



NOTA INFORMATIVA SOBRE LOS REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA INTRODUCCIÓN O IMPORTACIÓN DE ATÚN CONGELADO PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO

I. INTRODUCCIÓN:

En la Sección VIII del Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, se establece (Capítulo I, Apartado I, letra C) que los buques congeladores deben de disponer de equipos que les permitan congelar con la mayor rapidez posible en un proceso continuo y con un periodo de detención térmica lo más breve posible, de manera que alcancen una temperatura central no superior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, y disponer de un equipo de refrigeración con la suficiente potencia para mantener los productos en las bodegas de almacenamiento a una temperatura no superior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

La pieza clave es determinar qué debe entenderse como “con la mayor rapidez posible” y “proceso continuo”, en relación al proceso de congelación; y como “más breve posible”, respecto al periodo de detención térmica; así como si la flota pesquera de los países terceros o de cualquiera de los Estados miembros, tiene suficiente potencia para reducir la temperatura rápidamente de manera que se alcance una temperatura interior no superior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, para, posteriormente, poder comercializar el producto como “atún congelado” o “atún fresco descongelado”.

Por otro lado, considerando que la normativa vigente no establece un plazo máximo de tiempo para alcanzar, una vez efectuada la captura e iniciado el proceso de congelación, los -18°C en la parte central del pescado; ni tampoco determina la combinación tiempo-temperatura máxima que debe respetarse para poder considerar que el producto ha sido sometido a una “congelación rápida”, es **responsabilidad del operador económico garantizar que el proceso al que ha sido sometido el atún, puede considerarse como una congelación rápida.**

En este contexto, se considera crítico el periodo de detención térmica entre 0°C y -5°C , el cual debe ser lo más breve posible teniendo en cuenta que es a partir de -5°C , cuando la actividad de la enzima formadora de histamina (descarboxilasa de L-histidina) decae de manera sustancial en sentido directamente proporcional al del valor de la temperatura.

Asimismo, se considera de gran relevancia el tiempo que transcurre desde la captura hasta que comienza el proceso de congelación, así como, el período desde que el atún se encuentra a -5°C hasta que alcanza -18°C en su interior. De nuevo, es necesario que este valor sea lo más breve posible, teniendo en cuenta las características del producto de que se trata, su tamaño y las posibilidades de la tecnología empleada para su congelación.

Por otra parte, resulta necesario garantizar que la congelación se realiza de forma ininterrumpida desde que se inicia el proceso hasta que se alcanzan -18°C en el interior del atún de manera estable, de modo que se eviten interrupciones o incrementos de temperatura como consecuencia de lances adicionales.



De manera adicional, en relación a las temperaturas y periodos antes citados, debe tenerse en cuenta que, debido a las propiedades físicas del medio de congelación y del propio producto, de acuerdo con los resultados de los estudios previos realizados por el sector, existe una demora de en torno a 18 horas entre el momento en que el agua de salmuera alcanza las temperaturas mencionadas y el momento en el que las mismas son alcanzadas en el interior del producto.

Además, las autoridades autonómicas competentes han comenzado a validar el proceso de congelación de atún en salmuera para destinarlo al consumo humano directo en varios buques congeladores atuneros, garantizando que el mismo se realiza con la mayor rapidez posible, de forma continua y con un periodo de detención térmica lo más breve posible, tal y como se establece en el Reglamento (CE) n.º 853/2004.

Por todo lo anterior, y en la medida en que la normativa no determine un plazo máximo para alcanzar la temperatura de -18°C , no se disponga de un informe científico de la EFSA o del CODEX o un estudio avalado por la comunidad científica internacional que permita llegar a una conclusión diferente, **se considerará necesario garantizar que, en los barcos congeladores atuneros cuyo proceso de congelación haya sido o no validado por las autoridades sanitarias competentes, el procedimiento de congelación en salmuera del atún o las partes o trozos obtenidos de ellos destinados a ser comercializado para consumo directo se ha realizado de una forma correcta alcanzando los -18°C en un período no superior a 96 horas¹.**

Por consiguiente, los atunes congelados en salmuera podrán destinarse a consumo humano directo siempre y cuando cumplan los requisitos establecidos en la presente nota.

II. CUMPLIMENTACIÓN DEL CERTIFICADO OFICIAL Y DEL CHEDP:

En los **modelos de certificado para productos de la pesca** recogidos en el Anexo III, Parte II, Capítulos 28 (Modelo FISH-CRUST-HC), 29 (Modelo EU-FISH) y 30 (Modelo FISH/MOL-CAP) del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235, se incluye la **casilla I.20 “Certificados como o a efectos de”, para indicar si los productos de la pesca son destinados al consumo humano, a la industria conservera o a la transformación ulterior.**

Se deberá seleccionar la opción **“industria conservera”²** para los pescados enteros que inicialmente hayan sido congelados en salmuera a -9°C o una temperatura superior a -18°C y que sean destinados a la industria conservera. En el resto de los casos se deberá marcar la opción **“consumo humano”** o **“transformación ulterior”³**.

¹ Plazo máximo acordado con las autoridades autonómicas competentes responsables de la autorización de los buques congeladores con bandera española.

² Con arreglo a las notas de cumplimentación que figuran en cada uno de los modelos de certificado y, de acuerdo con la interpretación de la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea (DG SANTE).

³ En principio para productos distintos de las conservas, obtenidos o derivados de pescado entero que inicialmente haya sido congelado en salmuera a una temperatura superior a -18°C en la casilla I.20 debería marcarse “transformación ulterior”. No obstante, y dado que en las notas de cumplimentación de los modelos de certificado no se indica nada al respecto, en estos casos podrá aceptarse igualmente que figure en la casilla I.20 la opción “consumo humano” en lugar de “transformación ulterior”.



Por otra parte, siempre que venga **seleccionada en los certificados oficiales la casilla de “industria conservera” o “transformación ulterior”, obligatoriamente, los productos deberán destinarse, respectivamente, a la fabricación de conservas o a transformación ulterior.**

Además, en todos los casos en los que los productos vayan a “industria conservera” o “transformación ulterior” a la hora de cumplimentar el CHEDP en TRACES NT, deberá indicarse:

- a) **en la casilla I.7, como *lugar de destino, una planta conservera. No obstante, si por razones operativas* es necesario efectuar la descarga de la mercancía en un almacén de depósito temporal, en un depósito aduanero o una industria auxiliar (por ejemplo, una lomera) de forma previa a su envío a la industria conservera, deberá presentarse una declaración indicando esta circunstancia y marcar en la casilla I.7, en lugar de la industria conservera, el nombre del establecimiento donde se va a almacenar la mercancía de forma previa a su importación o donde esta se va a procesar, antes de su envío a la industria conservera;**
- b) **en la casilla I.18, *Mercancías certificadas para “Proceso adicional”* y, según los resultados de los controles;**
- a) **seleccionar en la casilla II.12 *Apta para mercado interior “Transformación”* o bien, en la casilla II.16 “No apto”, indicando los destinos posibles del rechazo.**

En los casos que los productos vayan a consumo humano directo a la hora de cumplimentar el CHEDP en TRACES NT, deberá indicarse:

- a) **en la casilla I.18, *Mercancías certificadas para “Consumo humano”* y, según los resultados de los controles;**
- b) **seleccionar en la casilla II.12 *Apta para mercado interior “Consumo humano”* o bien, en la casilla II.16 “No apto”, indicando los destinos posibles del rechazo.**

III. OTROS REQUISITOS DOCUMENTALES

III.1. Aplicables a todas las partidas de atunes enteros congelados y las partes o trozos obtenidos de ellos procedentes de buques congeladores

Para poder autorizar el despacho de la mercancía, además de la parte I del **CHEDP** y el **certificado oficial**, las partidas de atunes enteros congelados y las partes o trozos obtenidos de ellos, como lomos o ventrescas, que vengan de buques congeladores, será necesario que el operador responsable de la mercancía aporte, tanto si la mercancía se transporta en bodega como en contenedor o camión, la siguiente documentación en formato exclusivamente electrónico:

- a) Declaración del capitán, con arreglo al modelo que se recoge en el anexo, confirmando el lugar y las fechas de trasvase, las especies y el peso en kilogramos, las fechas de las mareas, las fechas de los lances y las temperaturas de cada una de las cubas, etc.



- b) Además, en el caso de buques con pabellón de un país tercero, se deberá de aportar:
- i. Plano de estiba.
 - ii. Certificados de captura.
 - iii. Declaración de transbordo, si procede.
 - iv. Conocimiento de embarque.
 - v. Manifiestos de carga.
 - vi. Factura/s.
 - vii. Justificante de abono de la tasa (código 060) por los controles oficiales.
 - viii. Sumaria/PreDUA y, en su caso, confirmación de la fecha de activación de la sumaria.
- c) En el caso de productos trasvasados entre un buque con bandera de un Estado miembro de la Unión y un buque con pabellón de un país tercero:
- i. Plano de estiba.
 - ii. Las partes pertinentes del cuaderno diario de pesca.
 - iii. Declaración de transbordo.
 - iv. Manifiesto de carga.
 - v. Conocimiento de embarque.
 - vi. Factura/s.
 - vii. Justificante de abono de la tasa (código 060) por los controles oficiales.
 - viii. Confirmación de llegada al puerto.

III.2. Aplicables a las partidas procedentes de buques congeladores cuyo proceso de congelación no haya sido validado por las autoridades sanitarias competentes

A fin de realizar las comprobaciones correspondientes al proceso de congelación de las partidas de atunes enteros congelados y las partes o trozos obtenidos de ellos, procedentes de buques congeladores cuyo proceso de congelación no haya sido validado por las autoridades sanitarias competentes, será necesario que el interesado en la carga aporte en formato electrónico, tanto si la mercancía se transporta en bodega como en contenedor o camión, los **gráficos o registros de temperatura** del proceso de congelación y almacenamiento, de forma que se identifique:

- i. La temperatura exacta, medida en la zona interior del producto o en salmuera, desde la captura hasta la congelación y durante todo el proceso de almacenamiento.
- ii. En caso de trasvase, la temperatura exacta, medida en la zona interior del producto (en espina), en el momento en que se recepcionó la carga en el buque, con identificación de la bodega en la que se cargó la mercancía.
- iii. La temperatura de cada una de las bodegas, desde que se cargó la mercancía hasta su descarga en el puerto de la Unión.

III.3. Aplicables a las partidas procedentes de buques cuyo proceso de congelación haya sido validado por las autoridades sanitarias competentes



En el caso de este tipo de partidas para la realización de las comprobaciones oportunas, además de exigirse la documentación correspondiente al apartado V.1., en los casos que así lo determine el personal inspector, se exigirá la documentación que figura detallada en el apartado III.2.

IV. CONTROLES A REALIZAR SOBRE EL PROCESO DE CONGELACIÓN DE LOS BUQUES CONGELADORES:

Las partidas de atunes enteros congelados y las partes o trozos obtenidos de ellos, como lomos o ventrescas, podrán destinarse a consumo humano directo **siempre y cuando en el certificado se declare la aptitud del producto para el consumo humano (Casilla I.20 "Consumo humano")**.

Además, las partidas que procedan de buques congeladores con pabellón de un país tercero o buques con bandera de un Estado miembro cuyo proceso de congelación no haya sido validado por la autoridad competente, se podrán destinar a consumo humano directo siempre que de acuerdo con la declaración del capitán y con los registros y, en su caso, los gráficos de temperatura proporcionados por el operador económico, la congelación se haya realizado:

- i. **con la mayor rapidez posible**. A estos efectos, para considerar que la congelación ha tenido lugar con la mayor rapidez posible será necesario que:
 - el período que permanece el pescado en refrigeración hasta el inicio del proceso congelación no exceda de 96 horas;
 - una vez iniciado el proceso de congelación:
 - el tiempo transcurrido desde que la temperatura en espina se encuentra a 0°C hasta que alcanza una temperatura de -5°C no sea superior a 24 horas, o a 6 horas si la medición tiene lugar en el agua de salmuera;
 - el tiempo transcurrido desde que la temperatura se encuentra a -5°C hasta que alcanza una temperatura de -18°C de forma estable y permanente no sea superior a 72 horas, tanto si la medición tiene lugar en espina como en salmuera; y
 - el tiempo transcurrido desde que la temperatura en espina se encuentra a 0°C hasta que alcanza una temperatura de -18°C de forma estable y permanente no sea superior a 96 horas, o a 78 horas si la medición tiene lugar en el agua de salmuera.
- ii. **un proceso continuo e ininterrumpido, en el que no existan grandes fluctuaciones de temperatura que supongan un incremento de más de 3° C (tanto en espina como en las cubas de salmuera)**. A estos efectos, no se considerará como un proceso continuo cuando el producto sea congelado inicialmente en salmuera (hasta alcanzar una temperatura superior a -18° C), para su posterior trasvase a otro buque o desembarco en un establecimiento en tierra para someterse a una congelación en seco hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C. No obstante, podrá seguir considerándose un proceso continuo e interrumpido el inicio de la congelación en salmuera para su continuación en seco, siempre que



todo ello tenga lugar en la bodega del mismo buque y no se observen fluctuaciones de temperatura superiores a 3º C; y

- iii. en el caso de que la partida haya sido seleccionada⁴ para un control laboratorial, esta se someta a una toma de muestras oficial⁵ para determinar los niveles de histamina⁶ ⁷, y los resultados de los análisis sean favorables.

En el caso de las partidas de atunes enteros congelados y las partes o trozos obtenidos de ellos, que procedan de buques con bandera de un Estado miembro cuyo proceso de congelación haya sido validado, sólo en el 10% de las partidas será necesario comprobar la información del proceso de congelación, para garantizar que éste se ha realizado de forma continua e ininterrumpida y con la mayor rapidez posible, tal y como se describe en el párrafo anterior.

V. RESULTADOS DE LOS CONTROLES

En función de los resultados de los controles realizados, la actuación del personal inspector será diferente dependiendo de:

- a) Si tras la verificación del proceso de congelación, se considera que este ha sido realizado de forma correcta y, en el caso, de que se haya muestreado la partida para la determinación de histamina, los resultados obtenidos son satisfactorios, las partidas podrán ser destinadas al consumo humano directo.
- b) Si tras la verificación del proceso de congelación se considera que este no se ha realizado de la forma adecuada y no se han cumplido los criterios establecidos en los apartados IV, V y VI de la Instrucción, no se podrá destinar la partida a consumo humano directo, por lo que habrá que indicar en la casilla II.12 del CHEDP la opción “apta para mercado interior: Transformación”.
- c) Si una partida de atún tiene resultados no satisfactorios para histamina o durante la comprobación del proceso de congelación se observa que el producto ha estado sometido a valores superiores a -9ºC, se deberá proceder a rechazar la partida (parte II del CHEDP), sin dar la opción de transformación, indicando en la casilla II.18 “No apto”.

Lo que se comunica para su conocimiento y efectos.

⁴ La selección de partidas para determinar los niveles de histamina se realizará a través de la aplicación SISAEX.

⁵ Toma de muestras oficial por sospecha, con inmovilización de la mercancía hasta obtener los resultados. Todos los gastos deberán ser asumidos por el interesado en la carga. Con arreglo al Reglamento (CE) nº 2073/2005, de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, el plan de muestreo será n=9.

⁶ El análisis se llevará a cabo en un laboratorio oficial acreditado y designado por la Dirección General Salud Pública y Equidad en Salud, utilizando un método basado en la norma EN ISO 19343.

⁷ Se podrá autorizar el traslado de la mercancía en contenedores o vehículos isotermos (con control de temperatura) precintados y su posterior descarga en un almacén de inmovilización específicamente designado para este fin y que dependa de la misma autoridad aduanera (Dependencia Regional de Aduanas) que el Puesto de control fronterizo a través del cual sea introducida la mercancía en el territorio de la Unión.



ANEXO
MODELO DECLARACIÓN DEL CAPITÁN

Por la presente, el capitán del buque congelador/factoría1 _____ con pabellón de _____ y nº de _____

Declaro:

Que entre las fechas _____ y _____ en _____ he transbordado directamente1:

- Al Reefer _____ en las bodegas _____
- A los contenedores:

la siguiente mercancía destinada a consumo humano directo (desglosar las cantidades por especies Thunnus albacares, T.obesus, etc.):

La marea ha tenido una duración de _____ días, transcurriendo entre las fechas _____ y _____ durante los cuales la captura se ha almacenado en las siguientes cubas:

Table with 3 columns: Cuba, Kilogramos, Especie

La captura se ha sometido a un tratamiento de _____ alcanzando una Tª mínima de -18ºC. A continuación, se detalla la siguiente información:

Table with 6 columns: Cuba, Día introducción del lance2, Día que se alcanza -18ºC, Horas en refrigeración2 (en su caso), Horas congelación de 0ºC a -5ºC, Horas congelación de -5ºC a -18ºC

Adjunto le apporto los registros y, en su caso, los gráficos de Tª del buque congelador firmadas y selladas. Sin otro particular,

En _____ a _____

1Táchese lo que no proceda.
2De haber varios lances indíquense todos.