

# SERIE DE AGRONEGOCIOS

Cuadernos para la Exportación

## MERCADO DE LA UNIÓN EUROPEA:

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

2a. Edición





# SERIE DE AGRONEGOCIOS

Cuadernos para la Exportación

## MERCADO DE LA UNIÓN EUROPEA: Guía para identificar los principales requisitos para el ingreso de productos agrícolas frescos y procesados

2a. Edición

**Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA**  
Programa de Agronegocios y Comercialización

© Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). 2005, 2010  
Primera edición, 2005  
Segunda edición, 2010

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

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

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 la información que se presenta sea la vigente, todos los requisitos están sujetos a los cambios que plantee la Unión Europea. Asimismo, se advierte que la aprobación final para el ingreso del producto a la Unión Europea depende de la interpretación de las reglas y regulaciones por parte del Inspector Oficial al 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 de Agronegocios y Comercialización del IICA. Su autor es Daniel Rodríguez Sáenz, especialista en Agronegocios del IICA

Coordinación editorial: Daniel Rodríguez  
Corrección de estilo: María Marta Kandler  
Diseño de portada: Zona Creativa  
Diagramado: Zona Creativa  
Impresión: IICA

Rodríguez Sáenz, Daniel

Mercado de los Unión Europea: guía para identificar los principales requisitos para el ingreso de productos agrícolas frescos y procesados / Daniel Rodríguez Sáenz – 2da.ed – San José, C.R : IICA, 2010.

40 p. ; 15.2 x 22.8 cm. - (Serie de Agronegocios. Cuadernos para la Exportación / IICA, ISSN 1817-7603; no. 02)

ISBN 978-92-9248-283-1

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

■ PRESENTACIÓN	v
■ INTRODUCCIÓN	1
■ I. REQUISITOS GENERALES	3
• Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.....	3
• La higiene alimentaria.....	4
■ II. REQUISITOS PARA EL INGRESO DE PRODUCTOS FRESCOS	7
• La protección vegetal .....	7
• El límite máximo de residuos químicos presentes en los alimentos .....	11
• Las normas de comercialización.....	12
■ III. REQUISITOS PARA EL INGRESO PRODUCTOS PROCESADOS	15
• El etiquetado .....	15
• Los materiales que entran en contacto con los alimentos .....	21
• Los aditivos alimentarios.....	21
• Los saborizantes .....	22
• Las enzimas .....	23
• Los contaminantes.....	24
■ IV. OTROS ASPECTOS IMPORTANTES	25
• Los productos orgánicos (ecológicos) .....	25
• Nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios .....	27

- Los embalajes de madera .....28
- La denominación de origen .....29
- El registro de marcas .....30
- El "Eur-Lex" .....31
- El "Exports Helpdesk" .....31

 V. LISTA DE REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS EXPORTADORES SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO 33

---

- Productos agrícolas frescos .....33
- Productos procesados.....34

Como parte de su agenda de cooperación técnica, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) impulsa la vinculación de los productores y agroempresarios agrícolas a los mercados, los procesos de agregación de valor y su retención en los territorios rurales, la modernización de los mercados y los sistemas de comercialización, el manejo del riesgo, la prospección y la innovación en los agronegocios.

Con ese fin, en enero de 2004 se 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. Fortalecer la capacidad empresarial de los pequeños y medianos agroempresarios de los Estados miembros del IICA, contribuir a identificar oportunidades comerciales y proporcionar información que facilite la toma de decisiones son tres de los pilares en que se apoya esta iniciativa.

Esta actividad la desarrolla actualmente el Programa de Agronegocios y Comercialización en el marco del componente de “Vinculación de los productores agrícolas con los mercados”. Una de las necesidades identificadas por el programa entre los pequeños y medianos agroempresarios fue la de disponer de conocimientos actualizados para poder tomar decisiones informadas. Así, y con base en los temas señalados como prioritarios, el IICA generó un espacio de análisis al publicar la **Serie de Agronegocios: Cuadernos para la Exportación**.

La segunda edición del documento “Mercado de la Unión Europea: Guía para identificar los principales requisitos para el ingreso de productos agrícolas frescos y procesados” contiene información general sobre los requisitos de ingreso a dicho mercado. El propósito no es cubrir de forma exhaustiva todos los puntos que abarca la legislación europea, pero, en la medida de lo posible, se proporcionan los enlaces respectivos para que los lectores puedan acceder a la legislación y conocerla en detalle.

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

El IICA, por medio de su sistema de información [www.infoagro.net/agronegocios](http://www.infoagro.net/agronegocios), pone a disposición de los usuarios un buscador electrónico que ayuda a identificar los requisitos de los productos que se desea exportar. El sistema permite acceder no solo a información del mercado de la Unión Europea sino de EE.UU. y de Canadá.

La elaboración del documento estuvo a cargo del Sr. Daniel Rodríguez Sáenz, especialista en Agronegocios del Programa de Agronegocios y Comercialización del IICA.

Confiamos en que esta guía se constituya en un instrumento de consulta permanente de los pequeños y medianos agroempresarios. De igual forma, esperamos contribuir a fortalecer su competitividad y, en última instancia, a mejorar sus condiciones de vida.

Atentamente,

Miguel García Winder  
*Gerente Programa de Agronegocios y Comercialización*



La importación de alimentos en la Unión Europea está sujeta al cumplimiento de diversas leyes y reglamentos que buscan proteger la salud humana, animal y vegetal, así como garantizar la calidad y la inocuidad de los alimentos que llegan a ese destino.

Esta guía aspira a dar a conocer de manera clara y concisa los principales requisitos que impone la legislación de la Unión Europea a la importación de productos agrícolas frescos (frutas y vegetales) y procesados. La intención es facilitar el cumplimiento de las regulaciones por parte de los pequeños y medianos agroempresarios de las Américas y, a la vez, apoyar los esfuerzos de las organizaciones públicas y privadas que promueven las exportaciones. Este Cuaderno es una actualización de la Guía que se elaboró en septiembre del 2005.

A continuación se ofrece una breve descripción del contenido de las cuatro secciones que componen este documento. La primera sección orienta sobre las disposiciones generales para la importación de productos agroalimentarios a la Unión Europea; expone los principios de la legislación alimentaria y los requisitos fundamentales para mantener la higiene de los productos alimenticios.

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

La tercera sección está dedicada a los requisitos que deben cumplir los productos procesados. Se consideran el etiquetado y los materiales que entran en contacto con los alimentos, los aditivos, los saborizantes, las enzimas y los contaminantes.

Finalmente, la cuarta sección examina otros elementos que deben tenerse en cuenta al valorar las posibilidades de acceso al mercado europeo. El lector encontrará información relacionada con los productos orgánicos, los nuevos alimentos e ingredientes alimentarios, los embalajes de madera, las denominaciones de origen, el registro de marcas, el EUR-Lex y el *Exports Helpdesk*.

# I. REQUISITOS GENERALES

---

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

En esta sección se presentan los aspectos más relevantes de la legislación europea en relación con la importación de productos de carácter agroalimentario. Los documentos de apoyo son el Reglamento (CE) n.º 178/2002 y Reglamento CE n.º 852/2004, relativo a la higiene de los alimentos.

## **Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria**

Los requisitos básicos de la legislación alimentaria de la Unión Europea están establecidos en el Reglamento (EC) n.º 178/2002 y aplican tanto a los alimentos que se producen en los países miembros como a los que se importan.

La legislación vigente busca proteger la vida y la salud de las personas, los intereses de los consumidores y las prácticas justas de comercio de alimentos. Cuando procede, toma en consideración la salud y el bienestar de los animales, los aspectos fitosanitarios y el medio ambiente. También apunta a lograr la libre circulación de alimentos y piensos en la Comunidad Europea.

Entre los principios básicos están:

- “No se comercializarán los alimentos que no sean seguros. Se considerará que un alimento no es seguro cuando: a) sea nocivo para la salud; b) no sea apto para el consumo humano.
- En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra

sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.

- Si un explotador de empresa alimentaria considera o tiene motivos para pensar que alguno de los alimentos que ha importado, producido, transformado, fabricado o distribuido no cumple con los requisitos de seguridad de los alimentos, procederá inmediatamente a su retirada del mercado cuando los alimentos hayan dejado de estar sometidos al control inmediato de ese explotador inicial e informará de ello a las autoridades competentes. En caso de que el producto pueda haber llegado a los consumidores, el explotador informará de forma efectiva y precisa a los consumidores de las razones de esa retirada y, si es necesario, recuperará los productos que ya les hayan sido suministrados cuando otras medidas no sean suficientes para alcanzar un nivel elevado de protección de la salud”.

Las personas que exportan a la UE se consideran “explotadores de empresa alimentaria”.

Por medio de este Reglamento se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, entre cuyas atribuciones está contribuir a lograr un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas, tomando en cuenta la salud y el bienestar de los animales, las cuestiones fitosanitarias y el medio ambiente, todo ello en el contexto del funcionamiento del mercado interior.

## **La higiene alimentaria**

A partir de enero del 2006 entró en vigencia el Reglamento CE 852/2004, que es una revisión de la Directiva CE 43/1993. Este Reglamento establece las normas que deben cumplir los operadores de empresas alimentarias en materia de higiene de los productos alimenticios y se basa en los siguientes principios:

- el operador de una empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria;
- la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria en todas las etapas de la producción, desde la producción primaria hasta la venta al consumidor final;

- el mantenimiento de la cadena de frío en aquellos alimentos que no pueden almacenarse con seguridad a temperatura ambiente, en particular los alimentos congelados;
- la aplicación de procedimientos basados en principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), sumada a la aplicación de prácticas de higiene correctas, debería reforzar la responsabilidad de los operadores de empresas alimentarias;
- las guías de prácticas correctas son un instrumento valioso para ayudar a los operadores de empresas alimentarias, en todos los niveles de la cadena alimentaria, a cumplir las normas de higiene de los alimentos y a aplicar los principios de APPCC;
- la necesidad de definir criterios microbiológicos y niveles de temperatura con base en evidencia científica y;
- la necesidad de garantizar que los alimentos importados tengan, como mínimo, el mismo nivel higiénico que los alimentos que se producen en la UE.

El Reglamento aplica a las empresas del sector alimentario y no a la producción primaria ni a la preparación doméstica de productos alimenticios de uso privado.



## II. REQUISITOS PARA EL INGRESO DE PRODUCTOS FRESCOS

---

Antes de exportar, los productores/exportadores de productos frescos deben asegurarse de que sus productos cumplan con lo establecido en la legislación de la Unión Europea. En esta sección se brinda información relacionada con la protección vegetal, con los límites máximos de residuos químicos que pueden estar presentes en los alimentos y con las normas de comercialización que se han establecido según el tipo de producto.

### LA 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*: se refiere a las plantas vivas y a las partes vivas de las plantas: frutos, hortalizas, tubérculos, bulbos, rizomas, flores cortadas, ramas con follaje, árboles con follaje, cultivos de tejidos vegetales y semillas destinadas a la siembra.

*Productos vegetales*: designa "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*: alude a "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 el marco de esta legislación se contemplan las siguientes medidas de protección<sup>1</sup>:

- Prohibición de las importaciones.
- Certificados fitosanitarios.
- Inspecciones en aduanas o revisión de la salud de las plantas.
- Registro de importadores.
- Notificación previa a las importaciones.

## **Prohibición de las importaciones**

Los Estados miembros deberán prohibir la introducción a sus territorios de:

- Organismos nocivos de cuya presencia no se tiene constancia en ningún lugar de la Comunidad Europea y cuyos efectos son importantes para toda ella. Anexo I, Parte A de la Directiva.
- Plantas y productos vegetales cuando estén contaminados por organismos nocivos. Anexo II, Parte A de la Directiva.
- Vegetales, productos vegetales y otros objetos que provengan de países listados en el Anexo III, Parte A de la Directiva.
- Vegetales, productos vegetales y otros objetos listados en el Anexo IV, Parte A, de la Directiva, con excepción de aquellos que cumplen con los requisitos especiales que se mencionan en dicho Anexo.
- Algunas áreas de la UE que están libres de plagas que se han establecido en otras zonas de la UE han sido designadas como "áreas protegidas" y pueden verse afectadas por prohibiciones, o por requerimientos especiales, para prevenir la diseminación de organismos nocivos a cultivos particulares. Ver Parte B de los Anexos I, II, III y IV de la Directiva.

---

<sup>1</sup> La información relacionada con las medidas de protección se tradujo y adaptó de la información presentada en el EU Export Helpdesk, en la sección de requisitos, así como de la que aparece en el sitio web [http://ec.europa.eu/food/plant/organisms/index\\_es.htm](http://ec.europa.eu/food/plant/organisms/index_es.htm).



## **Certificados fitosanitarios**

- La importación de plantas o de productos vegetales listados en el Anexo V, Parte B del Reglamento, debe ir acompañada ya sea de un "certificado fitosanitario" oficial o de un "certificado fitosanitario para la re-exportación", en caso de que el envío haya sido consignado después de haber sido despachado de un tercer país, haya sido almacenado, re-empacado o fragmentado en un país no miembro de la UE.
- Estos documentos certifican las condiciones fitosanitarias de las plantas y los productos vegetales, como también que el envío ha sido inspeccionado oficialmente, que cumple con los requisitos legales para la entrada en la UE y que está libre de plagas de cuarentena y otros patógenos dañinos.
- Los documentos deberán presentarse en al menos uno de los idiomas oficiales de la UE, y deberán ser expedidos por las autoridades designadas por el tercer país de exportación o re-exportación, no más de 14 días antes de la fecha en la que los vegetales, productos vegetales u otros objetos cubiertos por el certificado hayan dejado el país de emisión del certificado.

## **Inspecciones en aduanas o revisión de la salud de las plantas**

- Además de los certificados mencionados anteriormente, las plantas y los productos vegetales enumerados en el Anexo V, Parte B de la directiva, son sometidos a procesos de inspección. Se trata de "controles documentales", "de identidad" y "fitosanitarios", cuya finalidad es garantizar el cumplimiento de los requisitos generales y específicos de las importaciones en la UE.
- Los "controles documentales" consisten en la verificación de los certificados y documentos que acompañan el envío y, en particular, del certificado fitosanitario.
- Los "controles de identidad" consisten en la verificación de que el envío corresponde a los vegetales o productos vegetales que se detallan en el certificado.

- Los “controles fitosanitarios” consisten en la verificación, basada en la inspección, de la totalidad o de parte del envío, de que el envío está exento de organismos nocivos.

En caso de incumplimiento en la importación, se adoptarán de inmediato una o varias de las medidas siguientes:

- denegación de entrada en la CE de la totalidad o de una parte del envío;
- traslado, bajo supervisión oficial, con arreglo a los procedimientos aduaneros apropiados, durante su paso por el territorio de la CE, a un destino fuera de la CE;
- separación del material infectado o infestado del resto del envío;
- destrucción;
- imposición de un período de cuarentena hasta que los resultados de los exámenes o pruebas oficiales estén disponibles y;
- excepcionalmente, y sólo en circunstancias específicas, tratamiento apropiado cuando el organismo oficial responsable del Estado Miembro considere que, como resultado de dicho tratamiento, se cumplirán las condiciones y que se ha evitado el riesgo de dispersión de organismos nocivos; la decisión del tratamiento apropiado puede adoptarse asimismo respecto de organismos nocivos que no figuren en la lista del Anexo I o del Anexo II de la Directiva 2000/29/CE del Consejo de la Comunidad Europea.

### **Registro de importadores**

- Los importadores, sean productores o no, de plantas, productos vegetales u otros objetos enumerados en el Anexo V, parte B de la Directiva 2000/29/CE, deben estar incluidos en un registro oficial de un Estado miembro y tener un número de registro oficial.

### **Notificación previa a las importaciones**

- Los Estados miembros podrán exigir que las autoridades aeroportuarias, las autoridades portuarias, los importadores o los operadores proporcionen una notificación previa a la oficina de aduanas y al organismo oficial del punto de entrada, tan pronto como tengan conocimiento de la inminente llegada de un envío de plantas, productos vegetales u otros objetos vegetales.

Además, sin perjuicio de las disposiciones de la Directiva 2000/29/CE, los vegetales, productos vegetales y cualquier otro material capaz de albergar plagas pueden estar sujetos a medidas de emergencia.

Para conocer más detalles respecto de la protección vegetal le recomendamos visitar el sitio [http://ec.europa.eu/food/plant/organisms/index\\_es.htm](http://ec.europa.eu/food/plant/organisms/index_es.htm).

## EL LÍMITE MÁXIMO DE RESIDUOS QUÍMICOS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS

El límite máximo de residuos químicos presentes en los alimentos (LMR) es el nivel máximo de residuos de plaguicida legalmente tolerado en alimentos y piensos.

Las normas aplicables antes del 1° de septiembre de 2008 eran complejas. La Comisión de Comunidades Europeas fijaba los LMR para algunos plaguicidas, los Estados miembros los fijaban para otros. Había casos en los que la Comisión fijaba un LMR pero los Estados miembros lo elevaban. También había plaguicidas que no tenían LMR. Esto suponía un gran reto para los comerciantes, importadores y exportadores, ya que debían utilizar 27 listas de LMR nacionales. Por su parte, los consumidores se sentían inseguros cuando en un país se podía comercializar productos con LMRs que no eran aceptables en otros Estados miembros.

Para solucionar esta situación el Parlamento Europeo y el Consejo de la Unión Europea promulgaron el Reglamento (CE) n.º 396/2005, que establece los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal. Este Reglamento modifica la Directiva n.º 414/1991.

El Reglamento n.º 396/2005 contempla todos los productos agrícolas destinados a la alimentación humana y a piensos animales. Enumera los LMR para 315 productos frescos. Estos LMR también se aplican a dichos productos después de su transformación, teniendo en cuenta las operaciones de dilución o de concentración durante la transformación.

El Reglamento se refiere a los plaguicidas agrícolas que se usan actualmente, o que se han usado con anterioridad, dentro o fuera de la UE (alrededor de 1100) y señala:

- Los LMR de la UE (cerca de 45 000) ya en vigor antes de septiembre de 2008.
- Los LMR recientemente armonizados fijados previamente por los Estados miembros (cerca de 100 000).
- Una lista de sustancias de bajo riesgo para las que no es necesario aplicar LMR.

Si un plaguicida no se menciona específicamente en la lista, por defecto se aplica un LMR general de 0,01 mg/kg.

Para determinar cuáles son los LMR aplicables a cada producto y plaguicida, se puede consultar una base de datos en la página web de la Comisión Europea. Esta herramienta de búsqueda permite comprobar los LMR por cultivo, por grupo de cultivos, por código de cultivo o por plaguicida en todas las lenguas de la UE. La siguiente dirección electrónica permite acceder a esa base de datos: [http://ec.europa.eu/sanco\\_pesticides/public/index.cfm](http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm).

Para obtener más información sobre este tema le recomendamos visitar la dirección electrónica [http://ec.europa.eu/food/plant/protection/pesticides/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/plant/protection/pesticides/index_en.htm).

## LAS NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN

Las normas de comercialización son instrumentos legales que permiten, con base en criterios comunes, clasificar las frutas y vegetales en diferentes categorías comerciales.

El 1º de julio de 2009 entró en vigencia el Reglamento (CE) n.º 1221/2008 que simplifica los requisitos de comercialización y establece normas generales para la mayoría de los vegetales y frutas. Solamente se aplican normas de calidad a las manzanas, los cítricos, los kiwis, las lechugas y escarolas, los melocotones y nectarinas, las peras, las fresas, los pimientos dulces, las uvas de mesa y los tomates. En el Anexo I, Parte B de este mencionado reglamento se explican las normas específicas para cada uno de estos productos.

La normas generales de comercialización, es decir, las que aplican a todos los productos, excepto los mencionados en el párrafo anterior, contemplan aspectos relacionados con la calidad, la madurez, las tolerancias y el

mercado de origen del producto. A continuación se presenta el detalle de esta disposición.

### **Requisitos mínimos de calidad**

Los productos deberán estar:

- enteros,
- sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de plagas,
- prácticamente exentos de daños causados por plagas que afecten la pulpa,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior y,
- exentos de olores y sabores extraños.

Los productos deberán hallarse en un estado que les permita:

- conservarse bien durante su transporte y manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

### **Requisitos mínimos de madurez**

- Los productos deberán presentar un desarrollo suficiente y encontrarse en un estado de maduración satisfactorio.
- El desarrollo y el estado de maduración de los productos deberán permitirles continuar su proceso de maduración y alcanzar un grado de madurez satisfactorio.

### **Tolerancia**

- Se permitirá en cada lote una tolerancia del 10%, en número o en peso, de productos que no satisfagan los requisitos mínimos de calidad. Sin embargo, esta tolerancia no incluirá los productos que presenten podredumbre o cualquier otro deterioro que los haga no aptos para el consumo.

## **Marcado de origen del producto**

- Nombre completo del país de origen. En el caso de los productos originarios de un Estado Miembro, dicha indicación aparecerá en la lengua del país de origen o en cualquier otra lengua comprensible por los consumidores del país de destino. En el caso de otros productos, dicha indicación aparecerá en cualquier lengua comprensible por los consumidores del país de destino.

## III. REQUISITOS PARA EL INGRESO DE PRODUCTOS PROCESADOS

---

Todos los productos alimenticios que se comercializan en la UE deben cumplir con los requerimientos de salud y de seguridad de alimentos definidos por los Estados miembros. Esta sección sirve de apoyo para que los exportadores de productos procesados puedan identificar los requisitos establecidos por la legislación europea, en particular los relacionados con el etiquetado de alimentos y con el control de los materiales que entran en contacto con los alimentos (aditivos, saborizantes, enzimas y contaminantes).

### EL 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. Además, 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 de información sobre las declaraciones nutricionales, el etiquetado de propiedades saludables de los productos alimenticios y un listado de los tipos de producto que deben cumplir normativas especiales, con las respectivas direcciones de Internet para que, quienes así lo deseen, puedan conocer estos temas en detalle. Finalmente, se enumeran los productos que deben atender normas de etiquetado particulares.

#### **El etiquetado general**

La información del etiquetado general se debe presentar en un idioma que resulte comprensible para 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 unidades se refiere, se debe utilizar el sistema métrico internacional. Los aspectos que deben considerarse 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 (CE) 2000/13 para conocer los detalles de la presentación de cada uno de los elementos que se piden en el etiquetado general.

### **Las declaraciones nutricionales y de las propiedades saludables de los productos alimenticios**

En julio de 2007 entró en vigencia el Reglamento (CE) n.º 1924/2006 sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. Este Reglamento establece, por primera vez, normas armonizadas en toda la UE para declaraciones nutricionales como "bajo en grasa", "rico en fibra" o de propiedades saludables, como "reducción de colesterol en la sangre".

El Reglamento prevé la aplicación de medidas para garantizar que cualquier declaración en el etiquetado de alimentos en la UE sea clara, precisa y basada en evidencia aceptada por toda la comunidad científica. Los alimentos que presenten declaraciones que puedan inducir a error a los consumidores serán retirados del mercado. Asimismo, el Reglamento facilita la libre circulación de los alimentos que posean declaraciones, ya que cualquier empresa de alimentos podrá utilizar las mismas declaraciones en toda Europa.



## Declaraciones nutricionales

Las "declaraciones nutricionales" hacen referencia a cualquier declaración que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutricionales benéficas específicas en razón de:

- a) el aporte energético (valor calórico)
  - que proporciona,
  - que proporciona en un grado reducido o incrementado, que no proporciona, y/o de
- b) los nutrientes u otras sustancias
  - que contiene;
  - que contiene en proporciones reducidas o incrementadas,
  - no contiene.

Solamente se autorizarán las "declaraciones nutricionales" enumeradas en el anexo del Reglamento (CE) n.º 1924/2006. El siguiente es un listado de las declaraciones nutricionales autorizadas hasta la fecha de elaboración del presente documento:

- Bajo valor energético.
- Valor energético reducido.
- Sin aporte energético.
- Bajo contenido de grasa.
- Sin grasa.
- Bajo contenido de grasas saturadas.
- Sin grasas saturadas.
- Bajo contenido de azúcar.
- Sin azúcar.
- Sin azúcares añadidos.
- "Contiene azúcares naturalmente presentes".
- Bajo contenido de sodio/sal.
- Muy bajo contenido de sodio/sal.
- Sin sodio o sin sal.
- Fuente de fibra.
- Alto contenido de fibra.
- Fuente de proteínas.
- Alto contenido de proteínas.
- Fuente de [nombre de las vitaminas] o [nombre de los minerales].
- Alto contenido de [nombre de las vitaminas] o [nombre de los minerales].

- Contiene [nombre del nutriente u otra sustancia].
- Mayor contenido de [nombre del nutriente].
- Contenido reducido de [nombre del nutriente].
- *Light/lite* (ligero).
- Naturalmente/natural.

Para obtener el detalle de la información relacionada con la utilización de las declaraciones nutricionales se recomienda consultar el anexo del Reglamento n.º 1924/2006.

### **Propiedades saludables de los productos alimenticios**

Las “declaraciones de las propiedades saludables” son las declaraciones que afirman, sugieren o dan entender que existe una relación entre una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus componentes, y la salud.

Según lo previsto en el Reglamento sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, los diferentes tipos de propiedades saludables deberán ser autorizados por la Comisión de las Comunidades Europeas.

La legislación establece diferentes grupos de declaraciones de propiedades saludables en los alimentos. El primero de ellos, denominado “declaraciones de salud funcionales”, está relacionado con el crecimiento, el desarrollo y las funciones del cuerpo; incluye declaraciones que tienen que ver con las funciones psicológicas y de comportamiento, y con la pérdida de peso o su control. El Reglamento prohíbe las declaraciones que hacen referencia al ritmo o a la magnitud de la pérdida de peso relacionados con el consumo de un alimento determinado. Otras declaraciones aluden a la reducción de un factor de riesgo en el desarrollo de una enfermedad o a propiedades benéficas para el desarrollo de los niños.

La UE ha puesto a disposición de la industria una página en Internet que permite dar seguimiento tanto a las declaraciones aprobadas como a las denegadas. Para acceder a estos registros recomendamos visitar la dirección electrónica [http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/community\\_register/health\\_claims\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/community_register/health_claims_en.htm).

## Otros requisitos de etiquetado

Para el etiquetado, además de las normas sobre alegaciones nutricionales y de propiedades saludables, la UE estableció una serie de requisitos que aplican específicamente a productos como las aguas minerales, el café o los complementos alimenticios, entre otros. Los cuadros 1 y 2 informan sobre este tipo de productos y sobre las direcciones electrónicas o los reglamentos que pueden consultarse según sea el caso.

### CUADRO 1.

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://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/vitamins/index_en.htm">http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/vitamins/index_en.htm</a>
Aguas minerales naturales	<a href="http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/water/index_en.htm">http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/water/index_en.htm</a>
Alimentos dietéticos	<a href="http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritional/index_en.htm">http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritional/index_en.htm</a>
Alimentos genéticamente modificados	<a href="http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/gmo_labelling_en.htm">http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/gmo_labelling_en.htm</a>
Alimentos e ingredientes nuevos	<a href="http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm">http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm</a>
Alimentos para deportistas	<a href="http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/sport/index_en.htm">http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/sport/index_en.htm</a>
Alimentos para diabéticos	<a href="http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/diabetic/index_en.htm">http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/diabetic/index_en.htm</a>
Alimentos para la reducción de peso	<a href="http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/weight/index_en.htm">http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/weight/index_en.htm</a>
Alimentos para niños	<a href="http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/children/index_en.htm">http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/children/index_en.htm</a>
Alimentos para usos médicos	<a href="http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/medical/index_en.htm">http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/medical/index_en.htm</a>
Suplementos alimenticios	<a href="http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/supplements/index_en.htm">http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/supplements/index_en.htm</a>

Fuente: Rodríguez, D. IICA, 2010.

## CUADRO 2.

Productos que presentan requisitos especiales de etiquetado y su respectivo reglamento (R) o directiva (D)

Producto	Legislación
Azúcar	D CE 111/2001
Bebidas alcohólicas	D CE 130/2000
Bebidas aromatizadas	R CE 1601/1991
Bebidas espirituosas	R CE 110/2008
Café	R CE 004/1999
Cafeína y quinina	R CE 067/2002
Carne de aves	R CE 1906/1990
Carne de vacuno	R CE 1825/2000
Caseínas y caseinatos	D CE 417/1983
Chocolates y cacao	CE 036/2000
Enzimas alimenticias	R 1332/2008
Frutas y vegetales	CE 096/1996
Grasas para untar	R CE 2991/1994
Huevos	CE 1907/1990
Jaleas y mermeladas	R CE 013/2000
Jugos de frutas	R CE 112/2001
Leche conservada, parcial o totalmente deshidratada	D CE 114/2001
Miel	D CE 110/2001
Productos de la pesca	CE 2406/1996
Productos lácteos	CE 1898/1997
Productos orgánicos	CE 834/2007
Ultracongelados	D CE 89/2008
Vino	CE 753/2002

**Fuente:** Rodríguez, D. IICA, 2010.

Para obtener más información relacionada con el etiquetado de productos alimentarios le recomendamos visitar la dirección [http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/index\\_es.htm](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/index_es.htm).

## LOS MATERIALES QUE ENTRAN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

El Reglamento (CE) n.º 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de la Unión Europea establece directrices generales sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. El principio básico de ese reglamento es 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".

Entre las medidas que propone el reglamento se encuentran listas de sustancias autorizadas, especificaciones de pureza y límites específicos para la migración de ciertos componentes a los alimentos o a su superficie.

También hay directivas que contemplan materiales (cerámica, láminas de celulosa regenerada y plásticos) y sustancias (monómeros de vinil cloruro, nitrosaminas y polímeros BADGE, BFDGE, y NOGE) que aparecen listados en el Reglamento General.

Para obtener más mayor información sobre este tema, se recomienda visitar el sitio [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/index_en.htm).

## LOS ADITIVOS ALIMENTICIOS

Los aditivos alimenticios son sustancias que se añaden intencionadamente a los alimentos, para, por ejemplo, agregar color, endulzar o preservar.

La actual legislación comunitaria sobre aditivos alimentarios consiste en una directiva marco y tres directivas relativas a:

- colorantes,
- edulcorantes,
- otros aditivos alimentarios.

La legislación comunitaria sobre aditivos alimentarios se basa en el principio de que sólo los aditivos que están explícitamente autorizados podrán ser utilizados. La mayoría de los aditivos alimentarios sólo podrá utilizarse en cantidades limitadas y en determinados productos alimenticios. Si no hay límites cuantitativos previstos para el uso de un aditivo alimentario, este deberá utilizarse según las buenas prácticas de manufactura, es decir, sólo tanto como sea necesario para lograr el efecto tecnológico deseado.

Los aditivos alimentarios sólo podrán autorizarse si:

- hay una necesidad tecnológica para su uso,
- no inducen a error al consumidor,
- no representan ningún peligro para la salud del consumidor.

Antes de su autorización, los aditivos alimentarios son evaluados por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

Para obtener más información sobre este tema, así como para conocer la legislación vigente y los cambios que se producirán en 2010, le sugerimos visitar dirección electrónica [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/index_en.htm).

## LOS SABORIZANTES

Los saborizantes son sustancias que se añaden a los alimentos con el fin de proporcionar o modificar un olor o un sabor. La legislación hace referencia a los siguientes tipos de saborizantes:

- sustancias saborizantes,
- preparados saborizantes,
- saborizantes obtenidos mediante procesos térmicos,
- saborizantes de humo.

El Reglamento CE n.º 2232/1996 del Parlamento Europeo y del Consejo establece las normas básicas para el uso de sustancias saborizantes en los productos alimenticios. También establece un procedimiento para el establecimiento de una lista comunitaria para este tipo de sustancias.

Como un primer paso para armonizar el uso de saborizantes en la UE, la Comisión Europea elaboró un registro de todos los saborizantes (la última modificación la constituye la Decisión de la Comisión (CE) No 163/2009)

autorizados en los diferentes estados miembros de la UE y se identificaron aquellos que son objeto de medidas restrictivas o prohibitivas en alguno de los Estados miembros.

Este registro está siendo evaluado con el fin de establecer el listado de los saborizantes que pueden utilizarse en toda la UE. Se espera que se adopte a finales de 2010 y que entre en vigencia el 20 de enero del 2011.

Para obtener más información sobre este tema, así como para conocer en detalle la legislación vigente y los cambios que se avecinan le recomendamos visitar la dirección electrónica [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/flavouring/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/flavouring/index_en.htm).

## LAS ENZIMAS

El Reglamento 1332/2008 sobre enzimas para alimentos establece normas sobre las enzimas alimentarias utilizadas en los alimentos, incluidas las que se utilizan como auxiliares tecnológicos, a fin de asegurar el funcionamiento eficaz del mercado interior y, al mismo tiempo, garantizar un nivel elevado de protección de la salud humana y un nivel elevado de protección de los consumidores, incluida la protección de los intereses de estos últimos y de las prácticas leales de comercio de productos alimenticios, teniendo en cuenta, cuando proceda, la protección del medio ambiente.

Este Reglamento ofrece las siguientes definiciones:

- a) "enzima alimentaria": producto obtenido a partir de plantas, animales o microorganismos, incluidos los obtenidos mediante un proceso de fermentación por microorganismos:
  - i) que contiene una o más enzimas capaces de catalizar una reacción bioquímica específica, y
  - ii) que se añade a los alimentos con un fin tecnológico en cualquier fase de la fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envase, transporte o almacenamiento de los mismos;
- b) "preparado de enzimas alimentarias": formulación compuesta por una o más enzimas alimentarias en la cual se integran las sustancias como los aditivos alimentarios u otros ingredientes con objeto de facilitar su almacenamiento, venta, normalización, dilución o disolución.

De igual manera el reglamento proporciona la lista comunitaria de enzimas alimentarias autorizadas; las condiciones de utilización de las enzimas alimentarias en los alimentos; y las normas para el etiquetado de las enzimas y los preparados alimentarios tanto de los que no se destinan a la venta al consumidor final como de los que se destinan a la venta al consumidor final.

## LOS 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) n.º 315/93 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. Señala que los contaminantes deberán mantenerse al nivel mínimo posible mediante prácticas correctas en todas las fases de fabricación, transformación, preparación, tratamiento, acondicionamiento, empaquetado, transporte o almacenamiento. Asimismo, presenta la lista comunitaria de límites tolerados, los límites de detección analítica y hace una referencia a los métodos de muestreo y de análisis que habrán de utilizarse.

Los niveles máximos de determinados contaminantes en los alimentos se establecen en el Reglamento (CE) no 1881/2006. Este Reglamento entró en vigor el 1 de marzo de 2007 y establece los contenidos máximos en ciertos alimentos se establecen para los siguientes contaminantes: nitratos, micotoxinas (aflatoxinas, ocratoxina A, la patulina, deoxinivalenol, zearalenona, fumonisinas), metales (plomo, cadmio, mercurio, estaño inorgánico), 3-MCPD, las dioxinas y PCBs e hidrocarburos aromáticos policíclicos (Benzo (a) pireno).

Para obtener más información, se recomienda visitar la dirección electrónica [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/index_en.htm).



## IV. OTROS ASPECTOS IMPORTANTES

---

En esta sección se presentan otros elementos que juegan un papel importante al valorar las posibilidades de acceso de los productos alimentarios de América Latina y el Caribe al mercado de la UE. Se trata de los productos orgánicos, de los nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios, de los embalajes de madera, de las denominaciones de origen y del registro de marcas. Asimismo, se hace una breve referencia al EUR-Lex y al "Exports Helpdesk".

### LOS PRODUCTOS ORGÁNICOS (ECOLÓGICOS)

El Reglamento (CE) n.º 834/2007 sobre producción y etiquetado de productos orgánicos deroga el Reglamento (CE) n.º 2092/1991 y establece los objetivos, principios y normas aplicables a la producción, preparación y distribución de productos ecológicos (orgánicos). Aplica a productos agrarios vivos o no transformados, productos agrarios transformados destinados a ser empleados en la alimentación humana, piensos, y material de reproducción vegetativa y semillas para cultivo. Los productos de la caza y de la pesca de animales salvajes no se consideran producción ecológica.

El título IV, "Etiquetado. Uso de términos referidos a la producción ecológica" indica que, "se considerará que un producto incluye términos que se refieren al método de producción ecológico cuando, en el etiquetado, publicidad o documentos comerciales, el producto, sus ingredientes o las materias primas para alimentación animal se describan en términos que sugieran al comprador que el producto, sus ingredientes o las materias primas para alimentación animal se han obtenido conforme a las normas establecidas en este Reglamento".

Por su parte, el Reglamento (CE) n.º 889/2008 establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control. Este reglamento incluye los siguientes títulos:

- Título I. Disposiciones preliminares.
- Título II. Normas aplicables a la producción, transformación, envasado,

transporte y almacenamiento de los productos de producción vegetal, producción ganadera, procedencia de los animales, alojamiento y métodos de cría del ganado, piensos, tratamiento veterinario, productos transformados, envasado, transporte y almacenamiento de los productos, normas de conversión, y normas excepcionales de producción, entre otros temas.

- Título III. Etiquetado.
- Título IV. Controles.
- Título V. Transmisión de información y disposiciones transitorias y finales.

Finalmente, en el Reglamento (CE) n.º 1235/2008 se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 834/2007 en lo que se refiere a la importación de productos ecológicos procedentes de terceros países. Se indica que para poder exportar productos orgánicos a la UE, los terceros países deben demostrar que sus normas de producción son equivalentes a las normas de la UE.

Hasta la fecha existe un limitado grupo de países cuyas normas de producción han sido reconocidas como equivalentes: Argentina, Australia, Costa Rica, India, Israel, Suiza y Nueva Zelanda. No obstante, la Comisión de las Comunidades Europeas está elaborando una lista de autoridades y organismos de control competentes para que realicen inspecciones que permitan comprobar el cumplimiento de la legislación vigente en países cuyas normas no han sido reconocidas todavía.

Con el fin de no perturbar el comercio internacional y para facilitar la transición entre las normas establecidas por el Reglamento (CE) n.º 2092/91 y las establecidas por el Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo, se dispuso un sistema de transición que señala que desde el 1º de enero de 2009 y hasta 24 meses después de la primera lista de autoridades y organismos de control que se está elaborando, los Estados miembros podrán seguir concediendo autorizaciones de importación para los envíos procedentes de terceros países no incluidos en la lista de terceros países reconocidos. Los importadores deberán demostrar que los productos fueron obtenidos de acuerdo con normas de producción equivalentes a las establecidas por la legislación comunitaria y que hayan sido objeto de inspección. Los Estados miembros notificarán a la Comisión de las Comunidades Europeas y a los demás Estados miembros la lista

de productos para los que se haya expedido una autorización. En la base de datos del Sistema de Información de Agricultura Ecológica (OFIS) se puede obtener una lista de las autorizaciones de importación aceptadas hasta la fecha; les recomendamos consultar la página [http://ec.europa.eu/agriculture/ofis\\_public/r9/ctrl\\_r9.cfm?targetUrl=home](http://ec.europa.eu/agriculture/ofis_public/r9/ctrl_r9.cfm?targetUrl=home).

## LOS NUEVOS ALIMENTOS Y LOS NUEVOS INGREDIENTES ALIMENTARIOS

El reglamento (CE) n.º 258/97 aplica a aquellos alimentos o ingredientes que no se han utilizado de manera significativa para el consumo humano en la Comunidad Europea antes de 1997 y que caben en las siguientes categorías:

- 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 intencionadamente;
- 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 y;
- 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 en ellas podrían haber algunos productos considerados como "exóticos" o con "propiedades

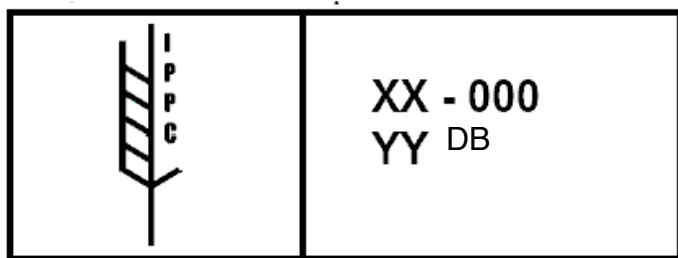
especiales”, que los países de Latinoamérica y del Caribe podrían estar interesados en exportar a nichos como el “étnico” o el de “consumidores de nutraceuticos”. Algunos ejemplos de productos con estas características que han tenido que solicitar la aprobación de ingreso son el jugo de noni, el noni deshidratado y la salvia entera y molida.

Para más información, se recomienda visitar la dirección electrónica [http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm).

## LOS EMBALAJES DE MADERA

Las Directivas EC/102/2004 y 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 de la madera se puede realizar mediante calor (HT) o por fumigación (MB). 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. Se debe añadir el código DB para indicar que la madera está descortezada. A continuación se presenta un ejemplo:



IPPC (Internacional Plant Protection Convention): símbolo de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria, por sus siglas en inglés.

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 la madera fue descortezada (*debarked*).

## LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El Reglamento No. 510/2006 establece las normas relativas las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, con excepción de los productos del sector vitivinícola (excepto los vinagres de vino) y de las bebidas espirituosas.

Según el Reglamento, se entiende por "denominación de origen" el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país; cuya calidad o características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada.

Por "indicación geográfica" se entiende: el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país; que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, y cuya producción, transformación o elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada.

Asimismo, aclara que las denominaciones que han pasado a ser genéricas no podrán registrarse y define como "denominación que ha pasado a ser genérica" el nombre de un producto agrícola o de un producto alimenticio que, aunque se refiera al lugar o la región en que dicho producto agrícola o alimenticio se haya producido o comercializado inicialmente, haya pasado a ser el nombre común de un producto agrícola o alimenticio en la Comunidad.

Por su parte, el Reglamento n.º 1898/2006 establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. Según estas regulaciones, los operadores de terceros países pueden presentar solicitudes de registro directamente a la Comisión de las Comunidades Europeas.

Para obtener mayor información sobre este tema le recomendamos acceder la siguiente dirección electrónica: [http://europa.eu/legislation\\_summaries/agriculture/food/l66044\\_es.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/food/l66044_es.htm).

Las listas de nombres protegidos, por país, tipo de producto, el nombre registrado y el nombre solicitado se pueden obtener visitando el sitio [http://ec.europa.eu/agriculture/quality/database/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/database/index_en.htm).

## EL REGISTRO DE MARCAS

El Reglamento 207/2009 establece las normas para el registro de “marcas comunitarias” y crea un sistema de registro único en toda la UE. Las marcas de productos o de servicios registradas en las condiciones y según las disposiciones establecidas en este reglamento se denominarán «marcas comunitarias». En la práctica, una marca comunitaria debe cumplir dos condiciones: debe ser un signo que puede representarse en forma gráfica, y debe permitir distinguir los productos y servicios de los de otra empresa. Es válida por un período de diez años y podrá ser renovada por periodos de diez años.

El Reglamento indica que podrán constituir marcas comunitarias todos los signos que puedan ser objeto de una representación gráfica y, en particular, las palabras, incluidos los nombres de personas, los dibujos, las letras, las cifras, la forma del producto o de su presentación, con la condición de que tales signos sean apropiados para distinguir los productos o los servicios de una empresa de los de otras empresas.

La marca comunitaria confiere a su titular un derecho exclusivo. El titular estará habilitado para prohibir a cualquier tercero, sin su consentimiento, el uso en el tráfico económico:

- a) “de cualquier signo idéntico a la marca comunitaria, para productos o servicios idénticos a aquellos para los que la marca esté registrada;
- b) de cualquier signo que, por ser idéntico o similar a la marca comunitaria y por ser los productos o servicios protegidos por la marca comunitaria y por el signo idénticos o similares, implique un riesgo de confusión por parte del público; el riesgo de confusión incluye el riesgo de asociación entre el signo y la marca y;
- c) de cualquier signo idéntico o similar a la marca comunitaria, para productos o servicios que no sean similares a aquellos para los cuales esté registrada la marca comunitaria, si esta fuera notoriamente

conocida en la Comunidad y si el uso sin justa causa del signo se aprovechara indebidamente del carácter distintivo o de la notoriedad de la marca comunitaria o fuera perjudicial para los mismos”.

Además, el reglamento señala que: “La marca comunitaria tendrá carácter unitario. Producirá los mismos efectos en el conjunto de la Comunidad: solo podrá ser registrada, cedida, ser objeto de renuncia, de resolución de caducidad o de nulidad, y solo podrá prohibirse su uso, para el conjunto de la Comunidad”. También subraya que “el derecho comunitario de marcas... no sustituye a los derechos de marcas de los Estados miembros... ya que las marcas nacionales siguen siendo necesarias para las empresas que no deseen una protección de sus marcas a escala comunitaria”. Directiva 2008/95/CE aborda las leyes de los Estados miembros en materia de marcas.

## EL EUR-LEX

El EUR-Lex es un servicio de búsqueda que permite acceder a textos legales de la Unión Europea. Para revisar la información completa de cada uno de los Reglamentos y Directivas mencionados en este documento, se recomienda visitar la dirección electrónica [http://eur-lex.europa.eu/RECH\\_naturel.do](http://eur-lex.europa.eu/RECH_naturel.do).

Si desea obtener la información en español deberá asegurarse que este sea el idioma seleccionado en la casilla que figura en la parte superior derecha del formulario. Se deberá indicar si se está buscando un reglamento, una directiva o una decisión, así como el año y el número correspondientes.

## EL EXPORTS HELPDESK

El *Exports Helpdesk* es un servicio en línea gratuito al que se puede acceder desde todo el mundo y su intención es facilitar el acceso a los mercados de la UE. Proporciona información útil sobre:

- Regímenes de importación preferenciales de la UE para los países en desarrollo
- Gravámenes internos

- Normas de origen
- Datos estadísticos sobre el comercio de la UE y cada uno de sus Estados miembros.

Para más detalles, se recomienda visitar el sitio [http://exporthelp.europa.eu/index\\_es.html](http://exporthelp.europa.eu/index_es.html).



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

---

Para facilitar el cumplimiento de los requisitos de ingreso a la UE seguidamente se presenta una lista de aspectos a los que hay que prestar atención, según se trate de productos frescos o procesados.

### PRODUCTOS FRESCOS

Los exportadores de productos agrícolas frescos deben:

- Asegurarse de que los productos sean inocuos.
- Aplicar sistemas y procedimientos de rastreabilidad.
- Asegurarse de que los productos estén libres de organismos nocivos para la salud vegetal de los países de la UE.
- Asegurarse de que los productos cumplan con los límites máximos de residuos químicos presentes en los alimentos.
- Verificar la existencia de normas de comercialización y cumplir con ellas, si es el caso.
- Asegurarse de que los embalajes cumplan con la normativa NIMF No. 15.
- Conocer los aranceles que deberá pagar el producto al ingresar a la UE.
- Averiguar si existen cuotas para la importación de productos.
- Registrar la marca, si desean vender los productos con marca propia.
- Si desean vender productos con la denominación de "orgánicos", cumplir con los requisitos respectivos.

## PRODUCTOS PROCESADOS

Los exportadores de productos procesados deben:

- Garantizar la inocuidad de los alimentos, según procedimientos HACCP.
- Aplicar sistemas y procedimientos que permitan garantizar la rastreabilidad de los ingredientes y alimentos.
- Cumplir con los requisitos de etiquetado.
- Cumplir con las directrices generales sobre los materiales y objetos que entran en contacto con los alimentos.
- Cumplir con la normativa sobre los aditivos de los alimentos.
- Cumplir con la normativa para evitar la contaminación de los alimentos.
- Asegurarse de que los embalajes cumplan con la normativa NIMF No. 15.
- Cumplir con los requisitos sobre productos orgánicos, si desean vender sus productos como ecológicos.
- Averiguar qué aranceles deberá pagar el producto al ingresar a la UE.
- Averiguar si existen cuotas para la importación de sus productos.
- Registrar la marca, si desean vender los productos con marca propia.





**Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura**  
**Dirección de Cooperación Técnica**  
**Programa de Agronegocios y Comercialización**

Teléfono: (305) 260-9010; Fax: (305) 260-9020  
Sitio web: [www.iica.int](http://www.iica.int) / [www.infoagro.net/agronegocios](http://www.infoagro.net/agronegocios)  
Dirección: 5757 Blue Lagoon Drive, Suite 200, Miami, FL/33126,  
Estados Unidos de América