
- El país de origen.

Se recomienda leer la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo del 20 de marzo de 2000 relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios para conocer los detalles de la presentación de cada uno de los elementos requeridos dentro del etiquetado general.

**Afirmaciones de Salud.** Las afirmaciones que atribuyen a los alimentos propiedades para prevenir, tratar o curar enfermedades están explícitamente prohibidas en la normativa de etiquetado vigente en la UE. Debido a esta situación, varios países miembros implementaron su propia legislación. Este hecho hizo que la UE reconsiderara el tema y se trabaja en los nuevos reglamentos que permitirán el uso de ciertas afirmaciones.

**Etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.** La Directiva 90/496/CEE del Consejo de la UE define como "etiquetado sobre propiedades nutritivas" toda información que aparezca en la etiqueta de los productos alimenticios relacionada con el valor energético y los siguientes nutrientes: proteínas, carbohidratos, lípidos, fibra dietética, sodio, vitaminas y sales minerales. De igual manera, define como

“declaración de propiedades nutritivas” toda indicación y todo mensaje publicitario que afirme, sugiera o implique que un producto alimenticio posee propiedades nutritivas concretas.

La normativa establece que el etiquetado sobre propiedades nutritivas es obligatorio cuando en la etiqueta, la presentación o la publicidad, figure una declaración sobre ellas. En estos casos, la información podrá presentarse en dos formas diferentes, denominadas grupos. El Grupo 1 incluye el valor energético y la cantidad de proteínas, carbohidratos y lípidos; mientras que el Grupo 2 incluye valor energético y la cantidad de proteínas, carbohidratos, azúcares, lípidos, ácidos grasos saturados, fibra dietética y sodio. Adicionalmente, a la información de cada grupo, se puede incluir la cantidad de una o varias de las siguientes sustancias: almidón, polialcoholes, monoinsaturados, poliinsaturados, colesterol, y cualquiera de las vitaminas o sales minerales enumeradas en el Anexo Directiva.

Para conocer la forma en que se debe calcular, declarar y presentar el valor energético y el contenido de los nutrimentos, así como las vitaminas y sales minerales que pueden declararse, es conveniente estudiar con detenimiento La Directiva 90/496/CEE, la cual se puede encontrar en la dirección electrónica [http://europa.eu.int/eur-lex/es/search/search\\_lif.html](http://europa.eu.int/eur-lex/es/search/search_lif.html) indicando el número (496) y el año (1990).

**Otros Requisitos de Etiquetado.** Además de las normativas relacionadas con el etiquetado general, las afirmaciones de salud y el contenido de nutrimentos, la UE ha definido una serie de requisitos adicionales que aplican a tipos de productos específicos como suplementos alimenticios y otros que aplican a productos específicos, por ejemplo, el café.

Para facilitar el acceso a estos requisitos adicionales en el Cuadro 3 se presentan los requisitos especiales de etiquetado según el tipo de producto, así como las direcciones electrónicas para acceder a la información oficial. Por otra parte, en el Cuadro 4 se indican los productos que presentan requisitos especiales de etiquetado y su respectivo reglamento.

**CUADRO 3.** Tipos de producto que presentan requisitos especiales de etiquetado y dirección electrónica para acceder a la información oficial

Tipo de Producto	Fuente de Información Oficial de la UE
Adición de vitaminas y minerales	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/vitamins/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/vitamins/index_en.htm</a>
Aguas minerales naturales	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/water/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/water/index_en.htm</a>
Alimentos dietéticos	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/nutritional/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/nutritional/index_en.htm</a>
Alimentos genéticamente modificados	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/gmfood/legisl_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/gmfood/legisl_en.htm</a>
Alimentos e ingredientes nuevos	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm</a>
Alimentos para deportistas	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/sport/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/sport/index_en.htm</a>
Alimentos para diabéticos	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/diabetic/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/diabetic/index_en.htm</a>
Alimentos para la reducción de peso	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/weight/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/weight/index_en.htm</a>
Alimentos para niños	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/children/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/children/index_en.htm</a>
Alimentos para usos médicos	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/medical/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/medical/index_en.htm</a>
Suplementos alimenticios	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/supplements/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/supplements/index_en.htm</a>

**Fuente:** Rodríguez, D. IICA, 2005.

**CUADRO 4.** Productos que presentan requisitos especiales de etiquetado y su respectivo reglamento

Producto	Reglamento
Azúcar	CE 111/2001
Bebidas espirituosas	CE 1576/1989
Café	CE 004/1999
Cafeína y quinina	CE 067/2002
Carne de aves	CE 1906/1990
Carne de vacuno	CE 1825/2000
Chocolates	CE 036/2000
Frutas y vegetales	CE 096/1996
Grasas para untar	CE 2991/1994
Huevos	CE 1907/1990
Jaleas y mermeladas	CE 013/2000
Jugos de frutas	CE 112/2001
Miel	CE 013/2000
Productos de la pesca	CE 2406/1996
Productos lácteos	CE 1898/1997
Productos orgánicos	CE 2092/1991
Vino	CE 753/2002

**Fuente:** Rodríguez, D. IICA, 2005.

Para acceder al texto completo de los reglamentos, se debe acceder a la dirección [http://europa.eu.int/eur-lex/es/search/search\\_lif.html](http://europa.eu.int/eur-lex/es/search/search_lif.html) e indicar el número y el año.

## MATERIALES QUE ENTRAN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

El Reglamento (CE) No.1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo establece las directrices generales sobre los materiales y objetos destinados

a entrar en contacto con alimentos. Tiene como principio básico "que cualquier material u objeto destinado a entrar en contacto directa o indirectamente con alimentos ha de ser lo suficientemente inerte para evitar que se transfieran sustancias a los alimentos en cantidades lo suficientemente grandes para poner en peligro la salud humana, o para ocasionar una modificación inaceptable de la composición de los productos alimenticios o una alteración de las características organolépticas de éstos".

Para garantizar el cumplimiento de este principio, el reglamento establece una lista de sustancias autorizadas, especificaciones de pureza y límites específicos para la migración de ciertos componentes a los alimentos o a su superficie. Adicionalmente, existen directivas que cubren los grupos de materiales, artículos y sustancias que se enumeran en el Reglamento General. Para mayor información sobre este tema se recomienda acceder a la dirección electrónica siguiente:

[http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/foodcontact/eu\\_legisl\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/foodcontact/eu_legisl_en.htm).

## ADITIVOS ALIMENTARIOS

La Directiva 89/107/CEE define los aditivos alimentarios que se pueden utilizar para la elaboración de alimentos destinados al consumo humano. Los aditivos alimenticios son definidos en la legislación como cualquier sustancia que no es consumida como alimento común y no es típicamente utilizada como ingrediente esencial, posea o no valor nutricional. Son añadidos a los alimentos principalmente por razones tecnológicas o para ser directa o indirectamente un componente del alimento en sí.

La Directiva define los aditivos que pueden utilizarse en la fabricación o preparación de productos alimenticios; así como, las condiciones para su uso. También, define los requisitos de etiquetado para los aditivos que se venden al consumidor final.

El proceso de añadir un nuevo aditivo a la lista de los permitidos en la UE es un proceso lento; sin embargo, cualquier estado miembro puede permitir el uso doméstico de un aditivo nuevo por un período de dos años;

antes de la expiración de ese plazo, los estados miembros podrán presentar ante la comisión una solicitud de admisión del aditivo que haya sido objeto de una autorización nacional.

Para más información sobre los aditivos permitidos en la UE se recomienda visitar:

[http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/additives/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/additives/index_en.htm).

## CONTAMINANTES

Los contaminantes son sustancias que no han sido adicionadas intencionalmente a los alimentos; pueden estar presentes en ellos como resultado de varias fases de su producción, empaque, transporte y almacenaje. También su presencia puede ser resultado de la contaminación ambiental.

Dado que la contaminación generalmente tiene un impacto negativo en la calidad de los alimentos y puede implicar una amenaza a la salud humana, la UE ha tomado medidas que minimizan las posibilidades de encontrar contaminantes en los alimentos.

El Reglamento (CEE) No. 315/93 establece que se prohíbe la puesta en el mercado de productos alimenticios que contengan contaminantes en proporciones inaceptables respecto de la salud pública y en particular desde el punto de vista toxicológico. Define que los contaminantes deberán mantenerse al mínimo nivel posible mediante prácticas correctas en todas las fases de fabricación, transformación, preparación, tratamiento, acondicionamiento, empaquetado, transporte o almacenamiento. Asimismo, establece la lista comunitaria de límites tolerados; así como los límites de detección analítica y una referencia a los métodos de muestreo y de análisis que habrán de utilizarse.

Para más información sobre este tema se recomienda acceder a la siguiente dirección electrónica:

[http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/index_en.htm).

## IV. OTROS ASPECTOS IMPORTANTES POR CONSIDERAR

---

En esta sección se presentan otros elementos que juegan un papel importante para identificar las posibilidades de acceso de los productos alimentarios de América Latina y el Caribe al mercado de la UE. Específicamente, el lector encontrará la información relacionada con los requisitos que deben cumplir los productos que se quieren comercializar como orgánicos, los nuevos alimentos y los nuevos ingredientes alimentarios, los embalajes de madera y las denominaciones de origen. Adicionalmente, se presenta una breve referencia del “*Expanding Exports Helpdesk*”.

### PRODUCTOS ORGÁNICOS (ECOLÓGICOS)

El reglamento CE 2092/1991 define los requisitos de la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios. Se aplica a los productos que lleven o llevarán indicaciones referentes al método de producción ecológica.

Para los efectos del reglamento, se considerará que un producto lleva indicaciones referentes al método ecológico de producción, cuando en el etiquetado, en la publicidad o en los documentos comerciales, el producto o sus ingredientes se caractericen por las indicaciones que se utilizan en cada estado miembro; además, deben indicar al comprador que el producto o sus ingredientes han sido obtenidos de acuerdo con las normas de producción enunciadas en los artículos 6 y 7 del reglamento. A continuación se presenta la nomenclatura oficial para los productos ecológicos en español, alemán, inglés y francés.

- en español: ecológico
- en alemán: *oekologisch*
- en inglés: *organic*
- en francés: *biologique*

El reglamento CE 1804/1999 es el complemento del anterior (CE 2092/1991), para incluir las producciones animales.

En la dirección <http://europa.eu.int/eur-lex/es/index.html> se podrá acceder a los me mencionados reglamentos en formato PDF. Se debe indicar el número y el año de la directiva que le corresponda.

## NUEVOS ALIMENTOS Y NUEVOS INGREDIENTES ALIMENTARIOS

El reglamento (CE) 258/97 establece que aquellos productos o ingredientes que no hayan sido utilizados para el consumo humano de manera significativa dentro de la Comunidad antes de 1997, deberán ser autorizados antes de ingresar al territorio comunitario. Asimismo, define las categorías de alimentos e ingredientes que se consideran como nuevos y los procedimientos para la solicitud de su ingreso. Las categorías establecidas son:

- a) alimentos e ingredientes alimentarios que contengan organismos modificados genéticamente con arreglo a la directiva 90/220/CEE, o que consistan en dichos organismos;
- b) alimentos e ingredientes alimentarios producidos a partir de organismos modificados genéticamente, pero que no los contengan;
- c) alimentos e ingredientes alimentarios de estructura molecular primaria nueva o modificada intencionalmente;
- d) alimentos e ingredientes alimentarios consistentes en microorganismos, hongos o algas u obtenidos a partir de ellos;
- e) alimentos e ingredientes alimentarios consistentes en vegetales u obtenidos a partir de ellos y los ingredientes alimentarios obtenidos a



partir de animales, excepto los alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos mediante prácticas tradicionales de multiplicación o de selección y cuyo historial de uso alimentario sea seguro;

- f) alimentos e ingredientes alimentarios que se hayan sometido a un proceso de producción no utilizado habitualmente, que provoca en su composición o estructura cambios significativos en su valor nutritivo, su metabolismo o su contenido en sustancias indeseables.

Especial atención merecen las categorías d) y e), ya que dentro de ellas podrían entrar algunos productos considerados como exóticos o con propiedades especiales que los países de Latinoamérica y del Caribe podrían estar interesados en exportar a nichos específicos como el étnico o el de consumidores de nutraceuticos. Algunos ejemplos de productos con estas características que han tenido que solicitar la aprobación de su ingreso son el jugo de noni, el noni deshidratado y la salvia entera y molida.

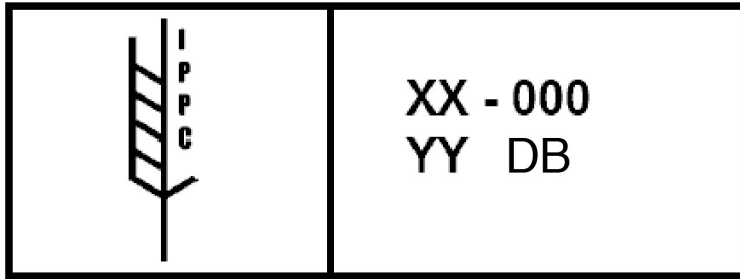
Para obtener información adicional sobre este tema se recomienda visitar la siguiente dirección electrónica:

[http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/novelfood/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm).

## EMBALAJES DE MADERA

Las Directivas EC/102/2004 y la EC/15/2005 que enmiendan la Directiva EC/29/2000 establecen que los embalajes de madera deben ser tratados y marcados según el estándar NIMF 15 "Directrices para reglamentar el embalaje de madera utilizado en el comercio internacional".

El tratamiento se puede realizar tanto por calor (HT) o por fumigación (MB); por su parte, el marcado debe incluir las dos letras del código de país según ISO, un código que identifique al productor del embalaje y el código que identifique el tipo de tratamiento aplicado. Además, se debe añadir el código DB para indicar que la madera está descortezada, A continuación se presenta un ejemplo:



- Símbolo de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria por sus siglas en inglés (International Plant Protection Convention, IPPC).
- XX, representa al código del país donde fue tratada la madera según la ISO.
- 000, Número del productor del embalaje asignado por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF)
- YY, representa el tratamiento utilizado ( tratamiento térmico = HT, fumigación con Bromuro de Metilo = MB)
- DB, indica que es madera descortezada (debarked)

En página <http://europa.eu.int/eur-lex/es/index.html> se podrá tener acceso a las directivas sobre Embalajes de Madera en formato PDF. Debe recordarse que se deberá indicar su número y año.

## DENOMINACIONES DE ORIGEN

Las indicaciones/denominaciones geográficas son “indicaciones que identifican a un bien que posee una calidad, reputación u otra característica que pueden atribuirse a su origen geográfico”. Hasta febrero del 2005 existían más de 650 productos alimenticios con denominaciones de origen en la UE. La regulación CE/2081/1992 define las reglas para la protección de las indicaciones/denominaciones geográficas para productos agrícolas y agroalimentarios de la UE.

Para acceder al texto completo de los reglamentos debe acceder a la dirección electrónica: [http://europa.eu.int/eur-lex/es/search/search\\_lif.html](http://europa.eu.int/eur-lex/es/search/search_lif.html) e indicar el número (2081) y el año (1992).

## EXPANDING EXPORTS HELPDESK

El *Expanding Exports Helpdesk* es un instrumento gratuito en línea, ofrecido por la comisión europea con el fin de facilitar a los países en desarrollo el acceso a los mercados de la UE.

Este servicio ofrece información sobre los siguientes aspectos:

- Los regímenes de importación preferenciales de la UE para los países en desarrollo.
- Los gravámenes internos que se aplican a los productos.
- Normas de origen
- Datos estadísticos sobre el comercio de la UE y cada uno de sus estados miembros.

Para acceder a esa información, se recomienda visitar la siguiente dirección electrónica:

<http://export-help.cec.eu.int>

## V. LISTADO DE REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS EXPORTADORES SEGÚN TIPO DE PRODUCTO

---

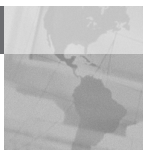
Para facilitar la identificación y el cumplimiento de los principales requisitos de ingreso a la UE, se presenta a continuación un listado de las acciones por tomar según el tipo de producto

### EXPORTADORES DE PRODUCTO FRESCO

Los exportadores de productos agrícolas frescos deben tener presente las siguientes recomendaciones:

1. Garantizar que los productos sean inocuos.
2. Aplicar sistemas y procedimientos que permitan asegurar su rastreabilidad.
3. Asegurar que los productos estén libres de organismos nocivos para la salud vegetal de los países de la UE.
4. Asegurar que los productos cumplan con los límites máximos de residuos químicos presentes en los alimentos.
5. Verificar la existencia de normas de comercialización y cumplir con ellas si existen.
6. Asegurar que los embalajes cumplan con la normativa NIMF No. 15.
7. Identificar los aranceles que deberá pagar el producto a la hora de ingresar a la UE.

8. Identificar la existencia de cuotas para la importación de sus productos al mercado de la UE.
9. Registrar su marca, en caso de estar interesado en vender sus productos bajo su propia marca.
10. Cumplir con los requisitos sobre productos orgánicos, en caso de querer vender sus productos bajo esta denominación.



## EXPORTADORES DE PRODUCTO PROCESADO

Los exportadores de productos procesados deben asegurarse de cumplir los siguientes pasos:

1. Asegurar la inocuidad de los alimentos según lo establecen los procedimientos del sistema de HACCP.
2. Aplicar sistemas y procedimientos que permitan asegurar la rastreabilidad de los ingredientes y alimentos.
3. Cumplir con los requisitos de etiquetado.
4. Cumplir con las directrices generales sobre los materiales y objetos que entran en contacto con los alimentos.
5. Cumplir con la normativa sobre aditivos de los alimentos.
6. Cumplir con la normativa para evitar la contaminación de los alimentos.
7. Asegurar que los embalajes cumplan con la normativa NIMF No. 15.
8. Cumplir con los requisitos sobre producto orgánicos, en caso de querer vender sus productos como ecológicos.
9. Identificar los aranceles que deberá pagar el producto a la hora de ingresar a la UE.
10. Identificar la existencia de cuotas para la importación de sus productos al mercado de la UE.
11. Registrar su marca, en caso de estar interesado en vender sus productos bajo su propia marca.

