



NOTA INFORMATIVA SOBRE LOS REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA INTRODUCCIÓN O IMPORTACIÓN DE ATÚN CONGELADO PARA FINES DISTINTOS A LA FABRICACIÓN DE CONSERVAS

1. CONGELACIÓN RÁPIDA A -18º C:

En la Sección VIII del Anexo III del Reglamento (CE) nº 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 deberán disponer de un equipo de congelación con la suficiente potencia para 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 en el centro no superior a -18°C; y disponer de un equipo de refrigeración con la suficiente potencia para mantener los productos de la pesca en las bodegas de almacenamiento a una temperatura no superior a -18°C (...).”*

La pieza clave, sin duda, 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”*, en relación 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 en el centro no superior a -18 °C a fin de comercializar posteriormente el producto como *“atún congelado”* o *“atún fresco descongelado”*.

No obstante, considerando que la normativa no establece un plazo máximo de tiempo durante el cual, una vez efectuada la captura e iniciado el proceso de congelación, se podrán mantener los productos hasta alcanzar los -18°C en la parte central, ni tampoco determina la combinación tiempo/temperatura máxima que debe respetarse para poder considerar que el producto ha sido sometido a una congelación con la *“mayor rapidez posible”* y con un *“periodo de detención térmica lo más breve posible”*, es **responsabilidad del operador económico garantizar que efectivamente el proceso de congelación y almacenamiento cumple íntegramente lo dispuesto en la Sección VIII del Anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004.**

En este contexto, se considera crítico el periodo de detención térmica entre 0º C y -5º C, el cual debe ser lo más breve posible teniendo en cuenta que es a partir de -5º C cuando la actividad de la enzima formadora de histamina (descaboxilasa 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 -5º 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.

Teniendo en consideración 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 de EFSA o del CODEX o un estudio avalado por la comunidad científica internacional que permita llegar a una conclusión diferente, **se considerará necesario garantizar como mínimo que el atún entero congelado en salmuera destinado a fines distintos a la fabricación de conservas alcanza en espina los -18°C en un plazo máximo de 96 horas.**

Por consiguiente, los **atunes enteros congelados** y las **partes o trozos obtenidos de ellos**, como lomos o ventrescas podrán destinarse a consumo directo **siempre y cuando**:

- a) **en el certificado se declare la aptitud del producto para el consumo humano (Casilla I.20 "Consumo humano/transformación ulterior"); y**
- b) **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 ha tenido lugar:**
 - 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. **en 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 3° C; y
- iii. en el caso de que la partida haya sido seleccionada para un control laboratorial, esta se someta a una toma de muestras oficial¹ para determinar los niveles de histamina^{2 3}, y los resultados de los análisis sean favorables.

En caso de no cumplirse los requisitos anteriormente indicados, la mercancía únicamente podrá destinarse a la industria conservera. Si se observa que durante el proceso de congelación o durante el almacenamiento el producto ha estado sometido a valores superiores a -9°C, la partida será rechazada, sin dar la opción de destinarla a la industria conservera.

2. CASILLA I.20 DEL CERTIFICADO OFICIAL

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) 2020/2235⁴, se incluye una **casilla específica, la I.20, para indicar si los productos son para consumo humano, la industria conservera o transformación ulterior**⁵.

Se deberá seleccionar la opción "**industria conservera**"⁶ para los pescados enteros que inicialmente hayan sido congelados en salmuera a -9°C o a una temperatura superior a -18°C y

¹ 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.

² El análisis se llevará a cabo en un laboratorio oficial acreditado y designado por la Dirección General Salud Pública, utilizando un método basado en la norma EN ISO 19343.

. 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.

⁴ No obstante, hasta el 15 de marzo de 2022 podrán seguir importándose productos de la pesca que vayan acompañados de un certificado conforme a alguno de los modelos recogidos en los capítulos A, B o C del anexo III, Parte II, del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628, siempre que hayan sido firmados antes del 15 de enero de 2022.

⁵ La opción de transformación ulterior solo figura en los modelos recogidos en el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235.

⁶ 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.



que sean destinados a la industria conservera. En el resto de los casos se deberá marcar la opción “consumo humano” o “transformación ulterior”⁷.

Por otra parte, siempre que venga **marcada la casilla de “industria conservera” obligatoriamente** los productos deberán destinarse a la **fabricación de conservas**.

Además, 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,**
- c) **seleccionar en la casilla II.12 *Apta para mercado interior “Transformación”* o bien, en la casilla II.16 *No apta*, uno de los destinos posibles en caso de rechazo.**

3. OTROS REQUISITOS DOCUMENTALES

A fin de realizar las comprobaciones correspondientes y poder autorizar el despacho de la mercancía, además de la parte I **del CHEDP y el certificado oficial**, 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 establezca al efecto, 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) Los registros de temperatura y, en su caso, los gráficos de temperatura del proceso de congelación y almacenamiento, en los 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.

⁷ En principio, para productos distintos de las conservas, que hayan sido obtenidos a partir de pescado entero congelado a una temperatura inferior a -18°C, en la casilla I.20 deberá marcarse “transformación ulterior”. No obstante, y dado que 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 II.20 la opción “consumo humano”, en lugar de “transformación ulterior”.



- ii. En caso de trasvase, la temperatura exacta, medida en la zona interior del producto (en espina), en el momento en que se recibió 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.
- c) En el caso de buques con pabellón de país tercero:
- i. Plano de estiba de la mercancía.
 - 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.
- d) 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.

Lo que se comunica para su conocimiento y efectos.

27.01.2022