

MANUAL EXPLICATIVO DE LAS CONDICIONES
PARA EXPORTACIÓN DE PRODUCTO FRESCO Y
CONGELADO, COMO HERRAMIENTA
PRACTICA PARA CONOCER
REQUERIMIENTOS DE EXPORTACIÓN



Nariño

Condiciones para la Exportación de Tilapia o Trucha Congelada

El crecimiento mundial de la acuicultura conlleva a que las Partes Interesadas cada vez están más informadas e interesadas por sus procesos. Gran cantidad de exigencias y especificaciones de todo tipo aplican a las Unidades Productivas Piscícolas –UPP, siendo este documento una propuesta con acciones consolidadas para hacer gestión e implementación para optar por la comercialización de productos piscícolas con un alcance internacional

Entregable Manual
Explicativo para
el Productor en
el Departamento de Antioquia

1. INTRODUCCIÓN	3
2. EXPECTATIVAS DE CRECIMIENTO DE LA PISCICULTURA EN COLOMBIA Y EL PAPEL DE LOS SISTEMAS DE CALIDAD EN ESTE PROPÓSITO	5
2.1 EXPECTATIVAS DE CRECIMIENTO DE LA ACUICULTURA EN COLOMBIA	6
2.2 PAPEL DE LOS SISTEMAS DE CALIDAD EN LA PISCICULTURA	13
2.3 CERTIFICACIÓN EN SOSTENIBILIDAD EN PISCICULTURA	15
3. TIPOS DE SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN EN ACUICULTURA	18
3.1 ENFOQUE DE CALIDAD	18
3.2 ENFOQUE DE EMPRESA A EMPRESA	19
3.3 ENFOQUE AMBIENTAL	20
3.4 ENFOQUE SOCIAL	22
3.5 ENFOQUE ORIENTADO AL CONSUMIDOR	23
4. LA SOSTENIBILIDAD EN PISCICULTURA COMO ESTRATEGIA PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS	24
4.1 ESTRATEGIA DEL ENFOQUE ECOSISTÉMICO	26
4.2 ESTRATEGIA DEL PRINCIPIO DE PRECAUCIÓN	26
4.3 PRINCIPIO DE LA BUENA GOBERNANZA	27
4.4 ELABORACIÓN DE NORMAS DE CERTIFICACIÓN EN SOSTENIBILIDAD PARA LA ACUACULTURA	27
4.4.1 DIMENSIÓN ECONÓMICA DE LA SOSTENIBILIDAD	28
4.4.2 DIMENSIÓN SOCIAL DE LA SOSTENIBILIDAD	29
4.4.3 DIMENSIÓN AMBIENTAL DE LA SOSTENIBILIDAD	29
5. CONDICIONES Y/O REQUERIMIENTOS INTERNACIONALES PARA LA EXPORTACIÓN AL MERCADO INTERNACIONAL DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS	33
6. LEY DE SEGURIDAD ALIMENTARIA "CONDICIONAL PARA LA EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS"	35
7. CONCLUSIONES Y OPORTUNIDADES DE MEJORA	42
8. REQUISITOS PARA EXPORTAR PESCADO	45

1. Introducción

El comercio internacional de alimentos ha aumentado considerablemente con una representatividad económica de millones de dólares. Dos factores que han contribuido a este crecimiento son el mayor número de países que se dedican a exportar alimentos y el incremento en la variedad de los productos disponibles para el mercado internacional. La mayoría de los países exportadores de alimentos son países en desarrollo que antes limitaban la producción de alimentos a la satisfacción de las necesidades nacionales, pero que ahora se han dado cuenta de los ingresos en divisas que pueden obtener de la producción y exportación de alimentos.

En paralelo a este rápido crecimiento del comercio mundial de alimentos, se ha registrado un incremento del número de países importadores que exigen requisitos mínimos de inocuidad alimentaria y calidad de los alimentos importados. La toma de conciencia de los consumidores en la actualidad, se expresa en requerimientos y atributos que el alimento debe cumplir para su consumo y explican en gran medida este control cada vez más extendido por parte de los países importadores. En comparación con lo que sucedía hace un siglo, hoy día quedan ya relativamente pocos países en el mundo que no exigen requisitos legales con respecto a los alimentos destinados al consumo humano, y que rigen no sólo para los productos locales sino también para los importados. Puede decirse que los requerimientos impuestos por los países importadores de alimentos son hoy día más amplios y variados, a veces son complejos y exigentes y según parece, van en continuo aumento. Además, un número creciente de países importadores de alimentos exigen que los envíos de alimentos vayan acompañados de certificados emitidos por el gobierno del país exportador, que atestigüen que los productos reúnen los requisitos reglamentarios de importación.

Este documento presenta una propuesta en la que se integren los principales criterios de auditoría de los sistemas de gestión aplicables a la acuicultura y la manera como la unidad productiva puede "**voluntariamente**" manejar los requerimientos; es decir, se identifican los criterios comunes a todas estas normas internacionales y se le sugiere al acuicultor una guía en la que gestionando dichos criterios como mínimo, puede afrontar una auditoría de alcance internacional.

Las normas, conceptos y criterios con base en los que se presenta esta propuesta son: Globalgap; Best Aquaculture Practices – BAP; Aquaculture Stewardship Council – ASC; Criterios HACCP (plantas de proceso); Trazabilidad

y criterios ISO 14.000. Igualmente, se presenta un ejercicio de integración del concepto de **Desarrollo Sostenible** en su definición generalizada y en las directrices aplicables a la piscicultura en gestión medio ambiental, gestión social y viabilidad económica con los estándares internacionales mencionados.

AQUASOST – Acuicultura Colombiana Sostenible, es el grupo de investigación, desarrollo tecnológico e innovación de FEDEACUA que tiene por objeto mejorar la competitividad del sector mediante la modernización y mejora de los actuales sistemas productivos, lo que implica necesariamente la integración de cualquier propuesta de mejora con el Desarrollo Sostenible de la acuicultura. No existe en la actualidad un estándar o guía para certificar la sostenibilidad por la complejidad de lograr resultados en los niveles social, medio ambiental y económico, pero los pasos que se deben dar en la integración de sistemas de gestión deben apuntar a la *sostenibilidad de la acuicultura*.

Finalmente es de anotar que los estándares internacionales certificables (denominados de 3ra parte), los estándares elaborados por partes interesadas como grandes comercializadoras, asociaciones de la industria y Organizaciones No Gubernamentales – ONG (2da parte) y los creados por la misma empresa (1ra parte), son todos de carácter “voluntario” pero que sin la implementación de alguno o varios de ellos no es posible hacer labores de marketing o promoción de un producto, en este caso productos de la acuicultura.

2. Expectativas de Crecimiento de la Piscicultura en Colombia y el Papel de los Sistemas de Calidad en este Propósito

La piscicultura en Colombia se ha planteado grandes retos de crecimiento que conllevan a identificar y construir nuevas áreas de producción en tierra o tener nuevos sitios de cultivo en los espejos de agua que se tienen en el país. Los nichos de mercado objetivo están tanto en el exterior a través de las exportaciones que el sector ya viene realizando, como en el mercado nacional con el objeto de proveer la demanda creciente por parte de los consumidores, sustituyendo al tiempo las importaciones de diferentes especies.

El momento en el que se encuentra la piscicultura en Colombia, con retos como el crecimiento en producción, construcción de nuevas plantas de proceso, mejora de la logística para movimientos internos y con fines de exportación, mejora de la calidad de los profesionales que hacen parte de las empresas de este sector, identificación de nuevos nichos de mercado, desarrollo de una oferta competitiva permanente, actualización de los sistemas de producción, etc., es el propicio para dar los pasos correctos en una Acuicultura Sostenible; es decir, qué debe hacer el sector desde YA, en términos de sostenibilidad, para el logro de la Visión a 2032.

El Plan de Negocios Sectorial para la Piscicultura en Colombia plantea la siguiente Visión a 2032:

" En el año 2032, el sector de piscicultura continental colombiano será reconocido como uno de los líderes de la región en exportaciones y se consolidará en el mercado interno, al garantizar la oferta permanente de productos frescos, congelados y con valor agregado de especies piscícolas continentales, a precios competitivos y en condiciones óptimas de calidad, inocuidad y sostenibilidad. Para ello, fortalecerá la productividad, asociatividad, innovación, internacionalización, de todos los eslabones de la cadena, focalizándose en las regiones más productivas"

Escenario Optimista (Tomado Plan de Negocios Sectorial de la Piscicultura de Colombia. Plan de Negocios y Proyecto Bandera 02 – 2015)

Año	2013	2020	2032
Producción nacional (Ton)	84,426	187,326	454,125
Importaciones piscícolas (Ton)	71,314	222,469	196,543
Exportaciones piscícolas (Ton)	3,934	12,205	31,203

Escenario Medio (Tomado Plan de Negocios Sectorial de la Piscicultura de Colombia. Plan de Negocios y Proyecto Bandera 02 – 2015)

Año	2013	2020	2032
Producción nacional (Ton)	84,426	171,451	326,702
Importaciones piscícolas (Ton)	71,314	222,496	196,543
Exportaciones piscícolas (Ton)	3,934	12,205	31,203

Escenario Conservador (Tomado Plan de Negocios Sectorial de la Piscicultura de Colombia. Plan de Negocios y Proyecto Bandera 02 – 2015)

Año	2013	2020	2032
Producción nacional (Ton)	84,426	130,972	224,007
Importaciones piscícolas (Ton)	84,653	431,733	395,774
Exportaciones piscícolas (Ton)	3,934	12,205	31,203

Las proyecciones de crecimiento en producción mostradas en estas tablas anteriores van desde **3** veces la producción actual (2013 Vs. 2030) en un escenario **Conservador**, hasta **5** veces en un escenario **Optimista** (2013 Vs. 2030).

En un trabajo de investigación hecho con Sistemas de Información Geográfica –SIG- presentado en el año 2013 a escala 1:500 000, dentro del Plan Nacional de Desarrollo de la Acuicultura Sostenible (PlaNDAS), que fue formulado por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR) y la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP), quienes con el apoyo de la FAO y otras entidades y la comunidad de acuicultores del país, desarrollaron el trabajo **Zonificación de la Acuicultura para Colombia**.

La zonificación acuícola que se presenta en ese trabajo es el primer ejercicio que ha sido elaborado para todo el territorio nacional con el fin de recomendar aptas para realizar acuicultura continental y marina en Colombia. El producto final incluye mapas de aptitud acuícola, bases de datos geográfica con capas de información biofísica, socioeconómica y de restricciones que conciernen a la acuicultura, constituyéndose e el pilar de un Sistema de Información Geográfica – SIG- de la acuicultura.

Dentro de los datos relevantes que se pueden encontrar en este trabajo de investigación es que se cita que la Encuesta Nacional Piscícola del año 2.010, arroja que el área en espejo de agua total cultivada para todo el país era de **2.440 ha.**

Los factores considerados para identificar las zonas de aptitud para la acuicultura continental se pueden observar en la siguiente figura (Tomada del Estudio Zonificación de Acuicultura Continental MADR – AUNAP – FAO Julio de 2013).



ZAN: Zonificación Acuicultura Nacional.

Con base en todos estos factores analizados en los mapas a escala 1:500 000 bajo los Sistemas de Información Geográfica – SIG-, se identifican las Aptitudes del terreno en todo el territorio nacional. Las asignaciones dadas a las aptitudes según su clasificación son: Apto, Medianamente Apto y No Apto.

Uno de los entregables más relevantes en este estudio es la cuantificación en hectáreas (ha) por departamento, de las áreas aptas para actividades acuícolas tanto en aguas cálidas como frías. Las tablas que se relacionan a continuación muestran dichas áreas “solo” para las identificadas como “aptas” en el estudio. Las zonas identificadas por departamento como Medianamente Aptas y No Aptas no se muestran en estas tablas.

Zonas Aptas para Uso Acuícola en Aguas Cálidas (Tomada del Estudio Zonificación de Acuicultura Continental MADR – AUNAP – FAO Julio de 2013)

Depto.	Apto	
	ha	%
Amazonas	342.610	3.1
Antioquia	744.931	11.8
Arauca	257.056	10.8
Atlántico	139.476	41.8
Bolívar	392.455	14.7
Boyacá	81.411	3.5
Caldas	61.841	8.3
Caquetá	765.371	8.5
Casanare	671.408	15.2
Cauca	328.628	10.6
Cesar	511.764	22.6
Chocó	296.751	6.2
Córdoba	700.027	28.1
Cundinamarca	175.700	7.3
Guainía	35.420	0.5
Guajira	688.327	33.4
Guaviare	120.821	2.2
Huila	154.975	8.5
Magdalena	675.129	29.3
Meta	1.858.281	21.7
Nariño	150.653	4.9
Norte Santander	267.262	12.3
Putumayo	514.117	19.8
Quindío	0	0.0
Risaralda	1.876	0.5
San Andrés	3.324	66.9
Santander	373.793	12.2
Sucre	346.318	32.3
Tolima	347.030	14.4
Valle	7.896	0.4
Vaupés	0	0.0
Vichada	2.958.194	29.6
TOTAL	13.972.845	12.3

Depto.	Restricción Suelos		Sin Información de Suelos		Restricción Pendiente	
	ha	%	ha	%	ha	%
Amazonas	0	0.0	342.610	3.1	122.729	1.1
Antioquia	199.621	3.2	13.696	0.2	379.896	6.0
Arauca	128.999	5.4	13.235	0.6	1.324	0.1
Atlántico	95.032	28.5	374	0.1	19.672	5.9
Bolívar	177.417	6.6	16.143	0.6	89.930	3.4
Boyacá	37.371	1.6	11.681	0.5	50.418	2.2
Caldas	42.919	5.8	0	0.0	34.201	4.6
Caquetá	0	0.0	765.371	8.5	153.582	1.7
Casanare	389.159	8.8	16.906	0.4	87.871	2.0
Cauca	20.241	0.7	288.924	9.3	161.521	5.2
Cesar	388.810	17.2	6.529	0.3	45.372	2.0
Chocó	2.248	0.0	293.779	6.1	180.241	3.8
Córdoba	263.702	10.6	123.703	5.0	85.513	3.4
Cundinamarca	49.367	2.1	2.025	0.1	85.873	3.6
Guainía	0	0.0	35.420	0.5	1.049	0.0
Guajira	165	0.0	687.886	33.4	83.594	4.1
Guaviare	0	0.0	120.360	2.2	0	0.0
Huila	76.443	4.2	0	0.0	40.035	2.2
Magdalena	224.400	9.7	270.561	11.7	111.087	4.8
Meta	1.028.871	12.0	12.249	0.1	20.071	0.2
Nariño	62.617	2.0	4.780	0.2	18.743	0.6
Norte Santander	112.823	5.2	4.703	0.2	136.826	6.3
Putumayo	0	0.0	514.117	19.8	104.799	4.0
Quindío	0	0.0	0	0.0	0	0.0
Risaralda	1.741	0.5	77	0.0	1.845	0.5
San Andrés	0	0.0	3.324	66.9	0	0.0
Santander	207.217	6.8	6.978	0.2	86.730	2.8
Sucre	111.032	10.4	4.658	0.4	27.390	2.6
Tolima	145.937	6.0	2.872	0.1	118.404	4.9
Valle	0	0.0	7.896	0.4	1.753	0.1
Vaupés	0	0.0	0	0.0	0	0.0
Vichada	0	0.0	2.958.194	29.6	4.233	0.0
TOTAL	3.766.132	3.3	6.529.051	5.7	2.254.702	2.0

El estudio SIG de Zonificación de la Acuicultura Continental arroja para aguas cálidas, que de las 13'972.845 ha, 12'549.885 ha tienen algún tipo de restricción. Sin embargo quedan para el desarrollo según el estudio 1'422.960 ha (la encuesta acuícola de 2010 reflejaba que el país tenía un espejo de agua de 2.440 ha). El área posible de desarrollo "sin" restricciones es **583** veces más grande Vs. Área sembrada y/o espejo de agua en 2010

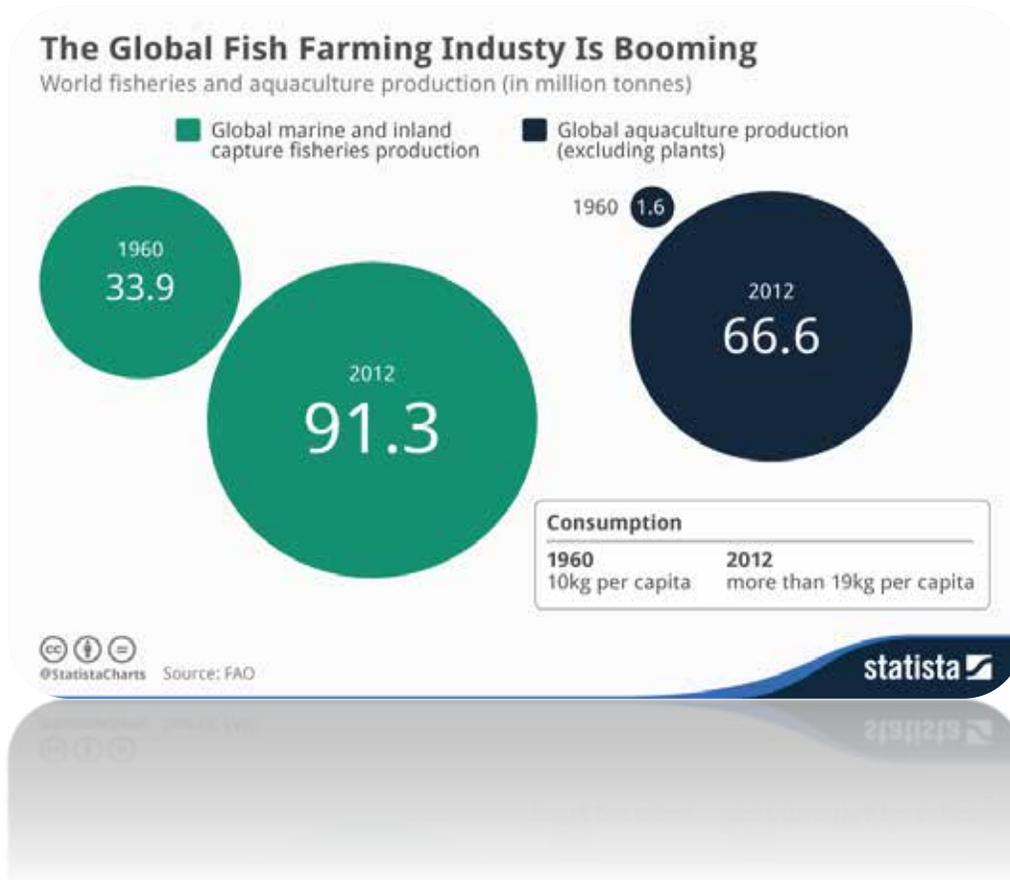
Zonas Aptas para Uso Acuícola en Aguas Frías (Tomada del Estudio Zonificación de Acuicultura Continental MADR – AUNAP – FAO Julio de 2013)

Depto.	Apto	
	ha	%
Amazonas	0	0.0
Antioquia	300.257	4.8
Arauca	1.162	0.0
Atlántico	0	0.0
Bolívar	0	0.0
Boyacá	350.632	15.1
Caldas	30.251	4.1
Caquetá	7.421	0.1
Casanare	12.621	0.3
Cauca	159.737	5.1
Cesar	6.619	0.3
Chocó	6.699	0.1
Córdoba	0	0.0
Cundinamarca	298.640	12.4
Guainía	0	0.0
Guajira	1.360	0.1
Guaviare	0	0.0
Huila	119.623	6.6
Magdalena	5.808	0.3
Meta	28.801	0.3
Nariño	267.473	8.7
Norte Santander	139.352	6.4
Putumayo	27.069	1.0
Quindío	2.858	1.5
Risaralda	19.509	5.4
San Andrés	0	0.0
Santander	172.766	5.7
Sucre	0	0.0
Tolima	127.570	5.3
Valle	43.957	2.1
Vaupés	0	0.0
Vichada	0	0.0
TOTAL	2.130.184	2.9



El estudio SIG de Zonificación de la Acuicultura Continental arroja para aguas frías, que el potencial es de 2'130.184 ha., sin embargo se debe tener presente vocación y otras restricciones en las diferentes áreas.

El Plan de Negocios Sectorial de la Piscicultura de Colombia PTP – FEDEACUA de 2015 y El Estudio Zonificación de Acuicultura Continental MADR – AUNAP – FAO Julio de 2013 evidencian el potencial de crecimiento que tiene el país en la acuicultura continental. Son muchos los factores que jugarán un rol fundamental en todo este propósito que está liderando FEDEACUA, suministrando información técnica a los piscicultores para que la tengan presente al momento de ampliar o construir nuevas áreas.



A nivel mundial la demanda de productos de la pesca viene creciendo sin “parar”. La figura muestra (Fuente Statista Charts – FAO), el incremento en la demanda tanto para productos provenientes de la acuicultura, como productos de

captura entre 1.960 y 2.012. De la figura se desprende que para el año 1.960 la participación en porcentaje de acuicultura era aproximadamente el 5% Vs. 95% de Captura. Para el año 2.012 el porcentaje de acuicultura era aproximadamente el 42% Vs. 58% Captura.

Igualmente el consumo per cápita de productos acuícolas entre 1.960 y 2.012, ha incrementado de 10 kg a 19 kg. El comportamiento de consumo a nivel mundial redunda con el potencial de crecimiento en los productos de la acuicultura en Colombia.

2.2 Papel de los Sistemas de Calidad en la Piscicultura

En todo este proceso de crecimiento de las actividades acuícolas, los sistemas de gestión de la calidad entran a jugar un papel importante en todos los eslabones de la cadena, incluye desde el alevinaje hasta la venta del producto terminado, pasando por engorde, proceso en plantas, actividades logísticas,



etc.

Los sistemas de gestión y/o esquemas de certificación a los que tiene alcance el sector productivo de la piscicultura, se componen de "incontables" requerimientos que pueden generar confusión tanto a nivel del empresario que está implementando un estándar en particular, como de los consumidores que tienen acceso a gran cantidad de información. Los estándares internacionales tienen fortalezas diferenciadas en requerimientos sociales, ambientales, control de proceso y producto, trazabilidad, Buenas Prácticas de Manufactura, etc., por lo que antes de implementar un sistema de gestión el productor debe tener claro cuál es el valor agregado que quiere dar a su producto o proceso y cuál es el mercado objetivo al que quiere acceder.

Los siguientes son algunos postulados acerca de los sistemas y esquemas de certificación en la piscicultura:

- Diferentes esquemas de certificación certifican cosas diferentes, tienen diferentes normas y utilizan métodos distintos de evaluación. Existe una variación significativa entre el alcance de cada estándar y la metodología para ejecutar la auditoría y obtener la evidencia.
- Los esquemas de certificación generalmente tienen un calendario bien definido para la auditoría, la duración global del certificado y el procedimiento para la renovación de la certificación.
- Los sistemas de certificación tienen la ventaja de ser capaz de identificar las prácticas de una instalación acuícola y por lo tanto poderla diferenciar de otra unidad (mismo estándar para diferentes sitios productivos, los resultados son diferentes).
- Los esquemas de certificación cada vez más están teniendo en cuenta las directrices de la FAO para la elaboración de sus estándares.
- Los sistemas de certificación deben continuar sus esfuerzos para mejorar la aplicabilidad de sus esquemas a unidades productivas de pequeña escala (en particular para aquellas ubicadas en países en vía de desarrollo), para que estos productos no tengan barreras de acceso a mercados internacionales.
- Los tipos de certificación existentes, deben contribuir al desarrollo sostenible de la acuicultura. Sus limitaciones pueden dar lugar a la creación de un nuevo tipo de certificación en el futuro que asegure mejor la sostenibilidad.

La conciencia del consumidor está elevando su nivel en temas como la degradación ambiental y las medidas preventivas para mitigar los impactos por parte de los productores; la calidad del empleo, el trato a sus trabajadores, el pago adecuado y en general el comportamiento de la empresa frente a las partes interesadas con las que tiene relación o que están interrelacionadas con la misma y finalmente la necesidad de generar utilidades para poderse mantener en el tiempo, llevan a plantear la necesidad de tener un estándar y/o esquema de Desarrollo Sostenible para el sector, que desafortunadamente todavía NO

existe en la actualidad. Los esfuerzos de las instituciones y ONG se deben encaminar en el logro y consolidación de un estándar claro y fácilmente accesible que maneje de manera integral todas estas necesidades.

2.3 Certificación en Sostenibilidad en Piscicultura

Como se ha mencionado, actualmente no existe una certificación en sostenibilidad que integre parámetros económicos, sociales y ambientales, en parte obedece a la complejidad de lograr resultados evidenciables en estos tres niveles pero no excluye la necesidad de que los sistemas de gestión de la calidad que se aplicarán a la acuicultura apunten a la consolidación de estos temas.

Qué es la sostenibilidad en Acuicultura?

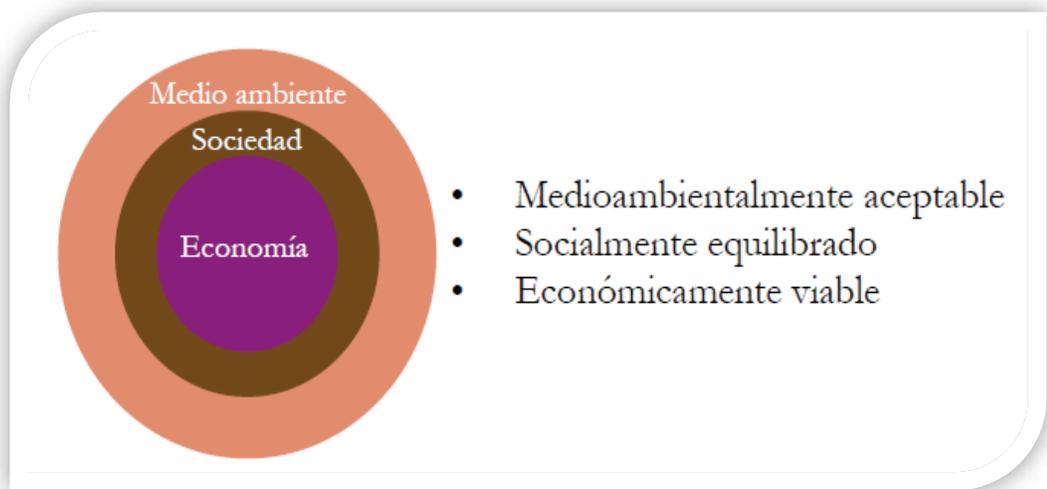
Según Harwood (1990), 'la acuicultura sostenible es un sistema que puede evolucionar indefinidamente hacia una mayor utilidad para los humanos, una mayor eficiencia del uso de los recursos y un equilibrio con el medioambiente que sea favorable a la mayoría de los seres humanos y otras especies'.

La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), también hace referencia a los alcanzables en sostenibilidad para la acuicultura:

'a la gestión y la ubicación de piscifactorías y la utilización de los recursos naturales con sus repercusiones sociales y orientaciones institucionales, de manera que garanticen la viabilidad económica, la equidad social e impactos ambientales aceptables'.

Las bases de la sostenibilidad son a menudo discutidas, sobre acuicultura la UICN (Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza), la sostenibilidad incluye tres niveles, o se apoya en tres pilares, que son la **economía, la sociedad y el medioambiente**.

La Figura explica las interacciones entre los tres pilares. El círculo no puede crecer y su tamaño es fijo, ya que es una imagen de la Tierra. Cada uno de los círculos internos puede crecer, pero en



detrimento de los otros círculos. En el centro del desarrollo se encuentra la economía. Se entiende que no hay desarrollo fuera de la economía y es, por tanto, el motor del desarrollo. La economía funciona dentro de la sociedad, que es la organización de los seres humanos que viven juntos. La sociedad y su economía se encuentran en el medioambiente. En el crecimiento insostenible, la economía ejercería presión sobre la sociedad y el medioambiente y llevaría por tanto a problemas sociales y ambientales.

El **Desarrollo Económico** es comúnmente mal entendido y se confunde con el crecimiento económico. El primero es el proceso mediante el cual una actividad económica obtiene todas las herramientas y conocimientos necesarios para operar con éxito y llegar a un nivel adecuado de madurez; el segundo es el proceso de crecimiento asociado a las economías capitalistas, que por definición no es sostenible, ya que el crecimiento no puede ser infinito en un mundo finito, tal como se ilustra claramente en la figura.

La **Equidad Social** o la justicia es el aspecto más variable de los de la definición. Depende en gran medida de los parámetros sociales y culturales y las tendencias de la sociedad en la que la actividad se lleva a cabo. Es muy difícil de lograr a causa de su variabilidad intrínseca.

La aceptabilidad para el **Medioambiente** es el aspecto más difícil en la definición de acuicultura sostenible. La pregunta principal es: ¿...aceptable para quién? Desde el principio, la acuicultura como una actividad humana ha de tener en cuenta otras actividades que ocurren en la misma zona. En otras palabras, la aceptación está vinculada a la participación de todos los interesados. Además, con el fin de entender lo que es aceptable para el medioambiente, el ecosistema donde se lleva a cabo la actividad tiene que ser identificado y comprendido en la mayor medida posible. Una vez que se ha hecho, sin embargo, la certificación del nivel de aceptación medioambiental del desarrollo es solo un problema técnico.

3. Tipos de Sistemas de Certificación en Acuicultura

La principal tendencia de la certificación en acuicultura es hacia un número creciente de sistemas, con un número cada vez mayor de aspectos incluidos y un alcance cada vez mayor de las normas, que abarcan factores sociales, el medio ambiente, la seguridad alimentaria, el bienestar animal y el comercio. Todo ello impulsado por una demanda cada vez mayor de productos con certificación.

Ciertos tipos de certificación gubernamentales y la sociedad civil, tienden a centrarse más en las cuestiones sociales y ambientales que los sistemas creados por la industria. Estos últimos suelen abordar cuestiones como la seguridad alimentaria y la calidad, en conformidad con la industria y el mercado dependiendo de los intereses particulares.

creados por las organizaciones no



Los sistemas de certificación se pueden clasificar en función del enfoque. Los enfoques relacionados con la calidad, la relación de empresa a empresa, aspectos ambientales, sociales y orientados al consumidor se describen a continuación, aunque en algunos de ellos se superponen varios tipos.

3.1 Enfoque de Calidad

Los productos pueden ganar cierta ventaja al ser certificados bajo un programa de certificación basado en la calidad. Uno de los más conocidos y aceptados es el *Label Rouge* (Etiqueta Roja) de Francia (Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, 2007).



Se trata de un sistema de certificación de calidad que certifica que un producto posee una serie de características específicas que resultan en un nivel de calidad superior a la de productos similares.

3.2 Enfoque de Empresa a Empresa

Determinados productos y prácticas también están certificados bajo el enfoque empresa a empresa (*business-to-business*, B2B). Este término se utiliza normalmente para describir las transacciones comerciales entre empresas, al igual que entre un productor y un mayorista o un mayorista con un minorista; en otras palabras, que tanto el comprador como el vendedor son entidades comerciales.

GLOBALGAP (antes conocido como EUREP-GAP) ha adoptado este enfoque. Creado por el Grupo de Trabajo de la Asociación de Minoristas Europeos (*Euro-Retailer Produce Working Group*, EUREP), GLOBALGAP es un sistema B2B establecido por minoristas líderes mundiales en productos alimenticios. Han desarrollado un mecanismo para el establecimiento de normas de producción básicas para la mercancía destinada al comercio al por menor. Esta iniciativa es una reacción a la creciente preocupación de los consumidores sobre la seguridad de los productos, las cuestiones ambientales, normas de trabajo y la necesidad de armonizar normas anteriores a menudo muy diferentes. El programa se centra en la calidad del proceso de producción, el etiquetado, la trazabilidad y la seguridad alimentaria. Se requiere además la verificación obligatoria de terceros, por parte de un organismo de certificación acreditado.

GLOBALG.A.P.

ISO ha adoptado un enfoque B2B con sus dos estándares que abordan la gestión de la calidad (ISO 9000) y las cuestiones ambientales (ISO 14000). Ambas normas existen para ayudar a las organizaciones a demostrar a sus clientes que minimizan los efectos

ambientales de sus operaciones (cambios adversos en la atmósfera, el agua o el suelo) y cumplen con las leyes y reglamentos correspondientes.

La ISO 14000 es similar a la ISO 9000 en cuanto a gestión de la calidad. Ambas se refieren al proceso (evaluación del resultado global de cómo se produce un producto) y no al producto mismo. El objetivo general es establecer un enfoque organizado que reduzca sistemáticamente los impactos ambientales en lo que concierne a la entidad. El concepto de "producción más limpia" proporciona herramientas eficaces para el análisis de los aspectos medioambientales de una organización y para la generación de opciones de mejora.



3.3 Enfoque Ambiental

Existen varios tipos de certificación basadas en un enfoque medioambiental. La Eco-certificación (también llamada marketing verde o etiquetado verde; Comisión Europea, 2005) es un tipo de certificación dirigida a los consumidores, que garantiza la elaboración del producto con arreglo a un determinado conjunto de normas ambientales. Estas se refieren a cuestiones como la sostenibilidad de los recursos utilizados, el impacto ambiental del método de producción, o si el producto es reciclable. La idea subyacente es que si los consumidores están debidamente informados, sus decisiones podrían estimular la producción y el consumo de productos respetuosos con el medioambiente. Por lo tanto, los consumidores podrían influir en el comportamiento de los productores y en el de los responsables de las políticas.

Algunas certificaciones de este tipo son:

- *Dolphin Safe – Dolphin Friendly*: Programa Internacional de Conservación de los Delfines (APICD) y el programa promovido por el Instituto Islade la Tierra (*Earth Island Institute*).
- *Eco Labelling*: Marine Stewardship Council (MSC)
- *Unilever Fish Sustainability*: Unilever.
- *Peche Responsable*: Carrefour .



3.4 Enfoque Social

Otros tipos de certificación tienen un enfoque social, como el comercio justo o la certificación ética. Están diseñadas para las prácticas y/o productos que se ajusten a los principios económicos y sociales de comercio justo y ético, en lugar de los ambientales. El comercio justo, referido a las asociaciones de comercio basadas en el diálogo, la transparencia y el respeto, y que buscan una mayor equidad en el comercio internacional, también está vinculado a los aspectos medioambientales de la gestión de los recursos y algunos de los problemas sociales asociados a la certificación ambiental. Este tipo de certificación aboga por el pago de un precio justo, mediante la promoción de la sostenibilidad y un enfoque de mercado, para potenciar a los productores de los países en desarrollo. Se centra en particular en las exportaciones de los países en desarrollo a los países desarrollados, y hasta ahora, se refiere principalmente a los productos agrícolas.

El objetivo estratégico del comercio justo es trabajar deliberadamente con productores y trabajadores marginados, a fin de ayudarles a pasar de una posición de vulnerabilidad a una de seguridad y autosuficiencia económica. También tiene por objeto impulsarles a que se conviertan en participantes en sus propias organizaciones, desempeñando un papel activo y más amplio en el escenario mundial, para lograr así una mayor equidad en el comercio internacional.

La certificación de enfoque social más conocida es la “*Certificación de Comercio Justo*” (Fair Trade Certification Mark).



3.5 Enfoque Orientado al Consumidor

Otro enfoque es la certificación orientada a los consumidores, tal como la certificación orgánica y las etiquetas de origen. La certificación orgánica es una forma de certificación que abarca las actividades de los productores de alimentos orgánicos y otros productos, empresas de procesamiento de alimentos, minoristas y restaurantes. Los requisitos varían de un país a otro y en general, implican un conjunto de normas de producción para el cultivo, almacenamiento, procesamiento, embalaje y transporte, referidos a:

- Evitar el uso de insumos químicos sintéticos (fertilizantes, plaguicidas, antibióticos, aditivos alimentarios, etc.), organismos modificados genéticamente, la irradiación, y la utilización de lodos de procesos de depuración.
- El uso de las tierras de cultivo que han estado libre de productos químicos durante un determinado número de años (a menudo tres o más).
- La existencia y mantenimiento de registros detallados de producción y ventas (registros de auditoría).
- Una estricta separación física entre los productos ecológicos y los productos no certificados; e Inspecciones periódicas in situ.
- Inspecciones periódicas *In Situ*.

La acuicultura orgánica se ha convertido en una herramienta de marketing ya que la certificación ha comenzado a mejorar la educación de los consumidores mediante la promoción de lo que está detrás del producto: el origen geográfico, la producción tradicional, la "baja huella de carbono", el bienestar animal, la alimentación de los peces proveniente de la pesca sostenible. Para los consumidores, el certificado "orgánico" se considera como garantía del producto, similar al bajo contenido en grasas, "sin conservantes artificiales", etc.

4. La Sostenibilidad en Piscicultura como Estrategia para la Exportación de Productos

La certificación de la sostenibilidad, abarcando sus tres pilares (ambientales, sociales y económicos), se debe desarrollar con el fin de apoyar el Desarrollo Sostenible de la industria de la acuicultura.

Las directrices a tener en cuenta para el logro de un esquema de certificación en sostenibilidad son las siguientes:

- La sostenibilidad de la acuicultura debe ser certificada a escalas apropiadas. Diferentes criterios deben utilizarse para las diferentes escalas: a nivel de empresa, local, regional o nacional. No todos los criterios se pueden utilizar en todas las escalas.
- Los métodos y procesos de esquemas de certificación deben ser desarrollados para cada uno de los pilares del desarrollo sostenible. Los tres elementos del desarrollo sostenible (ambiental, social y económico) son igualmente importantes.
- La aceptación social debe ser objeto de la certificación en sostenibilidad. Una adecuada selección de unidades productivas, debe ser un criterio clave, con el objeto de salvaguardar el empleo y la reducción de los conflictos al mínimo posible. Las evaluaciones de impacto ambiental, control adecuado del medioambiente y el diálogo continuo sobre todas estas cuestiones son necesarias, así como una evaluación de los riesgos de la actividad. La aceptación social sólo tendrá éxito sobre la base de una comunicación eficaz entre las partes interesadas.
- Los sistemas de certificación de sostenibilidad deben ser revisados periódicamente. Dado que la sostenibilidad es un estado dinámico que cambia con el tiempo, los sistemas de certificación de sostenibilidad deben ser actualizados con frecuencia.
- La certificación de la sostenibilidad debe ser positiva para los productores. El proceso de certificación debe beneficiar a los productores a distintos niveles. La comercialización, las comunicaciones, la gestión interna y los procedimientos deben mejorar. Al mismo tiempo pueden beneficiarse al recibir incentivos de los gobiernos, ya que el desarrollo sostenible es un compromiso asumido por los Estados.

Con respecto a la Sostenibilidad Económica

- El aspecto económico de la certificación en sostenibilidad se debe desarrollar a nivel sectorial. Indicadores y estándares para el sector (en relación con las estructuras económicas, los mercados y diversificación) se deben desarrollar a nivel nacional.
- La evaluación de la condición de la sostenibilidad económica de una explotación de acuicultura, debe abordar la actitud y el compromiso de la empresa hacia la sostenibilidad. Tal y como se reconoce, la certificación económica de una empresa, en el ámbito financiero no es posible. Por lo tanto, otros criterios económicos (como el balance anual) deben ser definidos, teniendo en cuenta el compromiso de la explotación con el desarrollo sostenible y las prácticas de gestión responsable.
- Los productores deben recibir incentivos financieros y de otro tipo, para mejorar sus estándares, y poner en marcha los procedimientos de certificación de sostenibilidad. Se debe tener especial cuidado para evitar que los incentivos financieros puedan aumentar la presión sobre el ecosistema. Por el contrario, los incentivos deben ser desarrollados para apoyar la certificación de la sostenibilidad.

Con respecto al trabajo infantil y de género

El trabajo infantil es una parte de la realidad y debe tenerse en cuenta con cautela. En algunas zonas se aprenden habilidades para la acuicultura desde la primera infancia, en paralelo con la escolarización. Esta situación no puede ser cambiada de un día para otro. Así pues, el sector debería fomentar una formación estructurada y les dé la oportunidad de seguirse formando académicamente. Este enfoque presenta algunas ventajas reales, dada la situación de desempleo en los países Suramericanos. Por otra parte, el uso de mano de obra femenino debe ser reconocido. La mayoría de las estructuras sociales y las empresas basadas en el núcleo familiar ejecutan sus actividades con la participación de los miembros femeninos de la familia. Las mujeres también han ganado un creciente interés en el sector de la acuicultura, el cual se ha ido modernizando como una actividad más.

No existe un esquema de certificación internacionalmente reconocido en Desarrollo Sostenible para la acuicultura, pero existen herramientas y/o estrategias a tener presente en la elaboración de un estándar de este tipo el cual facilita la gestión de criterios que son transversales a todos los esquemas de certificación internacionalmente reconocidos y que son requerimientos para la exportación de productos de la piscicultura. Se enumeran a continuación algunas de ellos sin pretender que sean todos las necesarias:

4.1 Estrategia del Enfoque Ecosistémico

El enfoque ecosistémico es un enfoque de gestión teniendo en cuenta el ecosistema en su más amplio sentido, incluyendo las actividades humanas que tienen lugar en él. Según el Convenio sobre la Diversidad Biológica (Secretaría del Convenio sobre la Diversidad Biológica, 2004):

"el enfoque ecosistémico es una estrategia para la gestión integrada de tierras, aguas y recursos vivos que promueve la conservación y utilización sostenible de modo equitativo".

Aplicar este enfoque a la acuicultura quiere decir; buscar los bienes y servicios del ecosistema que son utilizados por la acuicultura, cómo están relacionados con el funcionamiento del ecosistema y qué componentes de los ecosistemas deben ser conservados mientras se desarrolla la actividad. Esto tiene que hacerse en el marco de las partes interesadas y a diferentes escalas de tiempo (gestión adaptativa) y escalas espaciales (local, regional, nacional, etc.).

4.2 Estrategia del Principio de Precaución

El principio de precaución es un principio básico que permite que el proceso de toma de decisiones se lleve a cabo, aunque no se disponga de todos los datos científicos: 'donde haya riesgo de daño grave o irreversible, la falta de certeza científica absoluta no deberá utilizarse como razón para postergar la aplicación de medidas para prevenir la degradación del medioambiente' (Principio 15 de la Declaración de Río sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo, 1992). Es un fuerte principio que puede ser útil cuando se utiliza en el marco del enfoque ecosistémico, durante los procesos de participación y adaptación y en el marco de la buena gobernanza.

4.4.1 Dimensión Económica de la Sostenibilidad

La **dimensión económica de la sostenibilidad** se refiere a los impactos tanto en las condiciones económicas de la actividad de las partes interesadas como en los sistemas económicos locales, nacionales y mundiales. Según la Iniciativa de Reporte Global (Global Reporting Initiative, GRI), los indicadores económicos ilustran:

- El flujo de capitales entre los diferentes actores;
- Los principales impactos económicos de la organización en toda la sociedad.

La financiación es fundamental para entender el sector de la acuicultura y su sostenibilidad. Esta información se refleja normalmente en las cuentas financieras. Donde menos información hay y sin embargo, es con frecuencia más demandado por los usuarios de informes de sostenibilidad, es la contribución de la organización a la sostenibilidad de un sistema económico más amplio.

Parece difícil certificar elementos económicos de la explotación o de la empresa aunque algunas garantías, en cuanto a la situación financiera de una empresa pueden ser indicadores para la certificación. Este nivel de certificación es, sin embargo, difícil de poner en práctica debido a las incertidumbres del mercado. Una empresa que está certificada como "**económicamente sostenible**" podría quebrar de repente, debido a factores externos.



definidos claramente.

La certificación de la sostenibilidad económica podría tener lugar a otras escalas: para el sector a nivel regional o nacional por ejemplo, o para la diversificación económica a nivel regional. En cualquier caso, la certificación de sostenibilidad económica de la acuicultura no debe ser abandonada y los niveles de la certificación deben ser

4.3 Principio de la Buena Gobernanza

Los principios de la buena gobernanza se establecieron en la década de los 90 y son aplicables a todas las actividades. La gobernanza analiza cómo se toman las decisiones, quién participa, quien tiene influencia y quien decide. La gobernanza no toma en cuenta los objetivos, que es el papel de la gestión, sino más bien la forma en que se toman decisiones.

Los principios de la buena gobernanza son básicamente los de la democracia. Según el Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) (Gobernabilidad para el Desarrollo Humano Sostenible, de enero de 1997), “la buena gobernanza es un proceso de ejecución de un plan coherente de gobierno de la nación sobre la base de los intereses y prioridades de las personas. Tiene por objeto crear una sociedad justa basada en los principios de la esencia humana, como la inclusión, la libertad, la igualdad y la cooperación”.

4.4 Elaboración de Normas de Certificación en Sostenibilidad para la Acuicultura

La elaboración de normas es el resultado de una cadena de debates y acuerdos que se llevan a cabo de la siguiente manera:

- Identificar el Impacto, de forma que el problema se reduzca al mínimo.
- Identificar el Principio, la base para hacer frente al impacto.
- Identificar el Criterio, el área en el que hacer frente al impacto.
- Identificar el Indicador, el factor que se mide para determinar el alcance de los efectos;
- Identificación de la Norma, el valor numérico que debe alcanzarse para demostrar que el impacto ha sido minimizado.

Dentro de un sector impulsado por el mercado, como es el de la acuicultura, la certificación de la sostenibilidad podría proporcionar una ventaja competitiva contribuyendo a su vez al desarrollo sostenible del sector. Sistemas de certificación de los aspectos medioambientales ya existen, sin embargo, **ningún sistema** certifica los tres pilares del desarrollo sostenible: económico, social y aspectos medioambientales. Los tres pilares tienen una forma de círculos concéntricos y la sostenibilidad se alcanza cuando existe un equilibrio entre sus tamaños relativos.

4.4.2 Dimensión Social de la Sostenibilidad

La **dimensión social de la sostenibilidad** se refiere a los impactos en los sistemas sociales dentro del cual opera la empresa. Por ejemplo, los indicadores de desempeño GRI sociales, identifican criterios de desempeño en los ámbitos de las prácticas laborales, derechos humanos, la sociedad, y responsabilidad sobre el producto.

Detalles acerca de las prácticas laborales debe basarse en las normas universales reconocidas internacionalmente, incluyendo entre otras:

- Declaración Universal de los Derechos Humanos de Naciones Unidas y sus Protocolos;
- El Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos de Naciones Unidas;
- El Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de Naciones Unidas.
- La Organización Internacional del Trabajo (OIT) relativa a los Principios y Derechos Fundamentales en el Trabajo, 1998 (en particular los ocho convenios fundamentales de la OIT); la Declaración de Viena y Programa de Acción.

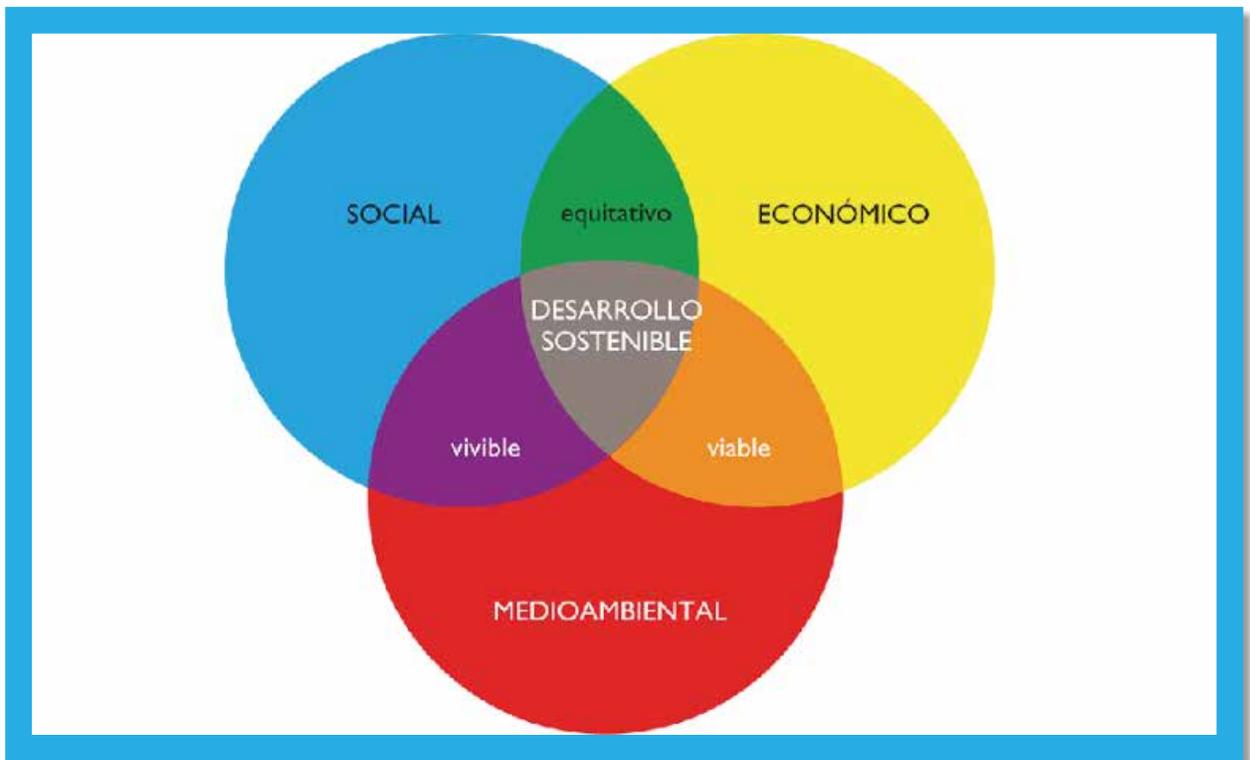


Los derechos humanos también deben incluirse en la dimensión social de la sostenibilidad. Los empleados y las fuerzas de seguridad deben recibir formación en materia de: derechos humanos, la no discriminación, libertad sindical, trabajo infantil, los derechos de los indígenas, y trabajo forzoso y obligatorio.

Por último, la responsabilidad del producto también debe ser adoptada en la dimensión social de la sostenibilidad. Esto representa aspectos de los productos y actividades de la acuicultura que se relacionan directamente con los clientes, tales como: la salud y la seguridad, la información y el etiquetado, marca, la comercialización, etc.

4.4.3 Dimensión Ambiental de la Sostenibilidad

La dimensión medioambiental de la sostenibilidad abarca los posibles impactos que el sector de la acuicultura ejerce sobre los seres vivos y no vivos de los sistemas naturales, incluidos los ecosistemas, el suelo, el aire y el agua. Los indicadores ambientales cubren aspectos relacionados con los insumos (por ejemplo, materiales, energía y agua) y los productos (por ejemplo, emisiones, efluentes y residuos). Además, de otros aspectos relacionados con la biodiversidad, el cumplimiento ambiental, y otra información pertinente, como son los gastos medioambientales y los impactos de los productos y servicios.



Pilares de la Sostenibilidad



Generalmente, los procesos de certificación se consideran como procesos de carácter voluntario según lo declarado por la FAO. Esto es cierto para los modelos de certificación que apoyan por ejemplo; la calidad, el origen, el comercio justo o la producción ecológica. No obstante, este modelo se basa en la diferenciación entre un producto certificado (de valor agregado) y un producto no certificado (normal). La sostenibilidad puede necesitar más que eso, incluso, el hecho de que

algunos productos sean sostenibles y otros no, puede ser cuestionable.

¿No es un objetivo del desarrollo sostenible el cubrir toda la producción? ¿Es aceptable que algunos productos sean sostenibles, mientras que otros no? ¿No es todo el sector de la acuicultura o la industria el que queremos que sea sostenible? Ser sostenible es un compromiso adoptado por la mayoría de los países; esto proviene de la conclusión de que sin la sostenibilidad el planeta no sobrevivirá (o los seres humanos no sobrevivirán en la Tierra).

Aunque la certificación de sostenibilidad puede empezar en el mercado, parece importante tener en cuenta que existe una diferencia fundamental entre un sistema de certificación voluntario, como los que respalda la calidad, el origen, el comercio justo o la producción ecológica, y la certificación para la sostenibilidad, que, en vista del compromiso de los Estados en la Cumbre Mundial sobre el Desarrollo Sostenible (Johanesburgo, 2002), es una meta obligatoria. En este marco, la certificación de la sostenibilidad es similar a la certificación de los aspectos de la producción referidos con la salud pública.

Por lo tanto, es importante tener en cuenta la certificación a largo plazo. En un mundo perfecto, todos los productos deben ser sostenibles. Al igual que con la salvaguardia de la salud pública y seguridad alimentaria en la producción de alimentos, la sostenibilidad se convertirá en una obligación. Contaminar ya está penalizado por la ley y a largo plazo, ser sostenible será obligatorio, es una cuestión de tiempo y de acordar criterios.

El **desarrollo sostenible de la industria de la acuicultura** depende de la capacidad de asegurar los tres pilares de la actividad; el Aspecto Ambiental, Aspecto Social y Aspecto Económico. La certificación, en general, es una herramienta adecuada para mejorar las prácticas de gestión. Por el momento, los sistemas de certificación para la acuicultura no abordan la sostenibilidad en una forma holística, sino que tienden a concentrarse en sus aspectos ambientales. Un trabajo por hacer es, por lo tanto, crear un sistema de certificación que no sólo garantice la sostenibilidad de una explotación, o un conjunto de ellas o una región, sino que al mismo tiempo, contribuya activamente al desarrollo sostenible de la industria de la acuicultura en su totalidad. Al involucrarse en los procesos de certificación, la acuicultura demostrará su sostenibilidad, fortalecerá sus mercados, mejorará su gestión interna, y participará en el desarrollo sostenible a todas las escalas.

5. Condiciones y/o Requerimientos Internacionales para la Exportación al Mercado Internacional de Productos Acuícolas

La acuicultura es un sector al que le aplican Esquemas de Certificación elaborados por instituciones de alcance internacional, Listas con Recomendaciones elaboradas por Organizaciones No Gubernamentales –ONG– o grupos con intereses particulares y una cantidad de “Check List” elaborados por los clientes y/o comercializadores.

Como se puede inferir, el nivel de exposición del sector es muy alto y el acceso a los mercados internacionales depende de la capacidad de implementación y gestión que tienen las empresas de que estos esquemas de certificación, cualquiera que él sea, hagan parte de sus operaciones diarias.

Los temas, fortalezas, requerimientos, etc., de cada esquema de certificación, depende del interés del organismo que documenta el sistema de gestión de la calidad; es así como algunos estándares son más fuertes en los temas medio ambientales, sociales, inocuidad, trazabilidad, etc. Es por eso que la identificación de requerimientos que sean comunes a todos los estándares se torna importante con el objeto de facilitar a la Unidad Productiva Acuícola (UPA) la gestión e implementación de cualquier sistema de gestión. Se debe partir de la base que los temas legales **son** de obligatorio cumplimiento y no aceptan ningún tipo de discusión al momento de operar o instaurar una UPA.



Food and Agriculture Organization of the United Nations

La Food Agricultural Organization de las Naciones Unidas (FAO) propone estrategias de acción para la certificación

de un proyecto de acuicultura, que se enmarcan en cuatro áreas principales: **La Salud y el Bienestar de los Animales; Seguridad y Calidad Alimentaria; La Integridad del Medio Ambiente y la Responsabilidad Social.** Los esquemas de certificación deben abordar estos aspectos al momento de elaborar un estándar pero hasta el momento no ha sido posible que se abarquen todos al tiempo, en parte debido a las preocupaciones sobre su alcance y si las cuatro áreas deberían ser obligatorias, o si los sistemas de certificación deben ser capaces de escoger y elegir entre las cuatro áreas.

El otro tema en la elaboración de estándares para la certificación en acuicultura es la sostenibilidad y como se podría abordar y consolidar requerimientos que den respuesta a los tres pilares de la sostenibilidad: Dimensión Social, Dimensión Económica y Dimensión Medio Ambiental.

Los Requerimientos en forma general y/o Condiciones para la certificación de Unidades Productivas Acuícolas -UPA's- que se propone a continuación, recoge aquellos se han identificado como comunes a estándares internacionales como: Best Aquaculture Practices -BAP-; Globalgap; Aquaculture Stewardship Council -ASC-; las cuatro directrices de la FAO expuestas anteriormente; especificaciones legales y requerimientos que abordan los pilares de la sostenibilidad. El resultado es una clasificación de criterios en 9 temas principales que son:

- 1. Aspectos de Tipo Legal**
- 2. Inocuidad Alimentaria**
- 3. Salud y Bienestar Animal**
- 4. Aspectos de Tipo Ambiental**
- 5. Aspectos Sociales y/o Bienestar de los Trabajadores**
- 6. Aspectos Económicos de las Operaciones**
- 7. Trazabilidad de los Procesos**
- 8. Buenas Prácticas de Manufactura -BPM- y Plantas de Proceso**
- 9. Control de Procesos**

Es posible identificar ítems que posiblemente no están expuestos en este manual, por lo que no se pretende con esto abarcar y ser punto final de todos los requerimientos de todos los sistemas de calidad internacionalmente reconocidos; pero si son una herramienta de gestión para que la UPA identifique los temas en los cuales se debe fortalecer o en cuales es fuerte, de cara a atender una auditoría internacional, cualquiera que ella sea.

Dentro de los métodos de control o de gestión sugeridos, se tuvo presente trabajos de investigación y técnicos documentados por parte de FEDEACUA, ya que son herramientas que salen del sector y que son aplicables a las Unidades Productivas Acuícolas -UPAs-.

6. Ley de Seguridad Alimentaria “Condicionales para la Exportación de Alimentos”

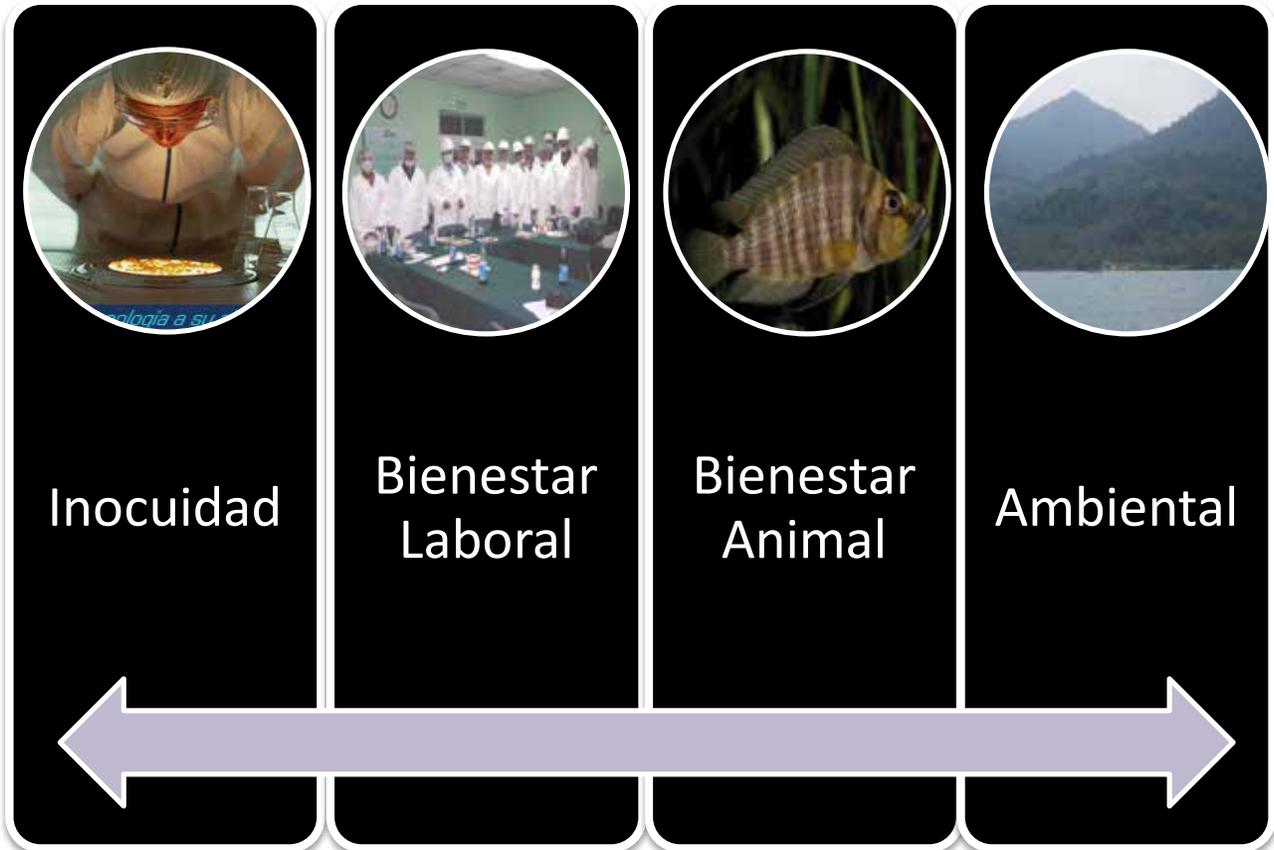
En el año 2011 en los Estados Unidos se promulgó una ley denominada **Food Safety Modernization Act** “Ley de Seguridad Alimentaria”, en la que se insta a todos los eslabones de la producción de alimentos con destino al consumo humano para que se establezca un enfoque PREVENTIVO en la manipulación y producción de los mismos. La Food Safety Modernization Act se basa en la cantidad de enfermedades que se presentan al año en los Estados Unidos por consumo de alimentos, el cual es de alrededor 48 Millones de personas, de las cuales 128.000 son hospitalizadas y 3.000 mueren (Datos de Food & Drug Administration –FDA-).

El alcance de la Food Safety Modernization Act no solo incluye las unidades productivas de alimentos en los Estados Unidos, también incluye países que exportan alimentos a ese mercado e involucra pequeñas, muy pequeñas y grandes empresas. Es deber entonces que todas las empresas de alimentos que tienen por objeto exportar a mercados internacionales, que se cumplan estándares internacionales y los establecidos en esta ley para acceder a dicho mercado.

En el capítulo 5 de este Manual de Exportación se hizo un análisis de todos los sistemas de gestión de la calidad que aplican para la producción de productos acuícolas desde los sitios de alevinaje o semilla (primeros estadios de la producción), hasta su manipulación en plantas de proceso que son el eslabón previo de contacto directo con el alimento a exportar previo a la gestión logística.

El Listado de Requerimientos y/o Condiciones para la exportación de alimentos provenientes de Unidades Productivas Acuícolas –UPA´s- que involucra la prevención de la contaminación del alimento según los requerimientos de la Food Safety Modernization Act, se recoge los 9 requerimientos generales listados en el capítulo 5 de este manual.

Condiciones para la Exportación para Sitios de Alevinaje y Engorde



Elementos HACCP (7 Requerimientos de un Plan HACCP) para Plantas Exportadoras



En el siguiente esquema se resume todos los requerimientos para que la cadena productiva acuícola pueda acceder a los mercados internacionales; se tiene los requerimientos para sitios de alevinaje y engorde de productos acuícolas y luego los requerimientos para las plantas que procesarán dichos alimentos al mercado internacional. Es importante entender la transversalidad de los aspectos relacionados con la Trazabilidad (mantenimiento de registros e información en la eventualidad de quejas y reclamos) y del cumplimiento de los requerimientos legales dependiendo del sitio de producción.

Condiciones para la Exportación Sitios de Alevinaje y Engorde

- Inocuidad Alimentaria
- Salud y Bienestar Animal
- Aspectos de Tipo Ambiental
- Aspectos Sociales y/o Bienestar de los Trabajadores
- Aspectos Económicos de las Operaciones

Buenas Prácticas de Manufactura y Planes HACCP Plantas Exportadoras

- Análisis de Riesgos
- Identificación PCC
- Establecimiento de Límites Críticos
- Monitoreo de PCC
- Acciones Correctivas
- Mantenimiento de Registros
- Procesos de Verificación

Trazabilidad

Aspectos Legales de las Operaciones

7. Guía para exportar productos de la pesca a la Unión Europea

1. Trámites del Invima: El establecimiento interesado deberá en primera instancia solicitar al Invima Certificación HACCP con objeto de exportar a la Unión Europea. Para dicha solicitud es importante tener en cuenta:
 - a. Pago de la tarifa correspondiente: Si es para establecimientos (Plantas de Proceso) y/o buques pesqueros. La tarifa puede consultarse en la página del invima www.invima.gov.co
 - b. Solicitud de certificación HACCP e inscripción ante la UE. La inscripción debe contener la siguiente información: nombre o razón social de la empresa, ubicación, producto, tipos y presentaciones del producto. El formulario puede descargarse en la siguiente ruta, www.invima.gov.co / Trámites y Servicios / Seleccione el Grupo (Alimentos)/ Seleccione el Trámite (Visitas y Certificaciones Alimentos)/ Formatos. En el Link de Visitas y Certificaciones Alimentos, podrá encontrar adicionalmente información relacionada con el diligenciamiento del formulario de solicitud de certificación.
 - c. Certificado de existencia y representación legal del interesado, cuando se trate de persona jurídica o registro mercantil cuando se trate de persona natural.
 - d. Recibo de pago por derechos de inscripción de fábrica de acuerdo a la tarifa fijada por el INVIMA.
 - e. Realización de la visita de certificación y auditoria del plan HACCP. Para la certificación HACCP es necesario que el establecimiento se encuentre procesando.

Previo concepto favorable el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, expedirá la certificación correspondiente, en la cual deberá constar:

Nombre y dirección de la fábrica de productos de la pesca y acuicultura para la exportación a la Unión Europea;

Productos procesados bajo el plan HACCP;

Especies de productos que procesa;

Código de inscripción ante la Unión Europea (código otorgado por el Invima y el cual se mantendrá para efecto de exportación a la UE)

f. Fecha de expedición de la certificación y vigencia de la misma.

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, dispondrá de sesenta (60) días hábiles contados a partir de la fecha en que se emitió el concepto favorable en las actas de inspección, para la expedición de la certificación correspondiente.

g. Vigencia de la certificación

Los productos de la pesca a la Unión Europea, tendrá una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su expedición, la cual podrá ser renovada previa solicitud radicada ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, con antelación de un (1) mes al vencimiento.

Conforme a lo establece el Decreto 60 de 2002, durante la vigencia de la certificación, la autoridad competente deberá practicar por lo menos una (1) visita anual de vigilancia y control a la empresa para verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos y el mantenimiento y funcionamiento del Plan HACCP.

h. Inscripción ante la UE

Una vez surtidos los trámites anteriores y obtenido el concepto favorable, el Invima procede a solicitar a la Comisión Europea, la inclusión del establecimiento en la lista de establecimientos autorizados para exportar a la Unión Europea, para lo cual se sigue el procedimiento, formalidades y formatos establecidos por la Comisión Europea para este propósito.

Nota: Hasta tanto el establecimiento no aparezca en el listado de la UE, la empresa no podrá exportar sus productos. Para tal fin el interesado deberá verificar la inclusión del establecimiento en la página web de la UE en la siguiente ruta: [Lista de establecimientos por país de la Unión Europea/ Colombia/ Sección VIII: Productos de la pesca/ Lista en Vigor.](#)

2. Requisitos UE

La legislación alimentaria de la UE aplica el principio de la gestión de la calidad y procesos a los controles en toda la cadena alimentaria: desde los buques de pesca (y granjas de acuicultura) hasta la mesa del consumidor.

En ese sentido, es importante contar con un alto nivel sanitario tanto en producción primaria (barcos de pesca / granjas de acuicultura), lugares de desembarque, salas de subasta y de transporte como en los establecimientos en tierra.

Los establecimientos y productos interesados en ser exportados deben cumplir con los requisitos establecidos por la Unión Europea, los cuales son garantizados a través de la vigilancia sanitaria realizada por el Invima. A continuación se detallan algunos requisitos a tener en cuenta:

- Proceden de (un) establecimiento (s) que aplica (n) un programa basado en los principios de HACCP de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) n° 852/2004.
 - Han sido capturados y manipulados a bordo de buques, desembarcados, manipulados y, en su caso, preparados, transformados, congelados higiénicamente cumpliendo los requisitos establecidos en el anexo II, sección IV, capítulo I a IV del Reglamento (CE) n° 853/2004.
 - Cumplen con las normas sanitarias contempladas en el anexo III, sección VIII, capítulo V, del Reglamento (CE) n° 852/2004 y los criterios establecidos en el Reglamento (CE) n° 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
 - Han sido embalados, almacenados y transportados cumpliendo lo establecido en el anexo III, sección VIII, capítulo VI a VIII, del Reglamento (CE) n° 853/2004.
 - Han sido marcados conforme a lo dispuesto en el anexo II, sección I del Reglamento (CE) n° 852/2004.
 - Se cubren las garantías relativas a animales vivos y sus productos, si proceden de la acuicultura, que ofrecen los planes de residuos presentados de conformidad con la Directiva 96/23/CE, y, en particular, su artículo 29.
- Han superado satisfactoriamente los controles oficiales establecidos en el anexo III de Reglamento (CE) n° 854/200

8. Conclusiones y Oportunidades de Mejora

- El momento en el que se encuentra la piscicultura en Colombia, con retos como el crecimiento en producción, construcción de nuevas plantas de proceso, mejora de la logística para movimientos internos y con fines de exportación, mejora de la calidad de los profesionales que hacen parte de las empresas de este sector, identificación de nuevos nichos de mercado, desarrollo de una oferta competitiva permanente, actualización de los sistemas de producción, etc., es el propicio para dar los pasos correctos en términos de una Acuicultura Sostenible; es decir, qué debe hacer el sector desde YA, en términos de sostenibilidad.
- El Plan de Negocios de la Piscicultura en Colombia plantea retos importantes a 2032, los frentes de trabajo son múltiples y comprenden desde aspectos técnicos, productivos, tecnológicos, etc., hasta la

internacionalización y/o reconocimiento del sector en nichos de mercado fuera de nuestras fronteras. Será trascendental para el sector piscícola si nuestro país es reconocido por sus buenas maneras y prácticas de cultivo, procesos de controlados, empresarios con mente abierta a los nuevos requerimientos del mercado, inocuidad y calidad de nuestros productos, etc., y es en este escenario en el que los sistemas de gestión de la calidad y sostenibilidad se convierten en una herramienta importante para evidenciar el manejo de todos los eslabones de la cadena de proceso.

- El Plan Nacional de Desarrollo de la Acuicultura Sostenible (PlaNDAS), que fue formulado por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR) y la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP), con el apoyo de la FAO y otras entidades y la comunidad de acuicultores del país, desarrollaron el trabajo Zonificación de la Acuicultura para Colombia y encontró que para el año 2.010 Colombia tenía un área total en espejo de agua cultivada de **2.440 ha**.
- El estudio SIG de Zonificación de la Acuicultura Continental arroja para aguas cálidas, que de las 13´972.845 ha, 12´549.885 ha tienen algún tipo de restricción. Sin embargo quedan para el desarrollo según el estudio 1´422.960 ha (la encuesta acuícola de 2010 reflejaba que el país tenía un espejo de agua de 2.440 ha).
- Los sistemas de gestión y/o esquemas de certificación a los que tiene alcance el sector productivo de la piscicultura, se componen de “incontables” requerimientos que pueden generar confusión tanto a nivel del empresario que está implementando un estándar en particular, como de los consumidores que tienen acceso a gran cantidad de información. Los estándares internacionales tienen fortalezas diferenciadas en requerimientos sociales, ambientales, control de proceso y producto, trazabilidad, Buenas Prácticas de Manufactura, etc., por lo que antes de implementar un sistema de gestión el productor debe tener claro cuál es el valor agregado que quiere dar a su producto o proceso y cuál es el mercado objetivo al que quiere acceder.
- La consciencia del consumidor está elevando su nivel en temas como la degradación ambiental y las medidas preventivas para mitigar los impactos por parte de los productores; la calidad del empleo, el trato a sus trabajadores, el pago adecuado y en general el comportamiento de la empresa frente a las partes interesadas con las que tiene relación o que están interrelacionadas con la misma y finalmente la necesidad de

generar utilidades para poderse mantener en el tiempo, llevan a plantear la necesidad de tener un estándar y/o esquema de Desarrollo Sostenible para el sector acuícola que desafortunadamente todavía NO existe en la actualidad. Los esfuerzos de las instituciones y ONG se deben encaminar en el logro y consolidación de un estándar claro y fácilmente accesible que maneje de manera integral todas estas necesidades.

- Dentro de un sector impulsado por el mercado, como es el de la acuicultura, la certificación de la sostenibilidad podría proporcionar una ventaja competitiva contribuyendo a su vez al desarrollo sostenible del sector. Sistemas de certificación de todo tipo ya existen, sin embargo, ningún sistema certifica los tres pilares del Desarrollo Sostenible: Económico, Social y Aspectos Medioambientales.
- La Food Agricultural Organization de las Naciones Unidas (FAO) propone estrategias de acción para la certificación de un proyecto de acuicultura, que se enmarcan en cuatro áreas principales: La Salud y el Bienestar de los Animales; Seguridad y Calidad Alimentaria; La Integridad del Medio Ambiente y la Responsabilidad Social.
- Es necesario que los planes de calidad documentados por FEDEACUA en el año 2.014, sean revisados y actualizados de acuerdo con el nivel actual del sector. Esta será una herramienta y referente de gestión muy importante para los acuicultores al momento de iniciar procesos de implementación y certificación de estándares internaciones.
- Un esquema de certificación y/o unificación de requerimientos aplicables a la acuicultura será de gran utilidad para las unidades de producción que busquen vender sus productos en el exterior, con el objeto de facilitar la gestión. En este mismo sentido será de gran utilidad identificar indicadores críticos de éxito en todos los eslabones de la cadena de proceso desde la semilla hasta la comercialización del producto terminado.
- Procesos de difusión y capacitación en estándares y expectativas del mercado internacional serán de suma importancia a los acuicultores del país, con el objeto de enlazar las exigencias del mercado con las metas de crecimiento del sector.

Mercado de Estados Unidos

Tendencias de consumo

Estados Unidos representa un mercado de más de US\$9,7 billones para productos de Trucha y Tilapia con un crecimiento progresivo en los últimos 10 años.

Tilapia: El reto en los mercados internacionales es la promoción de productos piscícolas de calidad. La promoción es necesaria. No obstante su demanda está aumentando. Este incremento se explica por dos razones fundamentales: el continuo crecimiento de países orientales; y el aumento del nivel de ingreso disponible en las familias americanas. Se estima que el consumo de tilapia en Estados Unidos aumente 20% anual. Actualmente los productos de tilapia han comenzado a ser reconocidos y recomendados. La mayoría de la tilapia importada se presenta en filetes congelados ó en forma de pescado entero congelado. Trucha: La trucha es un pescado nativo de Estados Unidos, por lo que su consumo en años recientes ha sido estable, aceptado y reconocido en el mercado. Los principales consumidores de trucha son los restaurantes.

Trucha: La trucha es una especie nativa de Estados Unidos, por lo que su consumo en años recientes ha sido estable, aceptado y reconocido en el mercado. Los principales consumidores de trucha son los restaurantes. En el 2011, se importaron US\$20'606.000 en trucha con un crecimiento de 62% desde 2007. Al igual que la Tilapia la mayoría de las importaciones se realizan en filetes congelados ó en forma de pescado entero congelado.

Sistema de distribución de la tilapia y de la trucha

El mercado de productos de pescado en Estados Unidos se conforma de varios tramos: pescados vivos, pescados congelados enteros, filetes congelados y filetes frescos. Con lo cual la oferta exportable en Colombia, se encuentra con las condiciones de producción para competir.

La industria reúne todos los integrantes de la cadena de producción, distribución, y venta de tilapia. Fortalecido por la cadena de insumo proveniente de los países asiáticos. La cadena de distribución de pescado está compuesta por negocios y servicios que incluye los empacadores, los procesadores, los distribuidores (mayor/ detal) y los diferentes operadores de la cadena de distribución, venta y disposición final.

Acceso a los mercados

Viene determinado por los controles y requisitos por los estándares BAP, BPPA, HACCP y la normativa de la FDA.

La inspección del pescado tiene como finalidad garantizar que el consumidor tenga acceso a pescado y productos pesqueros inocuos y nutritivos, ya sean de procedencia nacional, hayan sido importados o estén destinados a la exportación a otros países. Los principales objetivos de la inspección del pescado son los siguientes:

- a) establecer si el pescado y los productos pesqueros se manipulan y elaboran higiénicamente;
- b) establecer si el pescado y los productos pesqueros son inocuos o lo serán tras su ulterior elaboración;
- c) identificar intoxicaciones alimentarias o daños previsibles producidos como consecuencia del consumo de pescado y productos pesqueros.

Es fundamental que los inspectores de pescado comprendan los peligros para la inocuidad de los alimentos asociados con el pescado y los productos pesqueros. Los peligros pueden presentarse en distintas etapas de la cadena alimentaria del pescado y varían en función de la especie o el tipo de pez o de marisco, del entorno acuático del que proviene el animal y de los procedimientos de manipulación y elaboración tras la recolección. Sin conocer los peligros para la inocuidad de los alimentos será imposible elaborar y aplicar un sistema preventivo eficaz de inspección basada en los riesgos, ni podrán los inspectores desempeñar sus funciones adecuadamente.

Los puntos claves para tener en cuenta en el proceso de importación de pescado a Estados Unidos son:

Para pescados y productos pesqueros:

- Cumplimiento de los estándares de la FDA en cuanto a pureza, identidad y procesado,
- Cumplimiento de los procedimientos de entrada y notificación a la FDA.
- Requisitos de aduanas especiales para los productos de pesca.

De acuerdo a la norma promulgada por el FDA, que modifica el Título 21, Capítulo Primero, sección 123 del CFR (Code of Federal Register): “Pescado y Productos Pesqueros”, todo producto pesquero importado deberá cumplir con los requisitos especificados en la sección 123.12, la cual, establece cuatro requerimientos específicos para la importación de pescado y productos pesqueros a los Estados Unidos:

Verificación de la importación a. El producto a importarse por los EEUU deberá proceder de un país que tenga un Memorando de Entendimiento (MOU por sus siglas en inglés: Memorandum of Understanding) activo o un acuerdo similar con el FDA, que evidencie la equivalencia o cumplimiento del Sistema de Inspección del país extranjero con el sistema de los Estados Unidos.

Mantener procedimientos de verificación escritos para asegurar que el pescado y los productos pesqueros se procesaron conforme a los requisitos estipulados por los EE.UU. Estos procedimientos tienen que considerar como mínimo:

Las especificaciones del producto para asegurar que el mismo no está adulterado bajo la sección 402 del Acta Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos, porque puede ser perjudicial a la salud o haber sido procesado en condiciones no sanitarias.

Los pasos afirmativos incluyen los siguientes puntos:

Documentación del plan HACCP y el Monitoreo Sanitario del procesador extranjero, y que se relacionen con el lote específico ofrecido para la importación.

Obtener un Certificado continuo o lote por lote, de una autoridad de inspección del gobierno extranjero, o de un tercer Organismo competente, que certifique que el producto importado está o ha sido procesado conforme a los requisitos de los Estados Unidos.

- Inspecciones regulares al procesador exportador, verificando que el producto es elaborado conforme a los requisitos estipulados por los EEUU.

- Mantener en archivo una copia en inglés del plan HACCP del procesador exportador, así como una garantía escrita del procesador exportador que indique que el producto importado se procesa conforme a los requisitos estipulados por los EEUU.

- Examinar periódicamente el pescado o producto de pesca importado y mantener una copia en archivo, en inglés, de una garantía escrita del procesador exportador de que el producto importado se procesa conforme a los requisitos estipulados por los EEUU.
- Otras medidas de verificación, que proporcionen un nivel equivalente de garantía de cumplimiento de las exigencias de EEUU.

identificación de actores y estrategias para la comercialización de trucha y tilapia en mercado internacional

ACTORES • Toda la cadena de suministro juega un papel importante para que el producto de exportación corresponda a los requerimientos del comprador, semilla de calidad, concentrado que aporte los nutrientes necesarios al pescado y pueda obtenerse con una conversión buena, proveedores de empaques, embalajes, equipos, productos de aseo que ofrezcan las garantías necesarias de protección al alimento, la agencia de aduanas en el cumplimiento de la documentación, las aerolíneas en puntualidad en las entregas; sin dejar a un lado a las entidades gubernamentales dando apoyo económico y de gestión para favorecer la promoción en el exterior del producto Colombiano.

Es un trabajo mancomunado de piscicultores, Gobierno Municipal, Departamental, Nacional, Universidades, centros de desarrollo e innovación ya que, si el gobierno impone normas, los piscicultores deben cumplirlas, pero a su vez existe celeridad en los procesos. Las universidades suministran la mano de obra calificada para que se pueda desarrollar más fácil esta actividad, crean carreras afines a la piscicultura y en unión con los centros de desarrollo e innovación pueden dar valor agregado a la producción.

47

ESTRATEGIAS • Mas plantas certificadas en HACCP -BAP-ASC GLOBALGAP que puedan ofrecer sus servicios al publico para que el pescado sea procesado en ellas, adecuadas como centro de acopio del pescado y que el piscicultor pueda realizar su propia exportación si lo desea o se pueda crear un modelo de negocio inclusivo para ser proveedor.

- El pescado fresco tilapia y trucha presentan competencia con otros países que ofrecen el mismo producto, la transformación de estos genera valor agregado esto ofrece una diferenciación que lo ubicara en otro mercado también atractivo y no tan competido; esto implica desarrollar nuevos productos con otras tecnologías de empaque, de presentación, de marca de sabores y

- Examinar periódicamente el pescado o producto de pesca importado y mantener una copia en archivo, en inglés, de una garantía escrita del procesador exportador de que el producto importado se procesa conforme a los requisitos estipulados por los EEUU.
- Otras medidas de verificación, que proporcionen un nivel equivalente de garantía de cumplimiento de las exigencias de EEUU.

identificación de actores y estrategias para la comercialización de trucha y tilapia en mercado internacional

ACTORES • Toda la cadena de suministro juega un papel importante para que el producto de exportación corresponda a los requerimientos del comprador, semilla de calidad, concentrado que aporte los nutrientes necesarios al pescado y pueda obtenerse con una conversión buena, proveedores de empaques, embalajes, equipos, productos de aseo que ofrezcan las garantías necesarias de protección al alimento, la agencia de aduanas en el cumplimiento de la documentación, las aerolíneas en puntualidad en las entregas; sin dejar a un lado a las entidades gubernamentales dando apoyo económico y de gestión para favorecer la promoción en el exterior del producto Colombiano.

Es un trabajo mancomunado de piscicultores, Gobierno Municipal, Departamental, Nacional, Universidades, centros de desarrollo e innovación ya que, si el gobierno impone normas, los piscicultores deben cumplirlas, pero a su vez existe celeridad en los procesos. Las universidades suministran la mano de obra calificada para que se pueda desarrollar más fácil esta actividad, crean carreras afines a la piscicultura y en unión con los centros de desarrollo e innovación pueden dar valor agregado a la producción.

47

ESTRATEGIAS • Mas plantas certificadas en HACCP -BAP-ASC GLOBALGAP que puedan ofrecer sus servicios al publico para que el pescado sea procesado en ellas, adecuadas como centro de acopio del pescado y que el piscicultor pueda realizar su propia exportación si lo desea o se pueda crear un modelo de negocio inclusivo para ser proveedor.

- El pescado fresco tilapia y trucha presentan competencia con otros países que ofrecen el mismo producto, la transformación de estos genera valor agregado esto ofrece una diferenciación que lo ubicara en otro mercado también atractivo y no tan competido; esto implica desarrollar nuevos productos con otras tecnologías de empaque, de presentación, de marca de sabores y

preparaciones, para esto se requiere equipos que en el país no se consiguen sino a través de importaciones, lo que hace más costoso la innovación, se debe perseguir el acceso a nuevas tecnología más económicas y de fácil adquisición en el país,

- El marketing de los productos en el extranjero debe ser una decisión de país, la creación de una comercializadora marca Colombia es arriesgada a nivel económico, pero a la vez la que mayor imagen de marca nos va a reportar en el futuro.
- La investigación de mercados, a través de las entidades gubernamentales de promoción de exportaciones, la pueden basar teniendo en cuenta la Seguridad Alimentaria, ya que puede ofrecer pescado a diferentes países del mundo que no tienen acceso a él.

requisitos PARA Exportar PESCADO

El proceso de exportaciones de pescado requiere una preparación previa que puede tomar varios meses ya que encierra llevar el pescado a las tallas exigidas por el mercado de exportación, la certificación en HACCP de la planta de procesamiento del pescado y el contacto con el comercializador, el envío de muestras, entre otras más exigencias, en el presente documento se menciona lo requerido para poder exportaciones a Estados Unidos y la Unión Europea.

1. La empresa debe contar con los permisos de cultivo y comercialización, realizados ante la AUNAP (Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca).
2. Las Corporaciones Ambientales emiten un permiso de uso de agua en donde indica la cantidad de kg que se pueden obtener según el volumen de agua disponible ya sea proveniente de un embalse o de otra fuente de agua; así mismo da los permisos de vertimientos para cultivo y procesamiento. El no cumplimiento de esta normatividad puede acarrear sanciones o cierres de captación de agua o vertimientos, por lo cual es imposible realizar el proceso de obtención de pescado.
3. La planta de procesamiento, debe cumplir los requisitos que exige la FDA según “Fish and Fishery Products Hazard and Controls Guidance, fourth edition” este capítulo son guías para poder analizar los peligros en la implementación de HACCP, los requerimientos están contemplados en el Decreto 60 de 2002. Cuando la planta tiene implementado estas exigencias solicita la visita ante el ente certificador que puede ser el gubernamental conocido como INVIMA (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos) u otro certificador particular en Colombia se tiene a SGS,

Burea Veritas el cual después de una auditoria de certificación deciden si es apto para tener la certificación HACCP.

4. Para decidir la mejor opción del país a exportar se debe hacer un estudio de mercados analizar pro y contras; adicionalmente se debe tener una capacidad exportable porque se requiere periodicidad en las entregas y homogeneidad de las mismas.

5. Dentro de la implementación de HACCP se debe realizar un plan que contempla el análisis de peligros; para exportaciones hacia Estados Unidos se debe tener traducido al Ingles y enviar al comprador para que el lo entregue a las entidades que se lo piden.

6. Para el ingreso a la Unión Europea, la planta de proceso debe estar inscrita y certificada por el INVIMA en el plan de control de metales pesados, contaminantes, residuos, de plaguicidas y medicamentos veterinarios.

7. La inscripción ante el FDA la debe realizar el productor, la planta en donde se procese el pescado y el importador, el registro se realiza ON LINE, una única vez, es gratuito, se puede actualizar, para esto se debe crear una cuenta de usuario en el sistema. Una vez se haya realizado la inscripción, la FDA entregara automáticamente un numero único de registro de la instalación, certificando su conformidad. Este registro es un numero de 11 dígitos.

8. La empresa exportadora debe establecer un protocolo contra el bioterrorismo es una de las numerosas iniciativas de seguridad de los Estados Unidos en respuesta al trágico evento del 11 de Septiembre del 2001. Esta Ley establece una serie de disposiciones referidas al suministro de los alimentos, con el propósito de preservar la seguridad de los EEUU frente al bioterrorismo.

9. La determinación del precio de venta es básico atendiendo a los incoterm definidos, se debe tener en cuenta el costeo del producto y los fletes al país de destino, no se debe olvidar que se debe buscar vender, pero sin perder.

10. La empresa exportadora debe modificar el RUT y registrarse como exportador, esto se debe hacer en la DIAN de la ciudad donde se encuentra inscrita la empresa.

11. Identificación de la partida arancelaria del producto a exportar es un código numérico para identificar las mercancías de la forma más exacta posible, a fin de establecer el gravamen o impuesto de importación, este código es reconocido a nivel mundial.

12. Solicitud de Determinación de Origen – Declaración Juramentada: Si el comprador en el exterior exige el certificado de origen para obtener una preferencia arancelaria, el productor del bien a exportar deberá diligenciar la Declaración Juramentada, por cada producto, si es comercializador debe ser autorizado por el productor, a través de la web: www.vuce.gov.co por el módulo FUCE.

13. El exportador debe registrarse ante el VUCE (Ventanilla única de comercio exterior), la cual le permitirá que hagan una revisión del perfil de la empresa y evitar que salgan exportaciones provenientes de dineros ilícitos y/o productos con narcóticos, esta operación la realiza la policía antinarcóticos.

14. El exportador debe elegir el Agente Aduanero, son las personas jurídicas autorizadas por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales para ejercer actividades auxiliares de la función pública aduanera de naturaleza mercantil y de servicio, orientada a garantizar que los usuarios de comercio exterior que utilicen sus servicios cumplan con las normas legales existentes en materia de importación, exportación y tránsito aduanero y cualquier operación o procedimiento aduanero inherente a dichas actividades. Cuando se escoja el agente se debe verificar que nivel tiene y la vigencia del permiso que poseen, a este agente la empresa exportadora debe hacerle un poder firmado por el representante Legal para darle atribuciones para que realice los tramites pertenecientes a la exportación.

15. El exportador debe firmar un documento llamado circular externa DIAN 170 que permite identificar ciertos aspectos para prevenir y controlar el lavado de activos. El decreto 2685 de 1999 en su artículo 27-1 exige a las agencias de aduanas tener previo conocimiento de sus clientes.

16. Contratación del transporte, el exportador contratará el medio y la compañía de transporte más adecuados (en consideración a la clase de mercancía, los costos y las necesidades de disponibilidad), en los términos acordados con el comprador. Las modalidades de transporte que más se utilizan a nivel internacional son el aéreo y el marítimo

17. Al comprador se le debe enviar la ficha técnica del producto, en algunos casos el comprador solicita muestras, se puede realizar a través del agente de aduanas con factura legal y sin valor comercial. La ficha técnica del producto debe contener:

- Nombre del producto, fotos del producto • Descripción del mismo • Características sensoriales • Características microbiológicas y químicas • Composición nutricional • Vida útil • Composición del lote
- Presentación • Empaque • Embalaje • Condiciones de almacenamiento • Tallas ofrecidas • Forma de consumo y consumidores potenciales • Condiciones de transporte • Condiciones de apilamiento

18. El etiquetado del producto se debe realizar en inglés, debe contener como mínimo el nombre del producto, el nombre y la dirección del fabricante, las tallas

Una vez se tiene preparada la mercancía para ser despachada se debe realizar unos documentos previos

19. El exportador debe realizar la factura comercial, debe contener: • Resolución vigente de DIAN • Estar denominada como factura de venta • Razón social y NIT del vendedor • Razón social e identificación del comprador • Número consecutivo de facturación (Pre impreso) • Fecha de la factura • Valor total de la operación

Adicional para exportar es importante incluir:

o Condiciones de pago o Sub partida arancelaria (6 dígitos) o Origen de la mercancía o Incoterm definido: De acuerdo a la negociación puede ser C.I F 'costo, seguro y flete'. el flete y el seguro de la mercancía es responsabilidad del vendedor, con lo cual, se entiende que una vez llegada la mercancía al puerto de destino es cuando se traslada la responsabilidad de esta al comprador o F.O.B La expresión 'libre a bordo', quiere decir que es obligación del vendedor correr con los gastos y costos de movilización de la mercancía hasta el puerto de origen o puerto más cercano al vendedor o productor, excepto los gastos por concepto de seguro y flete, lo que significa que una vez llegada la mercancía al buque la responsabilidad de esta es trasladada al comprador. o Las exportaciones son exentas de IVA*

20. Notificación previa (Prior Notice), consiste en avisar al FDA, cada envío de alimentos, se debe hacer si la exportación es por vía aérea 4 horas antes y si es por vía marítima 8 horas.

21. Lista de empaque, es otro documento que debe realizar el exportador, este debe contener datos sobre la forma de embalaje de las mercancías, el contenido de los diferentes envases, y especifica los pesos y dimensiones.

22. El exportador debe firmar un documento llamado circular externa DIAN 170 que permite identificar ciertos aspectos para prevenir y controlar el lavado de activos. El decreto 2685 de 1999 en su artículo 27-1 exige a las agencias de aduanas tener previo conocimiento de sus clientes.

23. La carta de responsabilidad es el documento por el cual se manifiesta la responsabilidad ante las autoridades nacionales y extranjeras del contenido de la mercancía declarada y la información contenida en los documentos que soportan la operación.

• Papel membrete. • Dirigida a policía antinarcoóticos. • Firmada por el exportador y el AA. • Exige presentación previa del exportador a entrevista con policía antinarcoóticos.

52

24. Documento de transporte o guía aérea o conocimiento de embarque aéreo (AWB), es el documento que recoge el contrato de transporte aéreo internacional y sirve como un justificante de entrega de la mercancía a bordo del avión.

Una vez presentados los documentos e incorporados al sistema informático aduanero, este determina si se requiere inspección física, automática o documental, si es física se hace en las bodegas del puerto de salida, la aerolínea o en el lugar habilitado por la DIAN. Terminada esta diligencia y si todo está bien, la mercancía puede ser embarcada y despachada al exterior. Hecha esta operación y certificado el embarque por la empresa de transporte la Solicitud de Autorización de Embarque se convierte en Declaración de Exportación -DEX.

25. Medio de pago el cliente define el pago, para el reintegro de divisas, se debe definir el intermediario cambiario (bancos y demás entidades financieras), presentar declaración de cambio y legalizar las divisas.

 www.fedeacua.org
 (1) 3099880

 Carrera 7 No.32-29 Ofc. 1303
Bogotá D.C. - Colombia

 @fedeacuaorg
 @fedeacuacol
 @fedeacuaredes