

Universidad Andina Simón Bolívar
Sede Ecuador

Área de Estudios Sociales y Globales

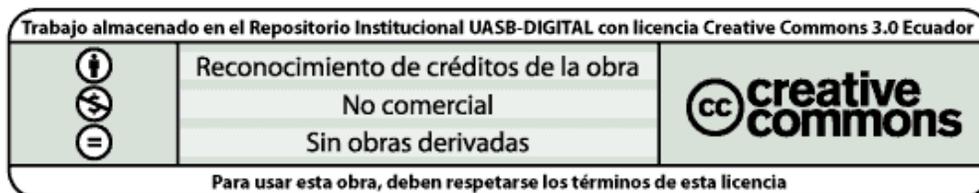
Programa de Maestría en Relaciones Internacionales mención
Negociación Internacional y Manejo de Conflictos

Obstáculos no Arancelarios como barreras de acceso para los
países en desarrollo al mercado de la Unión Europea

Caso: Atún en Conserva Ecuatoriano

Alexandra Natalia Jiménez Sarango

2013



CLAUSULA DE CESION DE DERECHO DE PUBLICACION DE TESIS

Yo, Alexandra Natalia Jiménez Sarango, autora de la tesis intitulada **Obstáculos no Arancelarios como barreras de acceso para los países en desarrollo al mercado de la Unión Europea (Caso Atún en Conserva Ecuatoriano)** mediante el presente documento dejo constancia de que la obra es de mi exclusiva autoría y producción, que la he elaborado para cumplir con uno de los requisitos previos para la obtención del título de Magíster en Relaciones Internacionales, mención Negociación Internacional y Manejo de Conflictos en la Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador.

1. Cedo a la Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador, los derechos exclusivos de reproducción, comunicación pública, distribución y divulgación, durante 36 meses a partir de mi graduación, pudiendo por lo tanto la Universidad, utilizar y usar esta obra por cualquier medio conocido o por conocer, siempre y cuando no se lo haga para obtener beneficio económico. Esta autorización incluye la reproducción total o parcial en los formatos virtual, electrónico, digital, óptico, como usos en red local y en internet.

2. Declaro que en caso de presentarse cualquier reclamación de parte de terceros respecto de los derechos de autor/a de la obra antes referida, yo asumiré toda responsabilidad frente a terceros y a la Universidad.

3. En esta fecha entrego a la Secretaría General, el ejemplar respectivo y sus anexos en formato impreso y digital o electrónico.

Fecha.

Firma:

Alexandra Natalia Jiménez Sarango

Universidad Andina Simón Bolívar
Sede Ecuador

Área de Estudios Sociales y Globales

Programa de Maestría en Relaciones Internacionales mención
Negociación Internacional y Manejo de Conflictos

Obstáculos no Arancelarios como barreras de acceso para los
países en desarrollo al mercado de la Unión Europea

Caso: Atún en Conserva Ecuatoriano

Alumna: Alexandra Natalia Jiménez Sarango

Tutor: Dr. Marco Romero Cevallos

Quito-Ecuador

2013

RESUMEN

Una de las paradojas de la globalización comercial es el proteccionismo, entendiéndose como tal, a las medidas que adoptan los estados para proteger sus industrias locales. Los acuerdos de liberación arancelaria resultan insuficientes, ya que el acceso a mercados de países desarrollados se ve limitado por medidas no arancelarias, que en primera instancia, son emitidas con el fin de proteger la salud y la vida de los habitantes de un territorio así como proteger el medio ambiente; pero su errónea aplicación, las ha convertido en medidas proteccionistas que limitan el libre flujo comercial de bienes y servicios.

La falta de transparencia y la falta de intercambio de información sobre las medidas no arancelarias, deriva en dificultades para los países en desarrollo que requieren identificar cuáles son aplicables a sus productos de exportación. El propósito de este trabajo de investigación es identificar las medidas no arancelarias aplicadas por uno de los mercados más importantes para el Ecuador, la Unión Europea, al comercio de uno de sus principales productos de exportación, el atún en conserva y realizar una propuesta de trabajo para evitar que estas medidas se conviertan en obstáculos innecesarios al comercio de este importante producto ecuatoriano.

Dedicatoria:

A mí amado Dios y a la Virgen María.

Agradecimientos:

A mi esposo, Pedro Xavier, por su amor, paciencia, comprensión y motivación diaria.

A mis padres Sarita y Franklin, por todo el apoyo incondicional, por su amor, por sus palabras de ánimo y por su ejemplo de perseverancia y tenacidad.

A mis queridos hermanos.

A mis profesores, especialmente al Economista Marco Romero por su tutoría y dirección del presente trabajo.

A mi amiga Denisse Rodríguez, por toda su ayuda y su tiempo.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	8
CAPÍTULO 1: GENERALIDADES DE LAS MEDIDAS NO ARANCELARIAS EN EL COMERCIO DE MERCANCIAS.....	10
1.1 Globalización comercial y el proteccionismo.	11
1.2 Definición y panorama general de las medidas no arancelarias	13
1.3 Tipos de medidas no arancelarias.	16
1.3.1 Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo, UNCTAD	16
1.3.2 Organización Mundial de Comercio, OMC	18
1.4 Principales Medidas no Arancelarias que inciden en la Industria Pesquera.	30
1.4.1 Medidas Sanitarias	32
1.4.2 Obstáculos Técnicos al Comercio en la Pesca.....	35
CAPÍTULO DOS: IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE LAS MEDIDAS NO ARANCELARIAS QUE INCIDEN EN LA EXPORTACION DEL ATÚN EN CONSERVA ECUATORIANO HACIA LA UNIÓN EUROPEA.....	36
2.1 Panorama mundial del comercio internacional del atún	36
2.2 Comercio de atún en conserva ecuatoriano en la Unión Europea	43
2.3 Identificación y análisis de las principales medidas no arancelarias que inciden en al atún en conserva ecuatoriano en la Unión Europea.....	48
2.3.1 Marco Institucional de la Unión Europea	48
2.3.2 Tipología de las medidas no arancelarias en la Unión Europea.....	50
2.3.3 Principales Medidas no Arancelarias Europeas que inciden en el atún en conserva ecuatoriano.....	54
CONCLUSIONES	68
RECOMENDACIONES	74
BIBLIOGRAFIA:	76

ANEXO 1	83
A. Medida 1. Control de los Contaminantes alimenticios y Control de los residuos de medicamentos veterinarios en animales y productos alimenticios de origen animal:	83
B. Medida 2: Control de la Pesca Ilegal:	86
C. Medida 3: Control sanitario de los productos de la pesca destinados al consumo humano	87
D. Medida 4: Medidas de acción ecológica - Etiquetado de productos alimenticios	88
E. Medida 5: Normas de comercialización de las conservas de atún y bonito 92	
ANEXO 2	94
Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP	94
ANEXO 3	97
“Información relevante del sector de Conservas de Atún en relación al mercado de la Unión Europea”	97

INTRODUCCIÓN

El comercio internacional desempeña una función de vital importancia en el impulso del desarrollo económico y el alivio de la pobreza, sin embargo, Robert Gilpin menciona que “una de las mayores paradojas del comercio internacional es que, a pesar de los grandes beneficios para las sociedades en general, la liberalización comercial está siendo constantemente amenazada por el proteccionismo”.¹

Los múltiples acuerdos de liberación arancelaria resultan insuficientes, ya que el acceso a mercados de países desarrollados se ve limitado por medidas no arancelarias, que en primera instancia, son emitidas con el fin de proteger la salud y la vida de los habitantes de un territorio así como proteger el medio ambiente; pero su errónea aplicación, las ha convertido en medidas proteccionistas que limitan el libre flujo comercial de bienes y servicios.

La falta de transparencia y la falta de intercambio de información sobre las medidas no arancelarias, deriva en dificultades para los países en desarrollo que requieren identificar cuáles son aplicables a sus productos de exportación. En este sentido, el propósito de este trabajo de investigación es identificar las medidas no arancelarias aplicadas por uno de los mercados más importantes para el Ecuador, la Unión Europea, al comercio de uno de sus principales productos de exportación, el atún en conserva.

¹ Robert Gilpin, “The Challenge of Global Capitalism. The World Economy in the 21st Century”, New Jersey, Princeton University Press, 2000, p. 88

El primer capítulo aborda las generalidades de las medidas no arancelarias así como su definición, tipología y las principales medidas que inciden en el comercio mundial de la pesca. El segundo capítulo se enfoca en la identificación y análisis de las barreras no arancelarias que inciden en la exportación del atún en conserva ecuatoriano a la Unión Europea; y, a partir de la información recopilada más el procesamiento de varias entrevistas realizadas a expertos se concluye con una propuesta de trabajo para facilitar el acceso del atún en conserva a la Unión Europea.

CAPÍTULO 1: GENERALIDADES DE LAS MEDIDAS NO ARANCELARIAS EN EL COMERCIO DE MERCANCIAS

En el presente capítulo se identificarán y analizarán varios conceptos esenciales para el desarrollo del presente trabajo de investigación. La primera parte está enfocada en la globalización comercial y el proteccionismo. La segunda, en la definición de las medidas no arancelarias y su panorama de acuerdo a los organismos multilaterales.

En el tercer apartado, se identifican los diferentes tipos de medidas no arancelarias tomando en cuenta la clasificación de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD) y de la Organización Mundial del Comercio (OMC); y finalmente, en el cuarto apartado se realiza una identificación de las principales medidas no arancelarias que inciden en el comercio de la industria pesquera.

1.1 Globalización comercial y el proteccionismo.

Haciendo referencia al concepto de Guillermo de la Dehesa, “la globalización es un proceso dinámico de creciente libertad e integración mundial de los mercados de trabajo, bienes, servicios, tecnología y capitales”.²

Este proceso, es el resultado de la internacionalización de las cadenas conectadas en la forma de vivir, producir y hacer negocios entre personas, empresas y países; en este sentido, los actores económicos que forman parte de este sistema, deben acoplarse al mismo, caso contrario están condenados al fracaso.

En este sistema globalizado, donde la hegemonía económica y comercial está centrada en pocos países, resulta necesario que los países en desarrollo generen políticas comerciales apropiadas, que partan de la comprensión de las tendencias globales y de la forma en que inciden en el desarrollo del país, así como fortalecer el sistema institucional para hacer frente a los nuevos retos de las negociaciones internacionales. El regionalismo y la integración económica se impulsan cada vez más, predominantemente bajo la forma de tratados de libre comercio e inciden en forma determinante en la dinámica del comercio, marcando relaciones muy estrechas entre los países, que dependen unos de otros para asegurar su crecimiento y bienestar.

² Guillermo de la Dehesa, *Comprender la Globalización*, Madrid, Alianza Editorial, 2000, p. 5

La globalización comercial brinda a los países en desarrollo oportunidades de integración en la red mundial de comercio. Las negociaciones comerciales bilaterales y multilaterales han dado como resultado una importante reducción de los niveles arancelarios, lo que ha favorecido el incremento de los flujos de comercio internacional de bienes y servicios, así como también de capital y de tecnología.

Contrariamente a los beneficios de un libre comercio, los países en desarrollo siguen encontrando dificultades no arancelarias que afectan el intercambio comercial, como por ejemplo, las subvenciones otorgadas al sector de la pesca por los países industrializados. Estas distorsionan los precios y los mercados de este tipo de productos, afectando seriamente la producción local y la posibilidad de exportación de los productos provenientes de la pesca. Es evidente entonces, que los países buscan nuevas maneras de proteger sus industrias nacionales, especialmente las nacientes, lo cual parecería ser una política lógica si se toma en consideración, que el libre comercio trae consigo nuevos retos para las empresas nacionales, en cuestiones de calidad, productividad, costos y eficiencia, procesos que toman tiempo y dinero en ser desarrollados.

En palabras de Jagdish Bhagwati el proteccionismo:

Se trata de un hecho deplorable, señalado y criticado desde hace tiempo por los especialistas en comercio exterior y las instituciones internacionales que establecen la política comercial, sobre todo el

Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT) —que se convirtió en la Organización Mundial del Comercio (OMC)— y la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD).³

En este sentido, la conceptualización de un libre comercio, en el proceso interrelacionado de la globalización, se podría considerar como una aspiración o una falacia, ya que siempre existirán intereses nacionales que proteger y grupos de poder de carácter privado que presionarán por defender sus negocios.

1.2 Definición y panorama general de las medidas no arancelarias

La OMC define las Barreras o Medidas no Arancelarias (BNA o MNA) como “todas las medidas distintas a los aranceles utilizadas para proteger una rama de producción nacional”,⁴ entre las cuales están: “las restricciones cuantitativas (como los contingentes) y otras medidas no arancelarias (por ejemplo la falta de transparencia de los reglamentos comerciales, la aplicación desleal y arbitraria de los reglamentos comerciales, las formalidades aduaneras, los obstáculos técnicos al comercio y las prácticas arbitrarias de valoración en aduana).⁵

³ Jagdish Bhagwati, “El proteccionismo de los países ricos Jubileo del 2010”, en la revista Finanzas & Desarrollo, <http://www.imf.org/external/pubs/ft/fandd/spa/2001/09/pdf/bhagwati.pdf>, consultado en agosto 2012

⁴ Organización Mundial del Comercio, *Los Acuerdos Multilaterales sobre el Comercio en la OMC*, Ginebra, 2012 p. 127

⁵ *Ibid.*

Desde un punto de vista personal, una medida no arancelaria es cualquier disposición gubernamental de naturaleza administrativa, financiera o legal que obstaculice o restrinja la importación de productos en el mercado local, con el fin de salvaguardar necesidades legítimas de un país o un territorio, como la protección de la salud y la vida de las personas, animales y plantas y la protección al medio ambiente.

La OMC, en su “Informe sobre Comercio Mundial 2012 Comercio y políticas públicas: análisis de las medidas no arancelarias en el siglo XXI”⁶ aborda un panorama general de las medidas no arancelarias en el siglo XXI, las mismas que responden a una política pública delimitada por los países en temas de salud, bienestar, seguridad y protección de los consumidores.

El informe demuestra que si bien el trabajo de la OMC en la consecución de la reducción de aranceles a través de los acuerdos bilaterales o multilaterales ha sido fructífero, los gobiernos han incrementado la aplicación de las medidas no arancelarias como un mecanismo para regular los flujos de comercio. Estas medidas generan grandes dificultades en el comercio mundial de mercancías ya que aumentan los costos reales relacionados con la exportación y colocan en desventaja a las exportaciones de los países en desarrollo y menos adelantados. Las BNA resultan ser también discriminatorias, ya que

⁶ Organización Mundial del Comercio, *Informe de Comercio Mundial 2012, Comercio y políticas públicas: análisis de las medidas no arancelarias en el siglo XXI*, Ginebra en: http://www.wto.org/spanish/res_s/booksp_s/anrep_s/world_trade_report12_s.pdf consultado en agosto 2012

muchas veces las pequeñas y medianas empresas de los países menos desarrollados no disponen de los medios necesarios para poder informarse y manejar estas medidas que afectan a sus exportaciones, originando así, dificultades innecesarias para que los pequeños empresarios incursionen en el comercio internacional.

En este sentido, se podría concluir que las medidas no arancelarias aplicadas por los estados serían justificadas, ya que los gobiernos están en su legítimo derecho de precautar la seguridad de su territorio, la salud de sus consumidores y la preservación del medio ambiente. Sin embargo, tomando en consideración que las relaciones comerciales hoy en día se efectúan en un ambiente complejo, valdría la pena cuestionarse, hasta qué punto la aplicación de las medidas no arancelarias son legítimas y cuál sería el nivel para que se transformen en medidas proteccionistas que resguarden los intereses monopólicos de grandes empresas evitando la libre competencia, o si a la vez estas medidas benefician a la mayoría de empresas pequeñas, medianas y grandes.

La UNCTAD, menciona en su documento Metodologías, Clasificaciones y Cuantificación de las Barreras no Arancelarias y sus Efectos en el desarrollo, publicado en el 2005, que uno de los sectores más afectados por la aplicación de las barreras o medidas no arancelarias es el sector alimenticio, dentro del cual están contemplados los productos provenientes de la pesca.

La eliminación de las barreras no arancelarias, resulta un reto para los países en desarrollo, en especial para los de América Latina y la tarea de abordar este tema a nivel multilateral es compleja y requiere un arduo trabajo por parte de la OMC y de la UNCTAD, con el fin de delinear políticas que logren una distribución más justa de los beneficios de la apertura de los mercados y el crecimiento de la economía mundial.

1.3 Tipos de medidas no arancelarias.

Para comprender la denominación, naturaleza y clasificación de las medidas no arancelarias, se tomarán como referencia diversos trabajos elaborados por las entidades multilaterales relacionadas con este tema en particular: la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD) y la Organización Mundial del Comercio (OMC):

1.3.1 Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo, UNCTAD

Es un organismo que ha participado intensamente en la investigación sobre las barreras no arancelarias desde 1980. Esta entidad ha trabajado en clasificar las barreras no arancelarias desde 1994 y a través de un sistema de análisis e información comercial, ha desarrollado un portafolio de clasificación para las BNA. Este sistema está disponible para el público

en general y se puede acceder a través del programa informático denominado Solución Comercial Integrada Mundial WITS.⁷

Las BNA están clasificadas en seis capítulos:

- a. Medidas de Control de precio: que se orientan a controlar los precios de los productos importados y que afectan de una u otra manera el costo de las importaciones.
- b. Medidas Financieras: regulan el acceso a divisas para operaciones comerciales, afectan también el costo de las importaciones.
- c. Medidas de concesión automática de licencias: son solicitudes de importación de un producto que se debe autorizar previamente para el ingreso de la mercancía. Esta medida se la puede adoptar cuando las importaciones de un producto crecen significativamente.
- d. Medidas de control de la cantidad: es una limitación en la cantidad a las importaciones de un producto de una o varias procedencias, mediante licencias, contingentes y/o prohibiciones.
- e. Medidas monopolísticas: se concede derecho de exclusividad a un solo operador comercial.

⁷ “World Integrated Trade Solutions (WITS)” en <https://wits.worldbank.org/WITS/WITS/Restricted/Login.aspx> Este sistema proporciona a los usuarios una herramienta útil para analizar datos comerciales en materia arancelaria y no arancelaria.

- f. Medidas técnicas: medidas que deben cumplir los productos referentes a la calidad, empaque, dimensiones, seguridad, embalaje, etiquetado entre otras.

1.3.2 Organización Mundial de Comercio, OMC

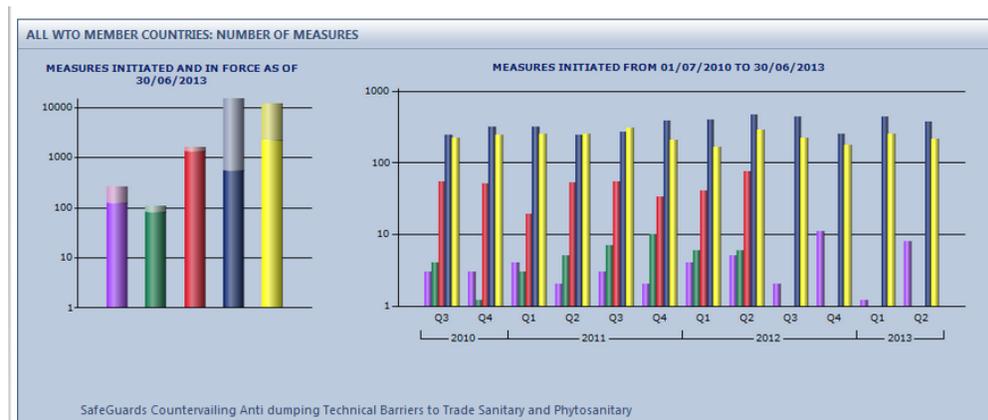
Uno de sus principios es fomentar el libre comercio a través de la disminución de los obstáculos comerciales, razón por la cual las medidas no arancelarias ocupan un lugar importante en el marco de la OMC y constituyen una constante preocupación en las negociaciones comerciales.

En noviembre de 2009, la OMC en conjunto con otros organismos multilaterales como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO), UNCTAD, Banco Mundial y Fondo Monetario Internacional, consensuaron una clasificación de las medidas no arancelarias, las cuales se dividen en dos grandes categorías: medidas técnicas y medidas no técnicas:

- Medidas Técnicas: Obstáculos Técnicos al Comercio y Medidas Sanitarias y fitosanitarias.
- Medidas No Técnicas: Inspecciones previas al embarque y formalidades aduaneras; Medidas de control de precios; Medidas relativas a licencias, cupos y prohibiciones impuestos; Medidas financieras; Medidas anticompetitivas; Medidas de comercio competitivo; Restricciones de

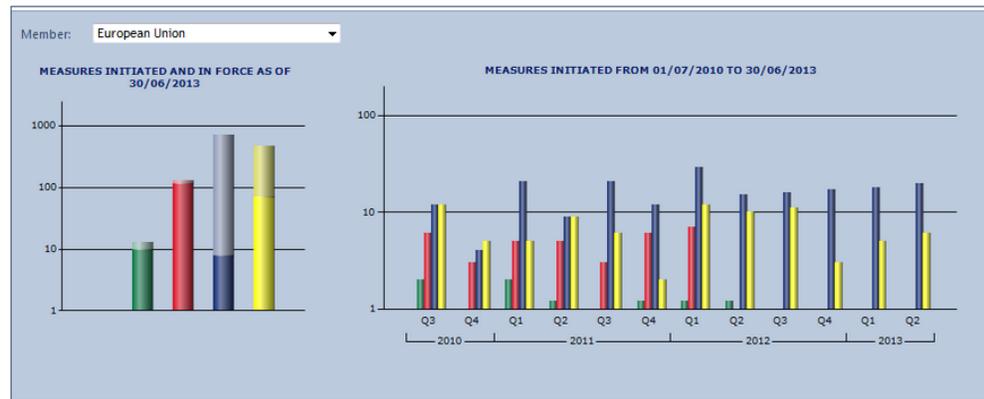
distribución; Restricciones de servicio postventa; Subsidios; Restricciones a la contratación pública; Propiedad Intelectual; Normas de origen.

De acuerdo al portal de la Organización Mundial de Comercio, las medidas no arancelarias aplicadas son en mayor número las medidas sanitarias y fitosanitarias (color amarillo) y los obstáculos técnicos al comercio (color azul).



Fuente: Organización Mundial del Comercio consultado en junio 2013

Así mismo, como se identifica en el cuadro siguiente, las medidas que con mayor frecuencia aplica la Unión Europea son las sanitarias y los obstáculos técnicos al comercio.



Fuente: Organización Mundial del Comercio consultado en junio 2013

Por este motivo, a continuación se analizarán las medidas técnicas, que son las que han tenido mayor crecimiento e incidencia en el intercambio comercial en los últimos años y en las cuales se centra el presente trabajo: Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y Obstáculos Técnicos al Comercio.

1.3.2.1 Medidas Sanitarias y Fitosanitarias⁸

Las medidas sanitarias (que protegen la salud de personas y animales) y las fitosanitarias (preservación de los vegetales) se aplican con el fin de asegurar que la población de un país reciba alimentos adecuados y sanos y garantizar la inocuidad de los productos que llegan a los consumidores.

La OMC emitió en 1994, el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) como una herramienta para normalizar la aplicación

⁸ Organización Mundial del Comercio, *Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias*, 1994.

de estas medidas. El preámbulo del Acuerdo indica que no debe impedirse a ningún Miembro de la OMC adoptar medidas que sean necesarias para “garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas y animales, preservar los vegetales o también para proteger el territorio nacional de plagas o enfermedades”.⁹ Estas medidas deben ser establecidas bajo los parámetros técnico-científicos y deberán ser aplicadas solamente cuando sea necesario, sin que constituyan una discriminación hacia el resto de países ni se conviertan en restricciones injustificadas que perjudiquen el intercambio comercial. Los párrafos siguientes determinan los objetivos del Acuerdo MSF:

1. Mejorar la salud de las personas y de los animales y la situación fitosanitaria en el territorio de todos los Miembros;
2. Establecer un marco multilateral de normas y disciplinas que sirvan de guía en la elaboración, adopción y observancia de las medidas sanitarias y fitosanitarias para reducir al mínimo sus efectos negativos en el comercio;
3. Fomentar la utilización de medidas sanitarias y fitosanitarias armonizadas entre los Miembros, sobre la base de normas, directrices y recomendaciones internacionales elaboradas por las organizaciones internacionales competentes [...], sin que ello requiera que los Miembros modifiquen su nivel adecuado de protección de la vida o la salud de las personas y de los animales o de preservación de los vegetales;

⁹ Organización Mundial del Comercio, *Aplicación del Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias*, 2010, p 119

4. Elaborar normas para la aplicación de las disposiciones del GATT de 1994 relacionadas con el empleo de las medidas sanitarias o fitosanitarias, en particular las disposiciones del apartado b) del artículo XX (OMC, 1994:1).

El Acuerdo está administrado por el Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, cuyo objetivo principal es vigilar el cumplimiento del Acuerdo MSF por los países, así como fomentar y facilitar las consultas y negociaciones sobre temas sanitarios o fitosanitarios. Este órgano mantiene una alianza estratégica con los organismos internacionales en especial con la Comisión del Codex Alimentarius, la Oficina Internacional de Epizootias y la Secretaria de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria, con el fin de lograr un consenso y asesoramiento científico en la aplicación del Acuerdo MSF.

En Anexo A del Acuerdo MSF define a las medidas sanitarias o fitosanitarias como medidas:

- a. Para proteger la salud y la vida de los animales o para preservar los vegetales en el territorio del Miembro de los riesgos resultantes de la entrada, radicación o propagación de plagas, enfermedades y organismos patógenos o portadores de enfermedades;
- b. Para proteger la vida y la salud de las personas y de los animales en el territorio del Miembro de los riesgos resultantes de la presencia de aditivos, contaminantes, toxinas u organismos patógenos en los productos alimenticios, las bebidas o los piensos;

- c. Para proteger la vida y la salud de las personas en el territorio del Miembro de los riesgos resultantes de enfermedades propagadas por animales, vegetales o productos de ellos derivados, o de la entrada, radicación o propagación de plagas; o
- d. Para prevenir o limitar otros perjuicios en el territorio del Miembro resultantes de la entrada, radicación o propagación de plagas.

Y comprenden:

Todas las leyes, decretos, reglamentos, prescripciones y procedimientos pertinentes, con inclusión, entre otras cosas, de: criterios relativos al producto final; procesos y métodos de producción; procedimientos de prueba, inspección, certificación y aprobación; regímenes de cuarentena, incluidas las prescripciones pertinentes asociadas al transporte de animales o vegetales, o a los materiales necesarios para su subsistencia en el curso de tal transporte; disposiciones relativas a los métodos estadísticos, procedimientos de muestreo y métodos de evaluación del riesgo pertinentes; y prescripciones en materia de embalaje y etiquetado directamente relacionadas con la inocuidad de los alimentos¹⁰.

Resulta importante advertir que en la definición descrita anteriormente solo se hace referencia a las medidas MSF aplicadas en el territorio del Miembro, excluyendo las medidas aplicadas fuera de éste. Sin embargo, las medidas sanitarias y fitosanitarias pueden comprender procedimientos, transporte, almacenaje o métodos de producción fuera

¹⁰ Organización Mundial del Comercio, *Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias*, Ginebra, 1994, p 8

del territorio del país importador, cuando el fin sea la protección de su territorio.

Algunos ejemplos de las Medidas MSF son:

- a. Requisitos y disposiciones para la aprobación de los establecimientos de productos de origen animal.
- b. Requisitos sobre límites máximos de plaguicidas en productos de origen animal y vegetal.
- c. Consideraciones sobre las sustancias medicamentosas presentes en alimentos de origen animal.
- d. Requisitos sobre productos agroquímicos (contaminantes) presentes en alimentos.
- e. La certificación de la inocuidad de los alimentos y de la salud de los animales o vegetales.
- f. Los métodos de elaboración con consecuencias para la inocuidad de los alimentos
- g. Las prescripciones de etiquetado directamente relacionadas con la inocuidad de los alimentos; la fitocuarentena y la cuarentena animal.

- h. Las declaraciones de zonas libres de plagas o enfermedades específicas; otras prescripciones sanitarias aplicables a las importaciones.

1.3.2.2 Obstáculos Técnicos al Comercio¹¹

Los Obstáculos Técnicos al Comercio comprenden: reglamentos técnicos, normas y procedimientos de evaluación de la conformidad.

Los reglamentos técnicos, son medidas que establecen las características específicas de un producto, por ejemplo tamaño, forma, diseño, funciones, manera en que se etiqueta o en que se embala el mismo, o los procesos y métodos de producción con ellas relacionados y cuya observancia es obligatoria.

Las normas, son “medidas aprobadas por una institución reconocida, que prevén, para un uso común y repetido, reglas, directrices o características para los productos o los procesos y métodos de producción conexos y cuya observancia es voluntaria”.¹²

Finalmente, los procedimientos de evaluación de la conformidad, “son procedimientos utilizados, directa o indirectamente, para determinar que

¹¹ Organización Mundial del Comercio, Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, Ginebra, 1994..

¹² Organización Mundial del Comercio, TBT-M4-R1-S-1 La no discriminación y la prevención de obstáculos técnicos ..., Ginebra, 2012, p. 2, en <https://etraining.wto.org/admin/files/Course.../TBT-M4-R1-S.doc> consultado en febrero 2013.

se cumplen las prescripciones pertinentes de los reglamentos técnicos o las normas”.¹³

Los reglamentos técnicos y las normas se aplican para cumplir el objetivo principal que es precautelar la seguridad de los consumidores, proteger el medio ambiente o por motivos de seguridad nacional. Estas medidas también se aplican con el fin de evitar prácticas que induzcan al error, a través de una adecuada información sobre las características de los productos.

La OMC emitió en 1994 el protocolo para la aplicación de estas normas y reglamentos técnicos denominado *Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio OTC*, que asegura que los reglamentos técnicos, normas y evaluaciones de conformidad no creen obstáculos innecesarios al comercio. Este Acuerdo subraya el derecho que tienen los países para adoptar las medidas y normas que consideren necesarias para proteger la salud y la vida de los seres vivos así como del medio ambiente y prevenir prácticas que puedan inducir al error. Comprende la terminología, simbología, tamaño, calidad, embalaje, marcado, etiquetado de un producto e incentiva el reconocimiento entre países de los procedimientos de evaluación de la conformidad.

El Acuerdo OTC se acoge a un “código de buena conducta”¹⁴ por el que se rigen los órganos de normalización gubernamentales o industriales

¹³ *Ibíd.*

para la elaboración, adopción y aplicación de normas y reglamentos. Son más de 200 los órganos de normalización que aplican el código.

El Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio administra el Acuerdo OTC y su misión es dar seguimiento a la implementación y aplicación de normas, reglamentos técnicos o procedimientos de evaluación de la conformidad así como el facilitar el intercambio de información de los países miembros.

La estructura de este documento se establece de la siguiente manera:

- a. Un primer grupo de disposiciones se refiere a la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos (artículos 2 y 3).
- b. El segundo grupo se refiere a la elaboración, adopción y aplicación de normas (artículo 4 y Código de Buena Conducta para la Elaboración, Adopción y Aplicación de Normas, Anexo 3).
- c. El tercer grupo de disposiciones tiene que ver con los procedimientos de evaluación de la conformidad (artículos 5 a 9).
- d. El resto del Acuerdo (artículos 10 a 14) trata de la transparencia, la asistencia técnica, el trato especial y diferenciado, la solución de diferencias y las cuestiones institucionales (la labor del Comité OTC)¹⁵.

El preámbulo del Acuerdo indica que no debe impedirse a ningún miembro de la OMC adoptar medidas necesarias:

¹⁴ Organización Mundial del Comercio, Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio, Anexo 3, Código de Buena Conducta..., Ginebra, 1994, p. 18

¹⁵ Organización Mundial de Comercio, Modulo de E-Training, El Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio TBT-M2-R1-S, Ginebra, 2012, p.6.

Para asegurar la calidad de sus exportaciones, o para la protección de la salud y la vida de las personas y de los animales o la preservación de los vegetales, para la protección del medio ambiente, o para la prevención de prácticas que puedan inducir a error, a los niveles que considere apropiados, a condición de que no las aplique en forma tal que constituyan un medio de discriminación arbitrario o injustificado entre los países en que prevalezcan las mismas condiciones, o una restricción encubierta del comercio internacional. (OMC, 1994,1)

Además, en el Acuerdo se reconoce que los países en desarrollo pueden tropezar con dificultades en la elaboración y aplicación de reglamentos técnicos, de normas y de procedimientos de evaluación de la conformidad, razón por la cual en este apartado, se expresa el deseo de ayudar a los mismos en los esfuerzos que realicen en este tema.

En esta sección se establecen como objetivos del Acuerdo:

- a. Alentar la elaboración de normas internacionales y de sistemas internacionales de evaluación de la conformidad
- b. Asegurar que los reglamentos técnicos y normas, incluidos los requisitos de envase y embalaje, marcado y etiquetado, y los procedimientos de evaluación de la conformidad, no creen obstáculos innecesarios al comercio internacional.¹⁶

¹⁶ Organización Mundial del Comercio, El Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio, Ginebra, 1994, p.1

Algunos ejemplos de Medidas OTC son:

- a. Los requisitos en torno a la composición de determinados alimentos elaborados;
- b. Requisitos de etiquetado de los alimentos, las bebidas y los medicamentos;
- c. Requisitos de calidad para los alimentos frescos
- d. Prescripciones de embalaje para los alimentos frescos¹⁷

De la lectura y revisión de los Acuerdos OTC y MSF se puede concluir que las medidas sanitarias, fitosanitarias o los obstáculos técnicos al comercio han sido creados con el fin de proteger la salud y la vida de las personas y animales, de preservar los vegetales y de proteger el medio ambiente, sin embargo, estas medidas no deben ser más restrictivas de lo necesario. También deben cumplir el objetivo de la No Discriminación y del Trato Nacional, esto quiere decir que las medidas adoptadas deben ser aplicadas por el país que las exige, así como por todos los miembros de la OMC.

Los Acuerdos MSF y OTC fomentan la transparencia de conocimiento de las medidas sanitarias, fitosanitarias y técnicas al comercio, ya que cada miembro cuenta con un “Punto Focal” de consulta y de notificación, cuya misión es la de informar a los demás miembros de las medidas que está adoptando su gobierno, igualmente, sería importante que los

¹⁷ Organización Mundial de Comercio, Modulo de E-Training, El Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio TBT-M2-R1-S, Ginebra, 2012, P. 18

gobiernos de los países en desarrollo busquen los medios necesarios para alertar masiva y oportunamente a su sector empresarial sobre las notificaciones de las medidas no arancelarias aplicadas en el mundo, con el objetivo de que los empresarios se encuentren preparados para enfrentar las exigencias técnicas o sanitarias.

1.4 Principales Medidas no Arancelarias que inciden en la Industria Pesquera.

La pesca ha sido desde tiempos históricos, una de las principales actividades a las que se ha dedicado el hombre de generación en generación. Se evidencia que a principios del siglo XIX esta actividad se tecnifica y se empiezan a utilizar buques de 500 toneladas para la captura de peces. En el documento *El estado Mundial de la Pesca y Acuicultura*, elaborado por la FAO en 2012, se demuestra que hasta el 2010 la producción pesquera a nivel del mundo fue de 148 millones de toneladas, con un valor de venta estimado en 217.500 millones de dólares, lo que refleja el gran potencial del comercio pesquero ya que el consumo per cápita sigue en aumento; no obstante el océano ha sido explotado indiscriminadamente y es probable que una gran cantidad de poblaciones de peces en el mundo se encuentren agotadas. La maricultura constituye una alternativa para preservar los recursos marítimos, experiencias exitosas se han registrado en Chile, Australia, México, Canadá y Noruega y sigue en constante crecimiento. Según la FAO, esta actividad se refiere “al cultivo del producto final en agua de mar, aunque en los estados

tempranos del ciclo de vida de los organismos acuáticos, estos hayan sido cultivados en agua salobre o dulce¹⁸, por lo que sería importante investigar los beneficios de esta actividad.

Por otro lado, existen factores que han permitido la sostenibilidad y el crecimiento del comercio pesquero, especialmente gracias a los precios del pescado, cuyos valores se han incrementado en un 12% al 2011 y por la diversidad de tipos de productos que se tiene para ofertar.

El pescado y demás productos pesqueros constituyen uno de los productos principales en el intercambio comercial internacional, especialmente en las exportaciones de los países en desarrollo contribuyendo así al crecimiento económico, seguridad alimentaria y alivio de la pobreza. Según datos de la FAO el 67% de las exportaciones pesqueras de los países en desarrollo se destina a los países desarrollados entre los cuales los mayores importadores son Estados Unidos, Japón y la Unión Europea.

A pesar de que el comercio pesquero incentiva al desarrollo de los países, existen temas de alarmante preocupación como las subvenciones a la pesca, la pesca ilegal, la pesca incidental, el tema de las redes abandonadas en el mar, la explotación excesiva de determinadas poblaciones de peces, la presencia de mercurio y metales pesados en los alimentos provenientes de la pesca, entre otros. Estos temas generan que

¹⁸ FAO, Glosario de Acuicultura, en http://www.fao.org/fi/glossary/aquaculture/spec-term-n.asp?id_glo=16936&id_lang=TERMS_S&lang=es consultado en julio 2013.

los gobiernos tomen medidas para proteger su industria local, el medio ambiente y la salud y bienestar de sus habitantes.

Sobre la base de lo expuesto, se analizarán a continuación las medidas no arancelarias que afectan a la industria pesquera:

1.4.1 Medidas Sanitarias

Según el Departamento de Pesca de la FAO:

La cuestión de la inocuidad y la calidad de los productos pesqueros tiene una gran importancia para muchos países, de frente al aumento de la demanda, las exigencias del consumidor en materia de inocuidad, y la globalización del comercio del pescado. Los países en desarrollo abarcan el 50% de este comercio, y los países desarrollados representan más del 80% de las importaciones, desde el punto de vista del valor. Las normas de inocuidad y calidad crecen de conformidad con el Acuerdo de medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y los obstáculos técnicos para el comercio. Los países en desarrollo tienen que cumplir estos requisitos para mantener y fortalecer su participación en el mercado, y participar activamente en las deliberaciones internacionales patrocinadas por el Codex Alimentarius.¹⁹

La producción pesquera es diversa y los productos del mar son perecederos, por lo que se requiere que toda la cadena –desde la captura del pescado hasta la comercialización- sea tratada con mucho cuidado y atención. Para que estos productos sean aptos para el consumo humano, necesitan cumplir con “requisitos específicos y técnicas de conservación

¹⁹ Departamento de Pesca y Acuicultura, “Utilización del pescado”, FAO, en <http://www.fao.org/fishery/topic/16127/es>, consultado en agosto 2012.

para preservar su calidad nutricional, ampliar su vida útil, reducir al mínimo el deterioro causado por bacterias y evitar las pérdidas por una manipulación inadecuada”.²⁰ Estas exigencias que deben cumplir los productores y exportadores de pescado pueden constituirse en una barrera innecesaria al comercio ya que afecta el intercambio internacional de estos productos, sin embargo, hay que tomar en cuenta que todos los consumidores merecen una excelente calidad de producto. En este sentido, la labor del Codex Alimentarius en materia de inocuidad de alimentos es valiosa, ya que las normas y procedimientos que emite esta Comisión están enfocados a proteger la salud de los consumidores.

Un ejemplo de medidas sanitarias en la pesca, es el cumplimiento del *Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP*,²¹ por sus siglas en inglés, que garantiza que el producto final sea apto para el consumo humano. Este Sistema se fundamenta científicamente y permite observar peligros específicos a lo largo de la cadena alimentaria, desde el productor al consumidor final con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

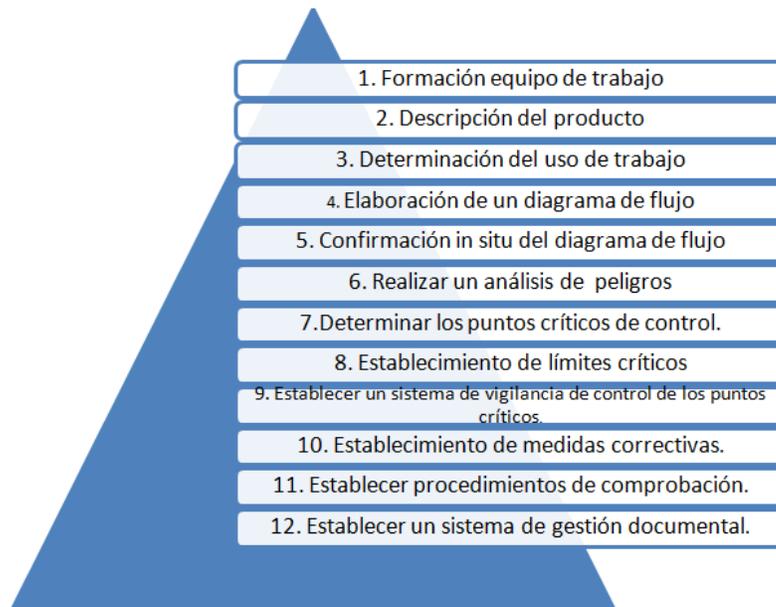
Las empresas que aplican este sistema deben comprometer a todo su personal y contar con un grupo de expertos técnicos, como ingenieros en alimentos, microbiólogos, agrónomos, y especialista en salud pública, que verifiquen la correcta aplicación de este sistema.

²⁰ FAO, Estudio Mundial de la Pesca y Acuicultura 2012, p. 67

²¹ FAO, Sistemas de Calidad e Inocuidad de los Alimentos, Manual de Capacitación, Roma , 2002, p. 109.

En la Industria pesquera, la implementación y cumplimiento del sistema HACCP resulta indispensable dado que dos de los grandes consumidores de pescado a nivel mundial – Estados Unidos y la Unión Europea – así lo exigen, con el fin de garantizar que los alimentos provenientes de la pesca cumplan con lo estipulado en sus reglamentaciones internas.

El Sistema HACCP²² funciona de la siguiente manera:



Fuente: FAO
Elaboración: La Autora

Un análisis más detallado del sistema se encuentra en el Anexo 2

²² FAO, Departamento de Agricultura, Sistema de Análisis de peligros y de puntos críticos de control HACCP y Directrices para su aplicación, Roma, 1997, en <http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm> consultado en febrero 2013.

1.4.2 Obstáculos Técnicos al Comercio en la Pesca

Una creciente preocupación por el medio ambiente y un entorno saludable y equilibrado demanda que los productos provenientes de la pesca cumplan requisitos y normas técnicas que protejan el entorno marítimo. Igualmente, los mercados internacionales exigen requisitos técnicos a la importación de productos pesqueros, razón por la cual el correcto cumplimiento de los reglamentos, normas y procedimientos de evaluación de la conformidad resulta importante, especialmente para los países en desarrollo

Entre las medidas OTC que se aplican a los productos provenientes de la pesca están:

- Reglamentos técnicos en cuanto a las capturas de ciertos peces como el atún rojo.
- Reglamentos técnicos que establecen los límites máximos de las sustancias peligrosas.
- El eco-etiquetado, que certifica la vinculación del producto pesquero con su proceso productivo y cuya meta es el ordenamiento pesquero sostenible.²³

²³ Carolyn Deere, "Ecoetiquetado y pesca sostenible" FAO, [http://www.redpycs.net/MD_upload/redpycs_net/File/Ecoetiquetado/EcoetiquetadoyPescasostenible\(IUCN-FAO\).pdf](http://www.redpycs.net/MD_upload/redpycs_net/File/Ecoetiquetado/EcoetiquetadoyPescasostenible(IUCN-FAO).pdf), consultado en febrero de 2012.

- Reglamentos de control estadístico de las poblaciones de peces como el patudo y el pez espada, con el fin de llevar un monitoreo de las poblaciones de estas especies.

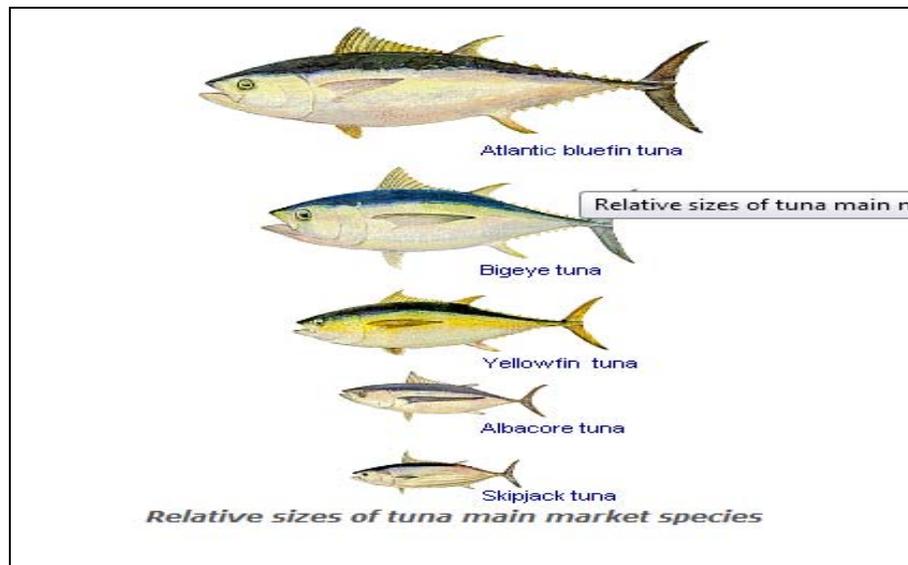
CAPÍTULO DOS: IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE LAS MEDIDAS NO ARANCELARIAS QUE INCIDEN EN LA EXPORTACION DEL ATÚN EN CONSERVA ECUATORIANO HACIA LA UNIÓN EUROPEA.

2.1 Panorama mundial del comercio internacional del atún

El atún (Thunnus) por naturaleza es una especie migratoria que vive cerca de la superficie tropical y subtropical de los océanos. La captura mundial de los túnidos es de gran importancia económica ya que constituye la materia prima para el procesamiento de varios productos, entre ellos el atún en conserva. Según datos de la FAO existen unas 40 especies de túnidos, distribuidas en los océanos Atlántico, Índico, Pacífico y el mar Mediterráneo y sus tamaños varían de acuerdo a su hábitat y acorde a sus elementos genéticos (ver gráfico 1).

Gráfico 1

Tamaño relativo del atún comercializable

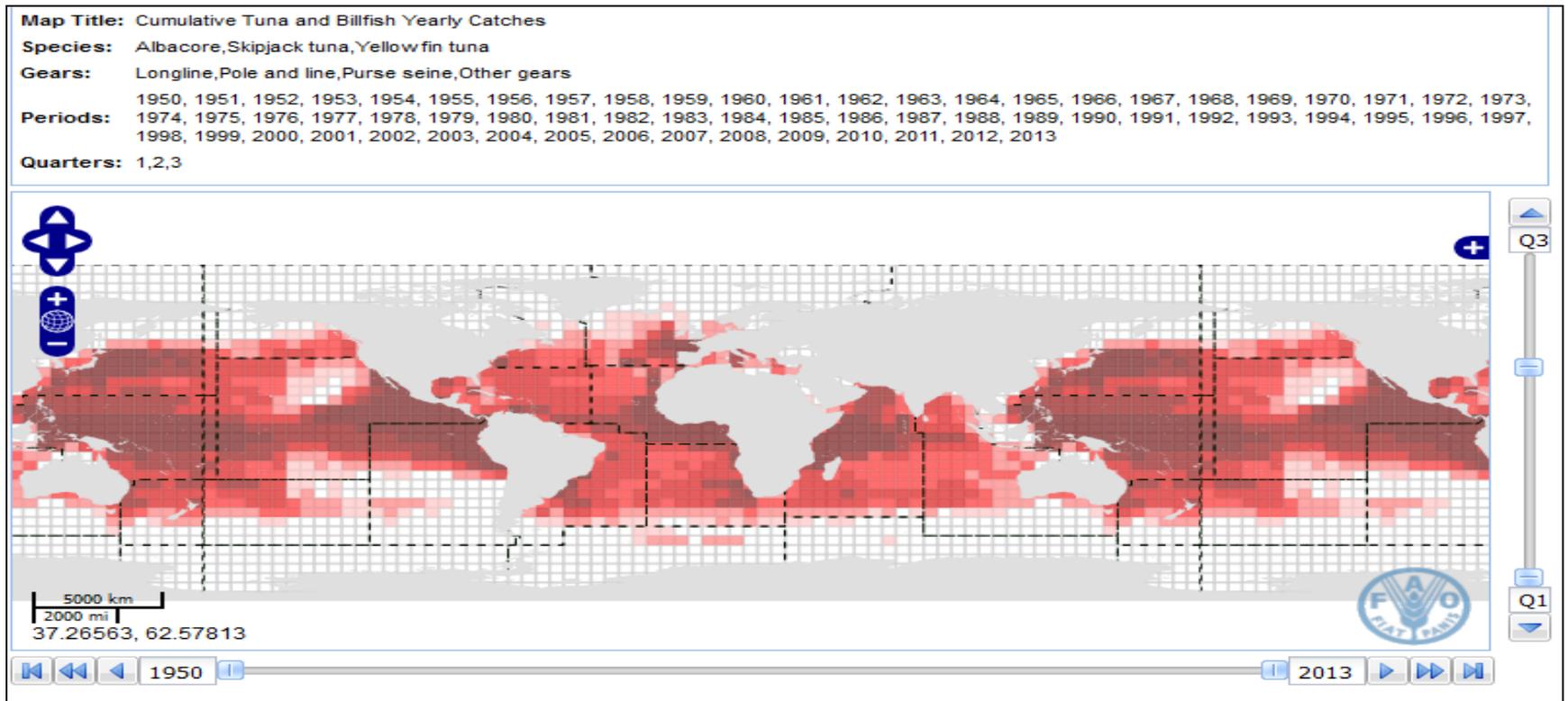


Fuente: FAO, "Perfil del Atún", en: <http://www.fao.org/fishery/topic/16082/en>

Desde 1950, la captura de esta especie ha crecido considerablemente, de menos de 0,6 millones de toneladas en ese año, hasta 6 millones de toneladas al día de hoy, como evidenciamos en el gráfico 2, donde se puede además constatar que el océano Pacífico es de gran interés para la captura del atún.

Gráfico No. 2

Captura acumulativo del atún desde 1950, por regiones



Fuente: FAO, Atlas de capturas del Atún en <http://www.fao.org/figis/geoserver/tunaatlas/#> Consultado en febrero 2013.

El comercio internacional de atún es de gran importancia económica para algunos países en desarrollo como Tailandia, Ecuador, Indonesia, Mauricio, Seychelles, entre otros, no obstante, la FAO menciona que algunos de los stocks de atún están siendo sobreexplotados, incidiendo negativamente en la conservación de esta especie. Uno de los grandes especímenes que está a punto de desaparecer a causa de la sobreexplotación comercial y capturas ilegales, es el Atún Rojo del Atlántico.²⁴

Según datos estadísticos del Trademap,²⁵ las importaciones mundiales de conservas de atún clasificadas en la subpartida 1604141000 alcanzaron un valor de 6.344 millones de dólares en el año 2011.²⁶ Estados Unidos y los países de la Unión Europea figuran como principales importadores de atún en conserva.

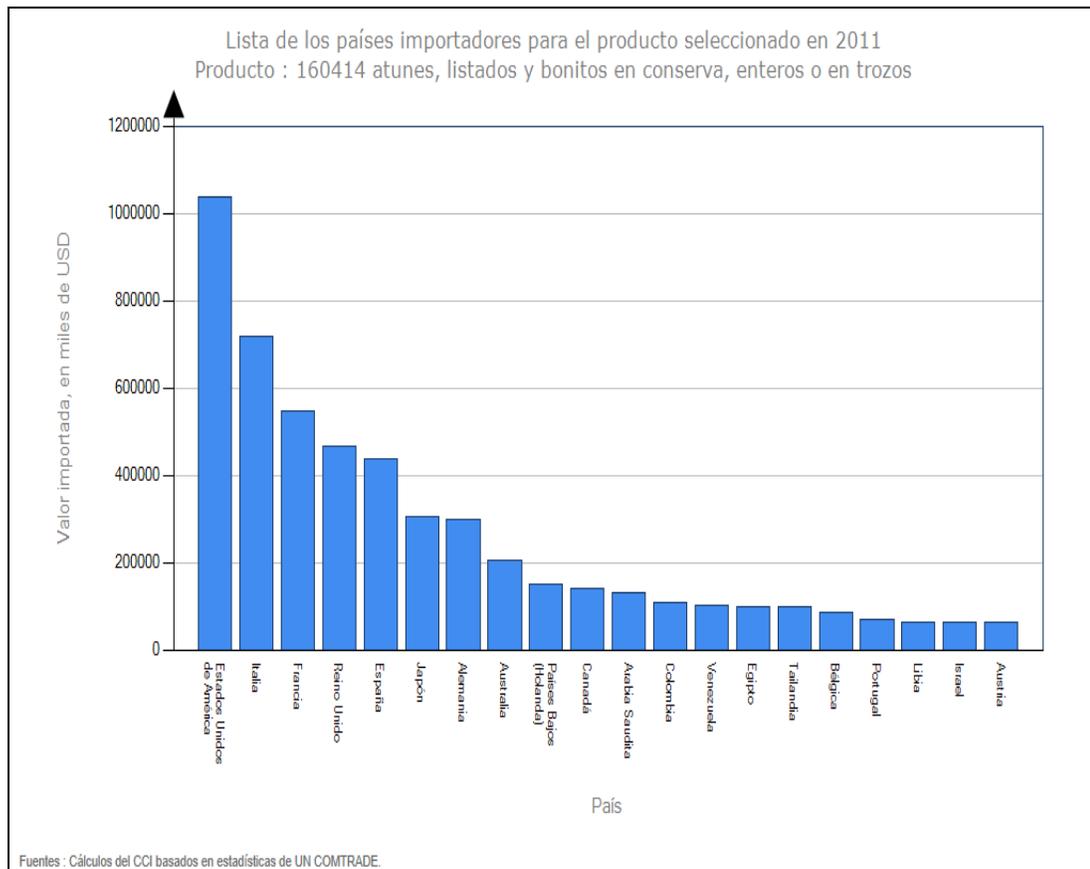
²⁴ World Wild Life: “Una pesquería seriamente amenazada” en : http://www.wwf.es/que_hacemos/mares_y_costas/sobre_mares_y_oceanos/oceanos/atun_r_ojo/ consultado en febrero 2013

²⁵ www.trademap.org Fuente Internacional de estadísticas del Centro de Comercio Internacional, la información proviene de los Bancos Centrales de los propios países miembros consultado en febrero 2013.

²⁶ Estadísticas tomadas del trademap en http://www.trademap.org/Country_SelProduct.aspx consultado en febrero 2013.

Gráfico No. 3

Países importadores de atún en 2011

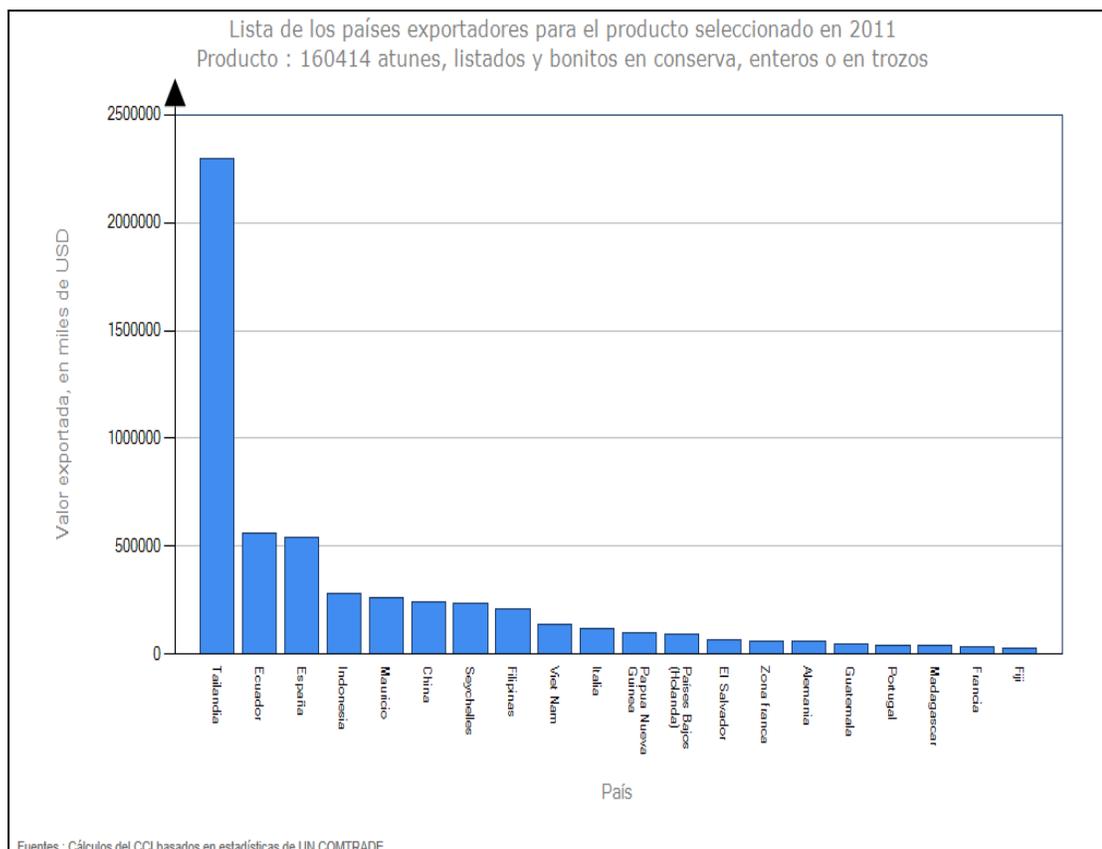


Fuente: Trademap, consultado en febrero de 2013

En cuanto a los exportadores a nivel mundial, al 2011 Tailandia ocupa el primer lugar con exportaciones que bordean los 2.297 millones de dólares, seguido por Ecuador con 563 millones y España con 542 millones.

Gráfico No. 4

Países exportadores de atún en 2011



Fuente: Trademap, consultado en febrero de 2013

A pesar de los resultados optimistas mostrados por las estadísticas, la FAO en su web GlobeFish,²⁷ recalca que el 2012 fue un año complejo para la comercialización del atún a nivel mundial. En Japón el consumo de atún rojo y barrilete se redujo en un 12% mientras que en Estados Unidos, la

²⁷ Datos de GLOBEFISH – FAO en: <http://www.globefish.org/tuna-december-2012.html> consultado en febrero 2013.

demanda de atún fresco presenta una recuperación del 4%, aunque el atún en conserva continúa con una débil demanda.

El comportamiento de los consumidores se ve afectado por el precio, siendo reacios a adquirir el producto cuando encarece, además de ser influenciados recientemente por varias alertas emitidas por grupos ambientalistas con respecto al contenido de mercurio del atún, derivando en una reducción de más de 23% en las importaciones, comparada con el 2011.

Con respecto al atún enlatado, la crisis en la Eurozona ha afectado su importación. A medida que los consumidores redujeron su capacidad adquisitiva, también disminuyeron el consumo de atún de alto nivel y se inclinaron al consumo de productos provenientes de Costa de Marfil y Seychelles, que se ha convertido en el principal proveedor del mercado europeo. En Asia en cambio, durante el primer trimestre de 2012, Japón aumentó significativamente la importación de atún en conserva en un 13%.

Con estos antecedentes, se puede concluir que, a pesar de la disminución de la demanda en Estados Unidos y Europa del atún en conserva, Asia y África del Norte, continúan siendo áreas clave para el crecimiento de las exportaciones de este producto.

2.2 Comercio de atún en conserva ecuatoriano en la Unión Europea

A mediados del siglo XX, el sistema de comercio internacional estaba direccionado a la protección de los intereses de las grandes potencias de la época. Las relaciones internacionales comerciales se caracterizaron por el aprovechamiento de los productos primarios de los países menos adelantados. El Ecuador se convirtió en proveedor de materias primas y de productos con escaso valor agregado, especializándose en un modelo primario-extractivo-exportador.

Este modelo limita la diversificación de la oferta exportable y se concentra en productos que son sensibles a la volatilidad de los precios internacionales. En la actualidad, las estadísticas presentadas por el Banco Central del Ecuador (BCE) demuestran que el petróleo, el banano, las flores, el cacao, el café y los productos del mar constituyen el eje principal del intercambio comercial internacional.

En el período de enero a noviembre del 2012, las estadísticas del BCE evidencian que:²⁸

- Estados Unidos representa el principal mercado para las exportaciones ecuatorianas con un 43,8%, seguido por los

²⁸ Banco Central del Ecuador, “Evolución de la Balanza Comercial. Balanzas Comerciales del Ecuador con sus principales Socios (Enero-Noviembre 2012)”, en <http://www.bce.fin.ec/docs.php?path=/documentos/Estadisticas/SectorExterno/BalanzaPagos/balanzaComercial/ebca201301.pdf>, consultado en febrero de 2013.

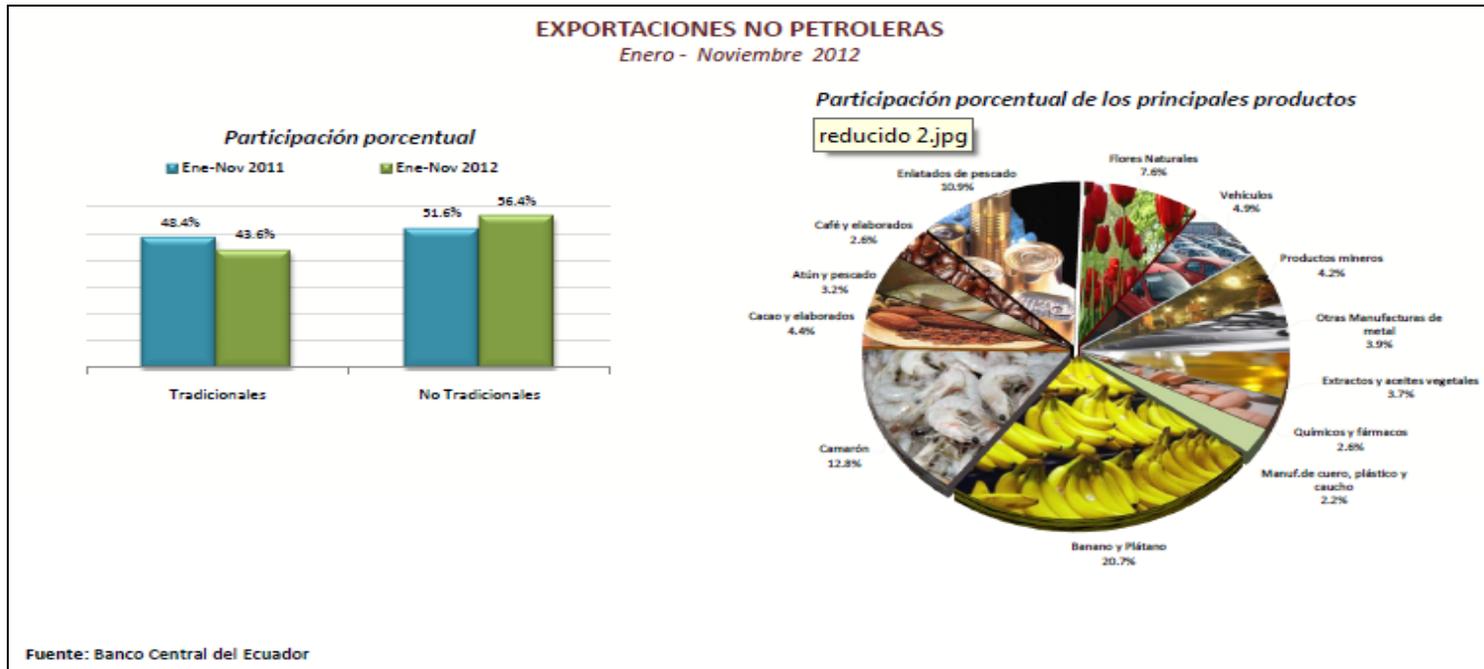
países socios de la ALADI con un 30,8% de los cuales la CAN representa un 13,3%. A Europa se destinó un 14,4% de los cuales un 10,4% pertenece a la Unión Europea.

- Las exportaciones totales alcanzaron un incremento de 7,6% en valor FOB alcanzando USD 21.887,1 millones de dólares, de los cuales las exportaciones no petroleras llegaron a USD 9189 millones de dólares.

La participación de los principales productos no petroleros se los detalla en el siguiente gráfico:

Gráfico No. 5

Exportaciones no petroleras 2012



Fuente: Banco Central del Ecuador, "Evolución de la Balanza Comercial. Balanzas Comerciales del Ecuador con sus principales Socios (Enero-Noviembre 2012)"
<http://www.bce.fin.ec/docs.php?path=/documentos/Estadisticas/SectorExterno/BalanzaPagos/balanzaComercial/ebca201301.pdf>

En el año 2012, las exportaciones de productos provenientes de la pesca, entre ellos el atún, han crecido en un 22% en volumen y 32.7% en valor FOB respectivamente, los enlatados de pescado registraron un crecimiento en un 9,7% en volumen y un 22,8% en valor FOB, y otros elaborados del mar registraron un crecimiento de 49,6% en volumen y un 41,6% en valor FOB.²⁹

El siguiente cuadro resume la evolución de las exportaciones del atún en conserva:

Gráfico No. 6
Exportaciones ecuatorianas de atún en conserva



Elaboración: La autora

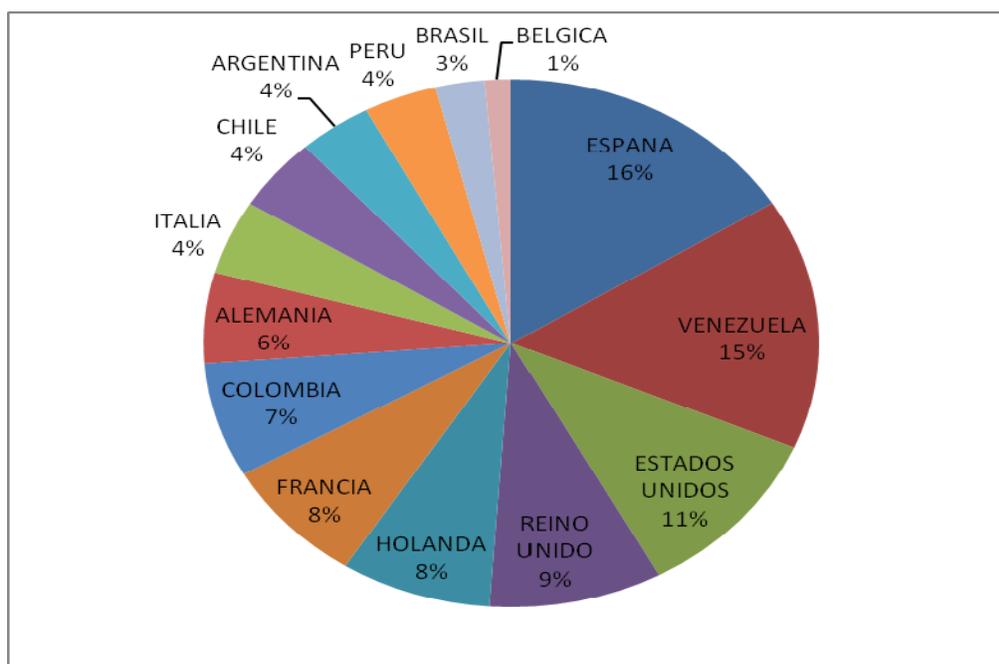
Fuente: Banco Central del Ecuador (Periodo 2008-2012)

²⁹ Referencia tomada del Cuadro Estadístico del Banco Central del Ecuador en: <http://www.bce.fin.ec/docs.php?path=/documentos/Estadisticas/SectorExterno/BalanzaPagos/balanzaComercial/ebc201301.pdf> consultado en febrero 2013

Los principales mercados a los cuales se han destinado las exportaciones ecuatorianas de atún en conserva desde el 2008 al 2012 son:

Gráfico No. 7

Destino de exportaciones ecuatorianas de atún en conserva



Elaboración: La autora

Fuente: Banco Central del Ecuador (Periodo 2008-2012)

Este gráfico demuestra que las exportaciones de atún en conserva se dirigen hacia varios países de la Unión Europea, que en conjunto representan el 51% de las exportaciones ecuatorianas, por lo que resulta importante conocer las medidas no arancelarias que aplica este bloque comercial, sobre las ventas ecuatorianas de este importante producto.

A continuación se analizarán las principales instituciones europeas relacionadas con las medidas no arancelarias, la tipología europea de las Medidas no Arancelarias y las medidas no arancelarias que aplica la Unión Europea al atún en conserva en general y que también afectan al de origen ecuatoriano.

2.3 Identificación y análisis de las principales medidas no arancelarias que inciden en el atún en conserva ecuatoriano en la Unión Europea

2.3.1 Marco Institucional de la Unión Europea

La *Dirección General de Sanidad y Consumidores SANCO de la Comisión Europea*³⁰ es la entidad responsable de garantizar la seguridad alimentaria en la Unión Europea, así como garantizar el cumplimiento de la normativa vigente para asegurar que los productos importados cumplan con los estándares de calidad en materia de higiene, seguridad del consumidor y aspectos de salud animal.

El Principio rector de la Comisión es el establecido en el *Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria*,³¹ en donde se plasma la prioridad de velar por los altos niveles de seguridad alimentaria en la Unión Europea a través de un sistema integral de principios, medidas y normas que logren el máximo nivel

³⁰ SANCO http://ec.europa.eu/food/food/index_es.htm

³¹ En esta web se puede encontrar el link que le llevará al libro de la referencia http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_es.pdf consultado en febrero 2013

de protección de los consumidores, así también, establece un plan de acción legislativa basado en el concepto “de la granja a la mesa”, es decir abarca toda la cadena alimentaria. El inciso 3 de este Libro, menciona que

Los consumidores deberían poder acceder a una amplia gama de productos seguros y de elevada calidad procedentes de todos los Estados miembros.(...) Cada vez es mayor la complejidad de la cadena de producción de alimentos; cada uno de sus eslabones debe tener idéntica solidez a fin de proteger adecuadamente la salud de los consumidores. Este principio ha de aplicarse con independencia de que los alimentos sean producidos en la Comunidad Europea o se importen de terceros países.³²

Lo que significa que las medidas y normas que se apliquen a los productos alimenticios, deben ser debidamente justificadas para precautelar la seguridad y la salud de los consumidores europeos. Igualmente, el Libro Blanco establece la creación de la *Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)*,³³ cuyo objetivo es proporcionar asesoramiento científico-técnico así como el comunicar claramente sobre los riesgos existentes y los emergentes en los alimentos.

El Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal, cuya creación tiene como objetivo el “mejorar los procedimientos relativos a

³² Unión Europea, Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria, Cap 1, en ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_es.pdf consultado febrero 2013

³³ European Food Safety Authority, <http://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa.htm> consultado febrero 2013

la seguridad alimentaria”.³⁴ El mandato de esta entidad abarca “toda la cadena de producción alimentaria, desde las cuestiones relativas a la salud de los animales en la granja hasta el producto que llega a la mesa de los consumidores, lo cual refuerza significativamente su capacidad para identificar los riesgos sanitarios, con independencia del momento en que surjan durante la producción de los alimentos”.³⁵

La Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV)³⁶, tiene por objetivos:

- Comprobar que en la Unión Europea se cumplen los requisitos establecidos en la legislación de la UE con respecto a la seguridad y la calidad de los alimentos, la salud y el bienestar de los animales y la fitosanidad, y que en los terceros países que exportan a la UE se cumplen los requisitos de importación de la Unión,
- Contribuir al diseño de la política de la Comunidad Europea en materia de seguridad alimentaria, salud y bienestar de los animales y fitosanidad,
- Contribuir al desarrollo y aplicación de sistemas de control eficaces en materia de seguridad alimentaria, salud y bienestar de los animales y fitosanidad.

2.3.2 Tipología de las medidas no arancelarias en la Unión Europea

³⁴ Unión Europea, Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal, en http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/general_provisions/f80502_es.htm consultado en febrero 2013.

³⁵ Íbid.

³⁶ Unión Europea, La Oficina Alimentaria y Veterinaria, en http://ec.europa.eu/food/fvo/what_es.htm consultado en febrero 2013.

La Unión Europea se ha caracterizado por promover la integración y el libre comercio, “las personas, los bienes, los servicios y los capitales circulan por la UE con la misma libertad que en el interior de un solo país, sin toparse con fronteras o barreras nacionales”,³⁷ permitiendo a los negocios beneficiarse con un mercado de 500 millones de consumidores dentro de la Unión.

La UE juega un papel muy importante en la Organización Mundial de Comercio, ya que agrupa a 27 Estados Miembros. Tiene varios Acuerdos de Libre Comercio con los Países del Mediterráneo (Argelia, Egipto, Jordania, Líbano, Marruecos, Túnez, Cisjordania); Acuerdos de Estabilización y Asociación con Albania, Bosnia-Herzegovina, Montenegro, Macedonia, Bulgaria, Rumania y Serbia; Acuerdos de Asociación con Chile, México; el Acuerdo de Comercio, Desarrollo y Cooperación con Sudáfrica y Acuerdos de Asociación Económica con los países de Cariforum – Antigua y Barbuda, Bahamas, Barbados Belice, Granada, Dominica, República Dominicana, Guyana, Jamaica, Santa Lucía, San Vicente y las Granadinas, San Cristóbal y Nieves, Surinam y Trinidad y Tobago.³⁸

También aplica el Sistema Generalizado de Preferencias, SGP y el SGPplus, que desde 1971 beneficia la entrada de productos a la UE de los

³⁷ Europa sin fronteras en: http://europa.eu/pol/singl/index_es.htm consultado febrero 2013.

³⁸ Datos tomados del EXPORT HELP DESK en: http://exporthelp.europa.eu/thdapp/display.htm?page=cd%2fcd_AcuerdosDeLibreComercio.html&docType=main&languageId=es consultado febrero 2013

países en desarrollo, con la concesión de preferencias comerciales y aranceles reducidos. Este Sistema fue creado con el fin de erradicar la pobreza así como fomentar el desarrollo sostenible en los países en desarrollo. El Ecuador es uno de los países beneficiarios de este Sistema.

Pero, aún con estas ventajas comerciales, la UE establece una estricta “estrategia de seguridad alimentaria”³⁹ a fin de precautelarse la salud y bienestar de los consumidores europeos. La estrategia cuenta con tres componentes:

- Abarca la seguridad alimentaria, la salud y el bienestar de los animales, y la fitosanidad.
- Garantiza la trazabilidad de los alimentos desde la granja hasta la mesa, aunque esto suponga cruzar las fronteras internas de la UE, con el fin de evitar obstáculos al comercio y de lograr que la oferta de alimentos sea lo más variada posible.
- Aplica normas estrictas tanto a los alimentos producidos en la UE como a los importados.

Sin embargo, una aplicación desproporcionada de estas normas podría implicar obstáculos al intercambio de mercancías. Tomando como referencia la información del sitio oficial de estadísticas de la OMC I-TIP, en

³⁹ Unión Europea, La UE por temas: Seguridad Alimentaria, en http://europa.eu/pol/food/index_es.htm consultado en febrero 2013.

el año 2012 se aplicaron las siguientes Medidas no Arancelarias en la Unión Europea:⁴⁰

- 13 Medidas Compensatorias
- 131 Medidas Antidumping
- 455 Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
- 706 Medidas de Obstáculos Técnicos al Comercio

De las categorías de medidas descritas anteriormente, el mayor número de medidas se concentran en las sanitarias y las de carácter técnico.

Específicamente en términos de las MNA para los productos de las industrias alimentarias, incluyendo los productos provenientes de la pesca, “se aplicaron 118 medidas no arancelarias, de estas 13 fueron Medidas OTC, 102 Medidas Sanitarias, 1 medida compensatoria y 2 antidumping”.⁴¹

Estas medidas afectan a todos los países que desean exportar en la UE sin embargo, se justificaría su aplicación a fin de precautelar el buen estado de los productos y la salud de los consumidores. Por este motivo, resulta necesario investigar y analizar las principales medidas sanitarias y técnicas.

⁴⁰ ITIP <http://i-tip.wto.org/Forms/ProductView.aspx> consultado en febrero 2013

⁴¹ ITIP <http://i-tip.wto.org/Forms/ProductView.aspx> consultado en febrero 2013

2.3.3 Principales Medidas no Arancelarias Europeas que inciden en el atún en conserva ecuatoriano

En el Informe Final de atún presentado por OCEANIC DEVELOPMENT y auspiciado por la Comisión Europea en el 2005, se recalca que al ser un producto alimenticio, el atún debe estar sometido a normas técnicas y sanitarias,

El etiquetado es objeto de menciones obligatorias y de exigencias de denominación para facilitar la trazabilidad de los productos y no inducir a error al consumidor. [...] El etiquetado ecológico (Dolphin Safe, MSC) garantiza que el producto cumple con las normativas medioambientales. Por otra parte, las empresas que venden productos de la pesca deben estar autorizadas por una aceptación sanitaria concedida por la Unión Europea basada en el reconocimiento de las autoridades de control y la existencia de un sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Point) que identifica los riesgos durante las etapas de producción. Estos riesgos en el caso del atún en conserva, se refieren a la presencia de histamina, metales pesados y toxinas botulínicas.⁴²

Esto implica, que a más de los requisitos de importación (identificación del importador, identificación del barco, bandera, área de pesca, país de origen, identificación del producto), los exportadores de atún en conserva además deberán cumplir las medidas no arancelarias (normas y

⁴² OCEANIC DEVELOPMENT, Informe Final, La Rama Atunera Europea, Balance Económico, Perspectivas y Análisis de los Impactos de la Liberalización del Comercio”, 2005, p.3

reglamentos) detalladas en el Anexo 1 para que su producto ingrese al mercado europeo.

Según datos de la Aduana del Ecuador y del Banco Central se registran las principales empresas procesadoras y exportadoras de atún en conserva hacia la Unión Europea: Marbelize, Negocios Industriales Real Nirsa, Tecopesca, Seafman, Eurofish, Conservas Isabel Ecuatoriana, Asiservy, Salica del Ecuador, Galapesca, entre otras, cuyas exportaciones desde el 2008 a la fecha alcanzan un valor acumulado de 2.617.103,61 millones de dólares.

En este sentido, es importante analizar el cumplimiento de las medidas por parte de las empresas ecuatorianas así como el papel que cumple el Estado Ecuatoriano ante las mismas. El trabajo de investigación realizado ha permitido detectar 8 medidas no arancelarias, de las cuales 5 medidas no arancelarias de tipo sanitario y técnico que debe cumplir el atún en conserva ecuatoriano para ingresar en la Unión Europea, las mismas que se analizarán a continuación:

a. Control de los Contaminantes alimenticios y Control de los residuos de medicamentos veterinarios en animales y productos alimenticios de origen animal

Estos tipos de control son muy importantes, ya que todas las personas tienen derecho a alimentarse con productos que sean aptos para su consumo y que no contengan contaminantes que podrían ser fatales para el ser humano. La revista Ocean Sentry, en un artículo publicado el 10 de febrero de 2010, señala que de 300 muestras de atún en lata “más de la mitad contiene niveles de mercurio por encima de lo estimado como seguro”.⁴³

Por otro lado, la organización Mercury Policy Project,⁴⁴ realizó un estudio en agosto de 2012, donde se analizaron 59 muestras de atún en conserva, de las cuales, el atún ecuatoriano contenía en promedio 0,25 ug/g, un índice mucho mayor de lo permitido.

Los efectos por envenenamiento por mercurio incluyen el deterioro del sistema nervioso, sistema cardiovascular, sistema digestivo, sistema inmune, sistema endocrino, pérdida del oído y problemas de la visión.⁴⁵ La UE en su decisión 93/351/CEE del 19 de mayo de 1993⁴⁶ fija los métodos de análisis,

⁴³ Ocean Sentry, “Análisis muestran que las principales marcas de atún contienen elevados niveles de mercurio”, 2010, en: <http://www.oceansentry.org/lang-es/noticias/medioambiente/2568-tests-show-top-tuna-brands-have-high-mercury-levels.html> consultado en febrero 2013.

⁴⁴ Mercury Policy Project en http://mercurypolicy.org/wp-content/uploads/2012/09/mpp_tuna_surprise_final_final1.pdf consultado en febrero 2013

⁴⁵ Revista el mercurio en la boca en: http://www.mercurioenlaboca.org/sintomas_intoxicacion_mercurio_amalgamas.php consultado en febrero 2013.

⁴⁶ Decisión 93/351/CEE del 19 de mayo de 1993 en:

planes de muestreo y los niveles máximos de mercurio en los productos de la pesca. En esta decisión se establece un límite máximo de 0,5 miligramos por kilo de peso fresco. Teniendo como referencia los efectos del mercurio en los seres humanos, resulta imprescindible que los exportadores ecuatorianos cumplan con los estándares de niveles máximos de mercurio en el atún en conserva.

En este sentido, la Dirección de Pesca Industrial de la Subsecretaría de Recursos Pesqueros- Viceministerio de Acuicultura y Pesca del Ecuador menciona lo siguiente:

Las empresas ecuatorianas que exportan los productos pesqueros hacia los distintos mercados del mundo, en especial a los de Europa, cumplen con los pasos previos a la exportación con el fin de garantizar que estas no tengan inconvenientes para ingresar a la UE. En el caso particular de la presencia de mercurio (Hg), así como de otros parámetros no menos importante, el Instituto Nacional de Pesca (INP) aplica técnicas de detección acorde a los estándares y exigencias mundiales y al momento ha establecido en el Plan de Control de Contaminantes que lleva adelante precisamente para al efecto.⁴⁷

El INP cuenta con el Laboratorio de Análisis químico y Microbiológico de Alimentos en donde se analizan la presencia de metales pesados como

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:1993:144:0023:0024:ES:PDF> consultado en febrero 2013.

⁴⁷Bermeo, Jorge, Dirección de Pesca Industrial de la Subsecretaría de Recursos Pesqueros- Viceministerio de Acuicultura y Pesca. Entrevista del 5 de abril 2013

Mercurio, Cadmio, Plomo, Estaño (en proyecto se encuentra realizar análisis de Arsénico) en productos de la pesca y acuicultura⁴⁸.

Cabe indicar que el INP goza del reconocimiento de las Autoridades Europeas, tanto así que es la entidad gubernamental que hasta el momento otorga los códigos de identificación a las empresas que pueden exportar productos pesqueros hacia los países de la Comunidad Europea.

También es necesario referir, que otro de los organismos gubernamentales ecuatorianos para velar la inocuidad del atún enlatado es el Instituto Nacional de Higiene Leopoldo Izquieta Pérez que se denominará Agencia de Regulación y Control Sanitario (ARCSA)⁴⁹ a partir del 11 de mayo del 2013.

b. Control de la Pesca Ilegal

Para la Unión Europea, la pesca ilegal no declarada y no reglamentada (pesca INDNR) ocasiona graves daños, ya que agota las poblaciones de peces, destruye el ecosistema marino así como también fomenta la competencia desleal con los pescadores locales, razón por la cual, la Unión Europea ha dispuesto que: “sólo los productos de la pesca marina certificados legales por el Estado de abanderamiento correspondiente o el

⁴⁸ Instituto Nacional de Pesca, Laboratorios, en:
http://www.inp.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=121&Itemid=88
consultado en marzo 2013.

⁴⁹ El Comercio, El Inspi digitalizó 7 millones de registros sanitarios en:
http://www.elcomercio.com/pais/Inspidigitalizo-Correa-registros-sanitarios-Arcsa_0_885511621.html. Consultado en marzo 2013

Estado exportador pueden importarse en la UE o exportarse de ella”.⁵⁰ La UE ha compilado también una lista negra europea de buques que incurren en la pesca ilegal con el fin de identificarlos y restringir el producto que estos pudiesen ofrecer dentro del territorio europeo.

El Ecuador a través del Viceministerio de Acuicultura y Pesca, en los boletines de prensa publicados en su página web,⁵¹ plasma su compromiso en contra la pesca ilegal al ser una actividad que amenaza la biodiversidad marina. Así también, la Subsecretaría de Pesca menciona lo siguiente:

El Ecuador aplica lo establecido en los Reglamentos UE-1005-2008, UE-1010-2009 y UE-1026-2012 de la Comunidad Europea con el propósito de desalentar y prevenir la pesca no declarada y no reglamentada (pesca ilegal). El Ecuador en base a los preceptos antes descritos, ha implementado un Sistema de Certificación de Captura y ha implementado la Guía Referencia para desalentar y prevenir la Pesca no declarada no reglamentada, la cual está en pleno conocimiento de las empresas pesqueras nacionales, y que deben acatar y cumplir a efecto de obtener la certificación de Captura pertinente.

Cabe indicar que la medida antes mencionada se viene aplicando desde el año 2010. Independientemente de lo antes manifestado, la Subsecretaría de Recursos Pesqueros, ha implementado a lo largo de los años medidas de

⁵⁰ Comisión Europea, Pesca Ilegal en http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/illegal_fishing/index_es.htm consultado en febrero 2013.

⁵¹ <http://www.viceministerioap.gob.ec/subpesca243-ecuador-comprometido-contra-pesca-ilegal.html> consultado en febrero 2013.

ordenamiento pesqueros tendientes a normar y regular tanto artes como métodos de pesca para las diferentes especies y grupos a los que pertenecen, ha implementado zonas de reserva y vedas sobre los recursos los cuales tienen como finalidad precautelar los stock de los que dispone.⁵²

Resulta importante el cumplimiento del reglamento de control de la pesca ilegal y el certificado de captura, a fin de contribuir a la erradicación de esta actividad que tanto daño ocasiona al medio ambiente y también en el ámbito comercial.

c. Control sanitario de los productos de la pesca destinados al consumo humano

Para la Unión Europea, los requisitos sanitarios son de suma importancia, ya avalan que los productos que ingresan al territorio europeo son aptos para el consumo humano y cumplen con todas las exigencias sanitarias. Estos requisitos se dividen en:

- Etapa 1: Requisito de aprobación de salud de país:

La Dirección General de la Comisión Europea para la salud y los consumidores aplica un procedimiento en el cual se evalúa la conformidad en cuanto a las condiciones de salud pública y animal de los países que

⁵² Bermeo, Jorge, Dirección de Pesca Industrial de la Subsecretaría de Recursos Pesqueros-Viceministerio de Acuicultura y Pesca. Entrevista del 5 de abril 2013

desean ingresar sus productos a la UE. Para esto, un equipo de expertos de la Oficina Alimentaria y Veterinaria visita el país *in situ* para comprobar las condiciones de salubridad y así otorgar la aprobación de salud. En tal sentido, la Unión Europea presenta en su legislación las listas de los países aprobados para exportar sus productos, incluyendo al Ecuador en el Anexo II del documento.⁵³

- Etapa 2: Requisito de aprobación de establecimientos

A más de la aprobación de los países, los productos de la pesca solo podrán ser exportados a la UE si son preparados en almacenes, frigoríficos, plantas de procesamiento, fábricas o buques que estén registrados y aparezcan en la lista aprobada por la Dirección General de Salud y Consumidores SANCO.⁵⁴ El procedimiento para aprobar los establecimientos se describe a continuación en el siguiente esquema:

⁵³ Lista de Países aprobados para exportar a la UE en:
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32006D0766:EN:NOT>
consultado en febrero 2013.

⁵⁴ La lista de establecimientos y áreas aprobadas se encuentran en la siguiente página web:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_en.htm
consultado en febrero 2013.

Gestión de Establecimientos en la Unión Europea



Elaboración: La Autora

Fuente: Unión Europea, Gestión de Establecimientos en

http://ec.europa.eu/food/animal/diseases/traces/modules/3rd_agreed_es.htm consultado en febrero 2013.

En el Ecuador para el registro de establecimientos se procede de la siguiente manera:

Gestión de Establecimientos en Ecuador

Pasos Previos:	<ul style="list-style-type: none">• 1.- Sacar un Acuerdo Ministerial en el cual se plasme la autorización de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura para funcionar como exportador/ comercializador o exportador/planta de proceso.• 2.- Acta de producción efectiva, para lo cual el personal de la Subsecretaría de Pesca visita la planta para la verificación respectiva.
Inicio:	<ul style="list-style-type: none">• Llenar y entregar en el INP• El Formulario F11.1 (Anexo XX).• Copia del RUC del establecimiento.• Copia de la Cédula de Identidad del representante legal.• Copia del Acuerdo Ministerial que demuestre la existencia del establecimiento.
Código:	<ul style="list-style-type: none">• Se asigna un código de inscripción, este es oficializado mediante firma y sello.
Costo:	<ul style="list-style-type: none">• La inscripción tiene un costo de 75USD y se lo puede realizar por depósito en el Banco Pichincha o a través de un cheque certificado al INP.

Elaboración: La Autora

Fuente: Instituto Nacional de Pesca en

http://www.inp.gob.ec/acpaa/procedimientos_inscripcion_establecimientos.pdf consultado en febrero 2013

- **Etapa 3: Certificados Sanitarios y Registro de control sanitario**

Las importaciones de los productos provenientes de la pesca deben estar acompañados por un certificado sanitario firmado por la autoridad

competente del país exportador y que certifique que los productos son aptos para ser exportados a la UE.

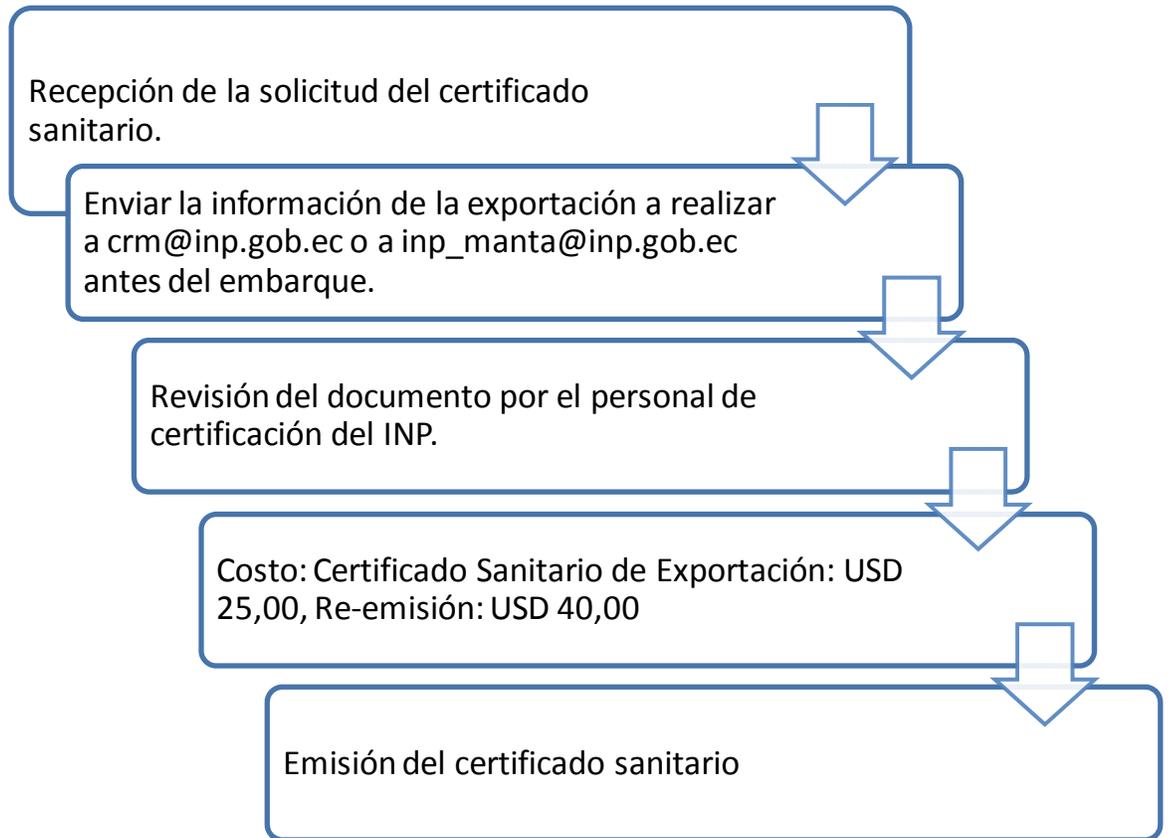
Existen diferentes tipos de certificados en la UE que varían de acuerdo a cada categoría de productos. En el Ecuador los certificados sanitarios para el atún en conserva son emitidos por el Instituto Nacional de Pesca, entidad adscrita al Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. Según esta entidad, los certificados sanitarios aseguran que “los productos pesqueros y acuícola con destino a los diferentes mercados han sido capturados, cosechados, recibidos, procesados, almacenados y embarcados bajo una cadena de trazabilidad y condiciones de conformidad”.⁵⁵

Es importante referir que por cada embarque que el exportador efectúe, el INP deberá emitir un “Certificado Sanitario en puertos, aeropuertos y puestos fronterizos”.⁵⁶ El procedimiento de emisión y solicitud de los certificados sanitarios en el Ecuador, se lo detalla en el siguiente esquema:

⁵⁵ Instituto Nacional de Pesca, Procedimiento para la emisión de certificados sanitarios, en http://www.inp.gob.ec/acpaa/certificado%20sanitario/procedimientos_certificacion_sanitaria.pdf consultado en febrero 2013.

⁵⁶ Pro Ecuador, Certificados Sanitarios, en <http://www.proecuador.gob.ec/faq/certificados-sanitarios/>, consultado en febrero 2013.

Procedimiento de trámite para emisión del certificado sanitario



Fuente: Instituto Nacional de Pesca

http://www.inp.gob.ec/acpaa/certificado%20sanitario/procedimientos_certificacion_sanitaria.pdf
consultado en febrero 2013.

Elaboración: La Autora

En el registro de Certificados Sanitarios de Exportación publicado en el INP, se evidencia que las empresas exportadoras ecuatorianas cumplen con este requisito.

Los productos y certificados sanitarios deberán ser verificados y comprobados por las autoridades competentes de acuerdo a las disposiciones establecidas en la legislación europea, esto se reflejará en el documento veterinario común de entrada (CVED).⁵⁷ En el Ecuador, el instituto competente en la verificación de los certificados sanitarios es el Instituto Nacional de Pesca.

d. Etiquetado de productos alimenticios

El acuerdo OTC dicta los parámetros para el etiquetado de los productos alimenticios, el atún en conserva no es la excepción. En concordancia con la OMC, la Unión Europea exige determinadas especificaciones técnicas y de valores nutricionales en este producto, con el fin de que el consumidor europeo tenga un pleno conocimiento de lo que está comprando. Las etiquetas deben ser claras y como lo especifica la legislación europea, deben constar en el idioma del país donde se va a comercializar el mismo.

La Comisión Interamericana del Atún Tropical, entidad responsable por la conservación y manejo de las pesquerías de atún en el Océano Pacífico Oriental y del cual el Ecuador es miembro, promueve el Programa

⁵⁷ La legislación para el control sanitario se la encontrará en el siguiente link: http://exporthelp.europa.eu/update/requirements/ehir_eu13_01v001/eu/auxi/eu_heafishc_health_control.pdf consultado en febrero 2013.

Internacional para la Conservación de los Delfines que impulsa la Certificación de Atún AIDCP DOLPHIN SAFE.

Estudios realizados por esta entidad, demuestran que la pesca del atún es responsable de un alto índice de mortalidad de los delfines, haciendo necesario también, impulsar la preservación de este mamífero; siendo una de las medidas, la exigencia de la etiqueta *Dolphin Safe*, requerida cada vez con mayor frecuencia, para la comercialización del atún.

En este aspecto el señor Jorge Bermeo de la Subsecretaria de Recursos Pesqueros menciona lo siguiente:

El Ecuador es parte cooperante de la Comisión Interamericana del Atún Tropical, por lo tanto aplica las Resoluciones emitidas al respecto por esta OROP. Cabe indicar que la Certificación Dolphin Safe, es emitida única y exclusivamente al producto proveniente de barcos atuneros que operan en el Océano Pacífico Oriental (OPO) y que a bordo llevan un Observador Pesquero de la CIAT. Cada país (cooperante) emite el documento una vez que cuenta con los respectivos Registros de Seguimiento del Atún, proporcionado por el observador a bordo de dicha nave, lo cual cabe indicar es el único documento habilitante para tal efecto.

e. Normas de comercialización de las conservas de atún y bonito

Para la Unión Europea, las normas de comercialización resultan imprescindibles, en especial para garantizar la transparencia en el mercado. Esta norma está relacionada directamente con el cumplimiento del etiquetado y el envasado de los productos, que en el caso del atún en conserva, resultan necesarios para garantizar una información veraz para el consumidor.

En este sentido, es importante que el exportador ecuatoriano proporcione al consumidor toda la información pertinente, que incluye además datos sobre la preparación culinaria y los aderezos que contiene el producto.

CONCLUSIONES

El trabajo de investigación realizado, junto con lo recopilado a través de varias entrevistas realizadas a funcionarios de la Subsecretaria de Pesca, funcionarios de la Subsecretaria de Negociaciones Multilaterales, funcionarios de Pro Ecuador, exportadores y jefes de oficinas comerciales del Ecuador en la UE y otras entidades⁵⁸ permite identificar en una serie de propuestas para facilitar el acceso a la UE del atún en conserva ecuatoriano, en los siguientes temas:

⁵⁸ Fueron entrevistados en abril 2013: Bolívar Núñez, Coordinador Sectorial de la Industria Pesquera y sus derivados de Pro Ecuador, Andrea Ramirez y María Belén Suárez, funcionarias de la Subsecretaría de Negociaciones Internacionales, Mónica Maldonado, Directora de CEIPA, David López de Fedexpor, Jorge Bermeo, Subsecretaria de Pesca, Andrés Aguirre, NIRSA

Medidas no Arancelarias

Se concluye que las principales medidas no arancelarias que inciden en las exportaciones ecuatorianas de atún en conserva hacia la Unión Europea, son los obstáculos técnicos al comercio y las medidas sanitarias. Así también, se considera que la aplicación de estas medidas es legítima, con el fin de garantizar la salud de los consumidores así como proteger el medio ambiente, sin embargo hay que insistir que estas medidas no deberán convertirse en barreras que impidan el intercambio comercial.

De acuerdo a las entrevistas realizadas a los empresarios ecuatorianos del sector atunero, las medidas no arancelarias anteriormente analizadas, se cumplen a cabalidad, es decir se produce un atún en conserva con altos estándares de calidad. No obstante, para un empresario que desea incursionar en la exportación de atún en conserva, las normas y requisitos sanitarios y técnicos exigidos por la Unión Europea demandan tiempo y dinero.

La Cámara de Industriales y Procesadores Atuneros –CEIPA- sugiere que el Instituto Nacional de Pesca, “tome las debidas precauciones al momento de emitir un registro y certificado y que éstos se los efectúe en base a las normativas y reglamentos no solo nacionales sino también internacionales, considerando que este documento cumple con lo

establecido por la Ley y así evitar futuras consecuencias que puedan perjudicar la imagen del país y del sector”⁵⁹

Hay que resaltar también que el sector atunero en conjunto con el Ministerio Coordinador de la Producción ha implementado el “Código de Conducta para la Gestión Responsable de la Cadena de Valor del Atún Ecuatoriano”, que busca mejorar la competitividad y diferenciación del sector en los mercados internacionales.⁶⁰

Negociaciones bilaterales y Sistema Generalizado de Preferencias Plus

Si bien éste trabajo se ha concentrado en las medidas no arancelarias, es importante referir que para los exportadores de atún en conserva hacia la Unión Europea es de gran preocupación la culminación del SGP plus, ya que en la actualidad el atún en conserva entra al mercado europeo con 0% de arancel. De terminarse este beneficio, el arancel para este producto aumentaría al 24%. En un reciente estudio⁶¹ publicado por la Federación Ecuatoriana de Exportadores se menciona que la no renovación del SGP+ y

⁵⁹ Maldonado Mónica, Directora Ejecutiva de CEIPA, Entrevista del 30 de abril 2013.

⁶⁰ Fedexpor, Efectos de una eventual pérdida de las preferencias arancelarias al amparo del Sistema Generalizado de Preferencias (SGP+) y la importancia de negociar un acuerdo con la Unión Europea <http://www.fedexpor.com/productos-informativos> , p. 14 consultado en abril 2013.

⁶¹ Fedexpor, Efectos de una eventual pérdida de las preferencias arancelarias al amparo del Sistema Generalizado de Preferencias (SGP+) y la importancia de negociar un acuerdo con la Unión Europea <http://www.fedexpor.com/productos-informativos> , p. 7 consultado en abril 2013.

sin un acuerdo comercial, los productos ecuatorianos perderán competitividad frente a sus competidores directos: Colombia, Perú y Centroamérica. Los productos más afectados serían: el atún, camarones congelados, rosas, concentrados de café, jugos de frutas, piñas frescas, hortalizas congeladas, manufacturas de madera, preparaciones y conservas de pescado, entre otros.

Así mismo el estudio menciona que durante los tres primeros años de impacto: “los efectos negativos sobre las importaciones europeas desde Ecuador suman casi \$2.529 millones, de los cuales casi \$1.919 millones corresponden directamente al desvío de comercio generado hacia otros proveedores cuyas condiciones de precios son relativamente más bajos por efectos del incremento de aranceles en la oferta ecuatoriana y aproximadamente \$610 millones en pérdida de comercio potencial en base al crecimiento”.(Fedexpor p.10 2013)

En cuanto al atún en conserva, se menciona que este producto sería uno de los más afectados “debido al alto cambio relativo en precios que éste enfrentaría; así los desvíos de comercio durante el primer año superarían los \$98 millones, mientras que la pérdida de comercio potencial sumaría otros \$23 millones adicionales” (Fedexpor, p.10 2013).

Ante esta situación, el sector privado propone la negociación de un Acuerdo Económico con la UE que permita condiciones más favorables para el ingreso del producto.

Según la Cámara de Industriales y Procesadores Atuneros:

La suscripción de un Acuerdo Comercial con la Unión Europea le otorgaría al Ecuador acceso al mercado de importación más grande y uno de los más dinámicos y competitivos del mundo. Con este acuerdo, nuestro país tendría un trato diferenciado y cero arancel para muchos productos, especialmente los del sector procesador atunero, porque al no firmarlo, el Ecuador tendría que competir no solo con los países asiáticos sino también con los países de Colombia y Perú que ya han firmado un Acuerdo.

En la actualidad, tanto las conservas como el atún fresco que se exporta a la Unión Europea se beneficia del tratamiento preferencial al amparo del Sistema Generalizado de Preferencias, el mismo que estará vigente hasta el 31 de diciembre de 2014. Sin un marco que garantice el acceso preferencial de estos productos hacia ese mercado, las condiciones de acceso serían bastante adversas. Así, el atún en conservas debería pagar un arancel de 24% y otras conservas de la pesca 25%.⁶²

Con el fin de potenciar las exportaciones del atún en conserva se sugiere que el Gobierno Ecuatoriano busque mecanismos de fortalecimiento comercial con aquellos países que tiene acuerdos comerciales y generar nuevos destinos para las exportaciones. Para el sector es urgente y prioritario llegar a un acuerdo comercial con la Unión Europea.

⁶² Maldonado Mónica, Directora Ejecutiva de CEIPA, Entrevista del 30 de abril 2013.

Ante esto, el Presidente Rafael Correa, en su reciente gira por Europa expreso a Ángela Merkel, Canciller de Alemania, su decisión política para firmar un acuerdo comercial con este importante bloque económico, en este sentido los funcionarios de la Cancillería Ecuatoriana estarían trabajando en una propuesta de negociación con la UE.

Intercambio de información

Se identificó que los exportadores no cuentan con la información adecuada de los últimos cambios en las regulaciones sanitarias y técnicas que aplica la Unión Europea, en este sentido, se propone mejorar el sistema de información entre las entidades públicas y el sector privado a través de un sistema informático amigable, que permita la interacción de los técnicos especialistas en análisis de las medidas no arancelarias del Viceministro de Comercio, los técnicos en reglamentaciones del Instituto Nacional de Pesca y los Exportadores.

Capacitación

Se propone que a través de una alianza público – privada se incentive a los empresarios del sector atunero a mejorar la capacitación técnica en temas de salud, higiene, calidad y manipulación de alimentos, a través de visitas al mercado destino y colaboración con las entidades públicas

europas y ecuatorianas, con el fin de conocer de primera fuente las actualizaciones en materia de inocuidad alimentaria.

Así también, tomando como referencia el Artículo 9 del Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, se sugiere solicitar a los países miembros de la Unión Europea su colaboración en cuanto a Asistencia Técnica con el fin de que el Ecuador aumente sus oportunidades de acceso al mercado para el atún en conserva.

RECOMENDACIONES

El presente trabajo de investigación ha permitido obtener información de primera fuente de las entidades gubernamentales y del sector privado en cuanto a este importante producto de exportación ecuatoriano.

Se ha identificado las fortalezas y debilidades de todo el eslabón de la industria atunera, en este sentido, se recomienda que el Instituto Nacional de Pesca sea fortalecido, cuente con mayor personal con conocimiento en emisión de certificados sanitarios, que se visite continuamente a las empresas locales para que se mantenga los estándares de calidad exigidos por los países importadores, especialmente por la Unión Europea. El empresariado ecuatoriano debe estar consciente de que el consumidor europeo está pendiente de la calidad de los productos alimenticios. Este tipo de consumidor tiene memoria y si un producto no alcanza los límites de

calidad y satisfacción, o si el consumidor se siente engañado, no volverá a comprar el producto ecuatoriano en un buen lapso de tiempo, aproximadamente 4 años.

Se recomienda capacitar a los exportadores ecuatorianos, para que siempre estén atentos a las nuevas exigencias de la normativa europea así como las alertas que emite la Comisión Europea a través del Sistema de Alerta Rápida de alimentos y piensos, RASFF. Sería necesario también continuar con la negociación bilateral con la Unión Europea, no solo por el tema arancelario sino en asistencia técnica, transferencia de conocimientos, tecnología, apoyo institucional entre organismos privados de desarrollo de productos innovadores y pesca sostenible.

BIBLIOGRAFIA:

Anfaco, "I Congreso Nacional del Atún", Madrid, España 2012

Bacchetta, Marc, "Comercio y políticas públicas: Análisis de las medidas no arancelarias en el siglo XXI", División de Estudios Económicos y Estadísticas, Organización Mundial del Comercio, Ginebra 2012.

Banco Central del Ecuador, "Evolución de la Balanza Comercial. Balanzas Comerciales del Ecuador con sus principales Socios (Enero-Noviembre 2012) en <http://www.bce.fin.ec/docs.php?path=/documentos/Estadisticas/SectorExterno/BalanzaPagos/balanzaComercial/ebca201301.pdf>

Bhagwati, Jagdish," El proteccionismo de los países ricos Jubileo del 2010", en Revista Finanzas & Desarrollo, en:<http://www.imf.org/external/pubs/ft/fandd/spa/2001/09/pdf/bhagwati.pdf> consultado en agosto 2012.

Cámara de Industrias de Guayaquil, "Perfil de Mercado de Conservas de atún entero o en trozos", Guayaquil, 2009.

Centro de Comercio Internacional, "Influir en las Normas Internacionales y Cumplirlas". Desafíos para los países en desarrollo", UNCTAD-OMC, Ginebra 2003.

Cifuentes Lemus, Juan Luis, Pilar Torres y Marcela Frías, *El Océano y sus Recursos. El Aprovechamiento de los Recursos del Mar.* en:http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/ciencia/volumen2/ciencia3/067/htm/sec_20.htm

Comisión Interamericana del Atún Tropical, “Informe Anual”, La Jolla, California, 2010.

Comisión de las Comunidades Europeas, Unión Europea, Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria, Bruselas, 2000 en: http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_es.pdf

De la Dehesa, Guillermo, *Comprender la Globalización*, Madrid, Alianza Editorial, 2000.

Deere, Carolyn, “Ecoetiquetado y pesca sostenible” FAO, Roma, 1999 en: <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/006/ad349s/AD349s00.pdf>

Equipo de Medidas No Arancelarias, División de Desarrollo de Mercados, “Crear claridad a partir de la complejidad: Definiendo obstáculos para el comercio”, Fórum de Comercio Internacional, Centro de Comercio Internacional, 2012 en <http://www.intracen.org/crear-claridad-a-partir-de-complejidad-definiendo-obstaculos-para-el-comercio/>.

Evenett, Simon “Débâcle: The 11th GTA Report on Protectionismo”, Centre for Economic Policy Research, London, 2012.

Fundación Vasca para la Seguridad Alimentaria, “Mercurio en pescado”, Región Vasca de España, 2005.

Fedexpor, “Efectos de una eventual pérdida de las preferencias arancelarias al amparo del sistema Generalizado de Preferencias (SGP+) y la importancia de negociar un Acuerdo con la Unión Europea”, Quito, 2013

Fedexpor, “Estudio estadístico de las Relaciones Comerciales y de Inversión entre la Unión Europea y Ecuador”, Quito, 2009

Groth, Edward, “Tuna Surprise: Mercury in School Lunches”, Mercury Policy Project, Montpellier, 2012.

García Santiago, “Taller sobre Medidas Arancelarias y No Arancelarias aplicados por terceros países que limitan el acceso de las exportaciones nacionales”, Ministerio de Relaciones Exteriores, Quito, febrero 2013.

Hermelink, Ursula y Christian Knebel, “Encuesta sobre el alcance de las medidas no arancelarias”, Centro de Comercio Internacional, 2012.

Junta de Comercio y Desarrollo de las Naciones Unidas, Metodologías, Clasificación y Cuantificación de las Barreras no Arancelarias y sus Efectos en el Desarrollo, Ginebra, 2005 en: http://unctad.org/es/Docs/c1em27d2_sp.pdf

Maneiro, José Manuel y Mercedes Burguillo, “El eco-etiquetado. Un instrumento eficaz de la política ambiental”, Revista SICE, 2007, en http://www.revistasice.com/cmsrevistasICE/pdfs/BICE_2915_39-50__F95323579B65E372F4852555ED90FEEF.pdf

Naciones Unidas, “Metodologías, Clasificaciones y Cuantificación de las Barreras no arancelarias y sus efectos en el Desarrollo”, Junta de Comercio y Desarrollo, Ginebra, 2005.

Núñez, Ramón, “Las empresas conserveras y el mercado mundial del Atún”, Instituto Universitario de Estudios Marítimos, Universidad de A. Coruña, España, 2006

Oficina Comercial del Ecuador en Reino Unido, Pro Ecuador, “Perfil de Atún en Reino Unido”, Londres, 2010

Oficina Comercial del Ecuador en Brasil, Pro Ecuador, “Perfil de Atún en Brasil”, Sao Paulo, 2010

Organización Mundial del Comercio, Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, Ginebra, 1994,

Organización Mundial del Comercio, Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, Ginebra, 1994.

Organización Mundial del Comercio, Examen de Políticas Comerciales de la Unión Europea, Ginebra, 2011.

Organización Mundial del Comercio, Examen de Políticas Comerciales del Ecuador, Ginebra, 2011.

Organización Mundial del Comercio, Los Acuerdos Multilaterales sobre el Comercio en la OMC, Ginebra, 2012.

Organización Mundial del Comercio, Informe de Comercio Mundial 2012, Comercio y políticas públicas: análisis de las medidas no arancelarias en el siglo XXI, Ginebra, 2012.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FAO, Estado Mundial de la Pesca y Acuicultura, Roma, 2012, en:
<http://www.fao.org/docrep/016/i2727s/i2727s.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FAO, “Utilización del pescado”, Roma, 2012, en
<http://www.fao.org/fishery/topic/16127/es>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FAO, Sistemas de Calidad e Inocuidad de los Alimentos, Manual de
Capacitación, Roma , 2002 en:
http://www.fao.org/ag/agn/fv/files/1170_SISTEMASSPANISH.PDF

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FAO, “Perfil del Atún”, Roma, 2013 en:
<http://www.fao.org/fishery/topic/16082/en>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FAO, “Directrices para el Ecoetiquetado de pescado y productos
pesqueros de la pesca de captura marina” ,Roma, 2005

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FAO, “Capturas nominales mundiales del atún”, Roma, 2010 en :
<http://www.fao.org/fishery/statistics/tuna-catches/es>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FAO, “Conferencia de revisión Continuada del Acuerdo relativo a la
Conservación y Ordenación de Poblaciones de Peces Transzonales y las
poblaciones de Peces altamente migratorios”, New York, 2010.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FAO, “Tuna - December 2012”, GLOBEFISH, Roma, 2012 en:
<http://www.globefish.org/tuna-december-2012.html>

Petko Draganov, “Medidas no arancelarias: Una cuestión clave para la
evolución de la política de comercio, Forum de Comercio Internacional,
Centro de Comercio Internacional, 2012, revisado en:
[http://www.intracen.org/medidas-no-arancelarias-cuestion-clave-para-
evolucion-de-politica-de-comercio/](http://www.intracen.org/medidas-no-arancelarias-cuestion-clave-para-evolucion-de-politica-de-comercio/)

San Félix, Manu, “Una pesquería seriamente amenazada”, World Wild Life,
en :
[http://www.wwf.es/que_hacemos/mares_y_costas/sobre_mares_y_oceanos/
s/oceanos/atun_rojo/](http://www.wwf.es/que_hacemos/mares_y_costas/sobre_mares_y_oceanos/oceanos/atun_rojo/)

Unión Europea, Una Europa sin fronteras, Porta Oficial de la Unión Europea
en: http://europa.eu/pol/singl/index_es.htm

Woller Thierry, “Guía para la exportación de productos agrícolas y alimentos a la Unión Europea”, Banco Interamericano de Desarrollo, 2010

LISTA DE ANEXOS:

ANEXO 1

MARCO LEGAL EUROPEO EN TORNO A LAS MEDIDAS SANITARIAS Y TÉCNICAS APLICADAS A LAS IMPORTACIONES DE ATÚN EN CONSERVA

A. Medida 1. Control de los Contaminantes alimenticios y Control de los residuos de medicamentos veterinarios en animales y productos alimenticios de origen animal:

a. Control de los Contaminantes alimenticios

Con el objetivo de asegurar y garantizar un alto nivel de protección del consumidor, las importaciones de los productos alimenticios en la Unión Europea deben cumplir con la legislación establecida, la misma que asegura que los alimentos puestos en el mercado son aptos para consumo humano y no contienen contaminantes que podrían poner en peligro la salud de las personas.

Los alimentos pasan por diferentes etapas de producción, empaquetado, envasado, almacenamiento, transporte o distribución, por lo que resultan más propensos a contaminarse, y, de llegar a contener una cantidad inaceptable de contaminantes, desde el punto de vista de la salud pública, no podrán entrar a la UE.

Marco legal:

Este requisito está sustentado en la siguiente legislación europea:

- Reglamento (CEE) no 315/93 de 8 de febrero de 1993. (DO L-37 13/02/1993) (CELEX 31993R0315). Establece los procedimientos comunitarios para contaminantes en los productos alimenticios
- Reglamento (CE) n ° 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006. (DO L-364 20/12/2006) (CELEX 32006R1881). Fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

b. Control de los residuos de medicamentos veterinarios en animales y productos alimenticios de origen animal.

Este requisito se lo establece con el fin de garantizar que los productos de origen animal, cumplan con las garantías establecidas en la legislación de Unión Europea enfocadas en el control de sustancias tóxicas y sus residuos.

Marco legal:

Este requisito está sustentado en la siguiente legislación europea:

- Directiva 96/23/CE del Consejo de 29 de abril de 1996. Determina medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y productos de origen animal.

- Directiva 96/22/CE del Consejo, de 29 de abril de 1996. Sobre la prohibición del uso en la cría de ganado de determinadas sustancias de efecto hormonal y tireostático y sustancias β -agonistas.
- Decisión de la Comisión 2011/163/EU de 16 de marzo de 2011.. Establece la aprobación de los planes presentados por terceros países de conformidad con el artículo 29 de la Directiva 96/23/CE del Consejo.
- Reglamento (CE) n ° 136/2004 de 22 de enero de 2004. Establece procedimientos de control veterinario en los puestos de inspección fronterizos de los productos importados de terceros países.
- Reglamento (CE) n ° 470/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 6 de mayo de 2009. Establece procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal
- Reglamento (UE) no 37/2010 de 22 de diciembre de 2009. Determina las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación respecto a los límites máximos de residuos en los alimentos de origen animal

B. Medida 2: Control de la Pesca Ilegal:

La legislación europea establece que los productos pesqueros podrán ser importados a la UE siempre y cuando estén acompañados por un Certificado de Captura, establecido con el fin de desalentar la pesca ilegal y de certificar que la captura de cualquier especie cumpla con los estándares de conservación internacional, así como garantizar la trazabilidad de los productos pesqueros comercializados en la UE.

Marco legal:

Este requisito está sustentado en la siguiente legislación europea:

- Reglamento (CE) No. 1005/2008 de 29 de septiembre de 2008. Emitido con el fin de prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada,
- Reglamento (CE) No. 1010/2009 de 22 de octubre de 2009. Establece un sistema comunitario para prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada.
- Reglamento de Ejecución (UE) No. 1222/2011 de 28 de noviembre de 2011. Establece acuerdos administrativos con terceros países en los certificados de captura para la pesca marina productos.

- Reglamento No. 202/2011. Establece las plantillas de notificación previa, puntos de referencia para las inspecciones en puerto y los sistemas de documentación de capturas.
- Reglamento (UE) No. 86/2010 de 29 de enero de 2010. Establece el intercambio de información en las inspecciones de los buques de terceros países y las disposiciones administrativas relativas a los certificados de captura.
- Reglamento (UE) No. 395/2010, de 07 de mayo 201. Establece las disposiciones administrativas en los certificados de captura.
- Reglamento (UE) No. 468/2010 de 28 de mayo de 2010. Establece la lista de la UE de los buques dedicados a la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada.

C. Medida 3: Control sanitario de los productos de la pesca destinados al consumo humano

Los productos provenientes de la pesca deben cumplir con los requisitos relacionados a la salud, estos son, certificados sanitarios y controles de salud. Los productos de la pesca, solo pueden ser importados hacia la UE cuando provengan de un establecimiento autorizado de la lista de posibles países elegibles para el producto en cuestión.

Marco legal:

- Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-31 01/02/2002) (CELEX 32002R0178). Establece las normas generales de higiene de los productos alimenticios y las especificaciones de higiene de los alimentos de origen animal.

D. Medida 4: Medidas de acción ecológica - Etiquetado de productos alimenticios

Todos los productos alimenticios comercializados en la UE deben cumplir con las normas de etiquetado, cuyo objetivo es garantizar que los consumidores reciban toda la información necesaria para tomar una decisión al comprar los alimentos, sin que se induzca al error. Las disposiciones sobre etiquetado comprenden:

- Normas generales de etiquetado de alimentos:

Tiene como objeto evitar que el consumidor pueda ser inducido al error. De acuerdo a esta directiva, la etiqueta deberá tener la siguiente información, preferiblemente en el idioma del país receptor:

- a. Nombre con el que se vende el producto y el estado físico del producto, sea éste en polvo, liofilizado, congelado, concentrado, ahumado, etc.

- b. Palabra ingredientes, seguida del detalle de todos los ingredientes incluidos los aditivos, en orden descendente acorde al peso registrado en su fabricación. En caso de ingredientes que pudiesen provocar alergias o intolerancias, debe colocarse una clara indicación en la etiqueta usando la palabra “contiene” seguida del nombre del ingrediente.
- c. Cantidad de los productos alimenticios pre envasados en unidades métricas: litro, centilitro y mililitro para líquidos y kilogramo y gramo para los no líquidos.
- d. Fecha de duración mínima en el formato día, mes y año, precedida por las palabras “mejor antes de”.
- e. Condiciones especiales de almacenamiento, conservación o uso.
- f. Nombre o razón social del fabricante, envasador o importador establecido en la UE.
- g. Lugar de origen o procedencia
- h. Instrucciones de uso en cada caso
- i. En caso de bebidas alcohólicas, se debe indicar el grado alcohólico para las bebidas que contengan más de un 1,2% en volumen.
- j. Número de lote precedido de la letra L

La información que se detalla en la etiqueta debe ser fácil de entender, ser visible y legible.

Marco legal:

Estos requisitos están sustentados en la siguiente legislación europea:

- Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000. Establece los parámetros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final.
- Comisión Directiva 2008/5/CE de 30 de enero de 2008 y Directiva 96/21/CE del Consejo de 29 de marzo de 1996 Establece las indicaciones obligatorias en el etiquetado de determinados productos alimenticios.
- Directiva del Consejo 90/496/CEE de 24 de septiembre de 1990. Establece normas de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) no 510/2006 de 20 de marzo de 2006. Establece la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Directiva 2011/91/EU del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de diciembre de 2011. Establece las marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Reglamento (CE) no 889/2008 de 5 de septiembre de 2008. Determina las disposiciones sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.
- Reglamento (CE) no 1235/2008 de 8 de diciembre 2008. Determina el régimen de importación de productos ecológicos procedentes de terceros países.
- Directiva del Consejo 87/357/CEE de 25 de junio de 1987. Establece los elementos relativos a los productos de apariencia engañosa que ponen en peligro la salud o seguridad de los consumidores.
- Reglamento (CE) No. 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006. Determina los parámetros nutricionales de los productos.
- Reglamento (CE) No. 1898/2006 de 14 de diciembre de 2006. Establece las disposiciones sobre la protección de las indicaciones

geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Directiva 1999/44/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de mayo de 1999. Determina los aspectos de la venta de bienes de consumo y garantías asociadas.

E. Medida 5: Normas de comercialización de las conservas de atún y bonito

En la Unión Europea, las importaciones de conservas de atún destinadas al consumo humano, deberán cumplir con ciertas normas de comercialización establecidas en la legislación europea, como las siguientes:

- No se pueden mezclar diferentes especies en el mismo recipiente.
- Si alguna de las siguientes presentaciones comerciales forman parte de la descripción de venta, deberán ajustarse a las definiciones establecidas en el reglamento: sólido, trozos, filetes, escamas, rallado / picado u otras formas de presentación.

- Si se utiliza un medio de preservación y este forma parte de la descripción comercial esta deberá cumplir con las siguientes condiciones:
 - ◆ “En aceite de oliva” productos que utilicen *sólo* aceite de oliva
 - ◆ “Natural” para productos cuyos filetes usen su propio jugo extraído a través de la cocción, agua salina, y con la posibilidad de añadir hierbas, especias o saborizantes naturales.
 - ◆ “En aceite vegetal” para productos que utilicen aceites vegetales refinados.
 - ◆ Cualquier otro medio de preservación puede ser utilizado, siempre y cuando sea identificado claramente.

Marco Legal:

La legislación de este requisito y su texto completo esta descrita en:

- Regulación (EEC) No 1536/1992 del 9 June 1992. Establece las medidas de mercadeo para el atún en conserva.

ANEXO 2

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP

- a. Formación de Equipo de trabajo HACCP: La empresa deberá formar un equipo multidisciplinario que cuente con las competencias y conocimientos necesarios para evaluar e identificar todas las fases productivas del producto.
- b. Descripción del producto: Se deberá formular una descripción completa del producto que incluya elementos como su composición, estructura física, acidez, tratamientos a los que es sometido, almacenamiento, transporte y distribución.
- c. Determinación del uso: Se deberá identificar el uso que se da al producto.
- d. Elaboración de un diagrama de flujo: El equipo auditor HACCP elaborará un diagrama de flujo de todas las fases de operación: desde la producción hasta el consumidor final.
- e. Confirmación *in situ* del diagrama de flujo: El equipo auditor HACCP deberá validar el diagrama de flujo recorriendo todas las fases de operación dentro de la empresa.

- f. Realizar un análisis de peligros: Se deberá identificar y enumerar todos los peligros que pudiesen encontrarse en cada fase, desde la producción primaria, la elaboración, la fabricación, el transporte, la distribución hasta llegar al consumidor final. Luego de la identificación, el equipo auditor HACCP evalúa cualitativa y cuantitativamente los peligros que deberán ser eliminados para el producto sea inocuo y determinar qué medidas de control va a aplicar con el fin de controlar el peligro identificado.
- g. Determinar los puntos críticos de control (PCC): Los puntos críticos de control se determinan a partir de la aplicación de un árbol de decisiones flexible tomando en consideración las distintas operaciones de la cadena productiva.
- h. Establecimiento de límites críticos para cada PCC: Para cada fase identificada como Punto Crítico de Control, deberán establecerse límites críticos, entre los cuales figuran las mediciones de temperatura, niveles de humedad, niveles de acidez, así como la textura, el color y el aspecto en general del producto.
- i. Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC: Se deberá programar la vigilancia de límites críticos en cada punto. Esta vigilancia proporcionará información correctiva oportuna, antes de que el producto

pase a otra fase de producción. En la vigilancia se podrán considerar las mediciones físicas, químicas, control microbiológico de los productos.

- j. Establecimiento de medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado: Si en la vigilancia se detecta algún problema se deberán tomar medidas correctivas específicas para cada punto crítico de control. Estas medidas asegurarán la eliminación del problema o del producto afectado.
- k. Establecer procedimientos de comprobación: Se deberán establecer “procedimientos de comprobación para confirmar que el Sistema de HACCP funciona eficazmente, como por ejemplo, el muestreo aleatorio o la confirmación de que los puntos críticos se mantienen bajo control”.⁶³
- l. Establecer un sistema de gestión documental sobre todos los procedimientos y los registros: Se deberán documentar todos los procedimientos del sistema, incluidos los análisis de peligros, la determinación de puntos críticos, la determinación de límites críticos y registrar las actividades de vigilancia de los PCC, las medidas correctivas o las modificaciones que surjan dentro del sistema HACCP.

⁶³ ⁶³ FAO, Departamento de Agricultura, Sistema de Análisis de peligros y de puntos críticos de control HACCP y Directrices para su aplicación, Roma, 1997, en <http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm> consultado en febrero 2013.

ANEXO 3

Entrevista a Mónica Maldonado, Directora Ejecutiva de CEIPA

“Información relevante del sector de Conservas de Atún en relación al mercado de la Unión Europea”

1.- Importancia del mercado europeo para el atún en conserva

El atún, hoy en día es el principal producto a nivel mundial del sector extractivo y procesador. Esta característica explica la existencia de una importante flota atunera, necesaria a nivel mundial para sustentar los volúmenes de captura que se han alcanzado.

Usualmente la industria atunera está concentrada e integrada a nivel mundial, desde la captura hasta el procesamiento. Para su comercialización, el mercado internacional está segmentado regionalmente. Estas regiones son la Unión Europea, América Latina, Estados Unidos, Japón y el Sudeste Asiático.

En la Unión Europea, el atún representa aproximadamente el 50% de la producción total de conservas y lomos de atún. En ese contexto, para nuestro país, el soporte de entendimientos comerciales que faciliten la presencia de nuestros productos, no únicamente de atún, en esa área geográfica es vital para sostener con los países comunitarios un comercio fluido y ventajoso para los intereses nacionales.

Durante los últimos tres años, las exportaciones bajo el rubro de “conservas de atún” representaron 45% del total de exportaciones de productos del mar (pesca y conservas, excepto camarón); de éste total aquellas destinadas a la Unión Europea representaron en promedio 47%. Sin embargo, al contabilizar otras “preparaciones y conservas del mar” que también corresponden a la industria conservera de atún, este porcentaje (el total de exportaciones que se destinan a la UE) asciende a 55%.

Por su parte, el rubro de atún entero (fresco o congelado -NO EN CONSERVAS-) ha representado casi 6% del total de exportaciones de

productos del mar; de éstas, el total de ventas dirigidas hacia la Unión Europea han abarcado en promedio 25% en los últimos tres años⁶⁴.

En las exportaciones que se realizan en ambos rubros (conservas y entero) participan cerca de 100 empresas de forma directa, además de las sociedades relacionadas con los encadenamientos; embarcaciones pesqueras y flota de captura, proveedores de materiales (latas, plásticos, etiquetas, cartón, pallets, etc.), y están ubicadas principalmente en la zona de Manta y Posorja.

2.. Importancia de un acuerdo comercial con la UE. SGP plus

La suscripción de un Acuerdo Comercial con la Unión Europea le otorgaría al Ecuador acceso al mercado de importación más grande y uno de los más dinámicos y competitivos del mundo.

Con este acuerdo, nuestro país tendría un trato diferenciado y cero arancel para muchos productos, especialmente los del sector procesador atunero, porque al no firmarlo, el Ecuador tendría que competir no solo con los países asiáticos sino también con los países de Colombia y Perú que ya han firmado un Acuerdo.

En la actualidad, tanto las conservas como el atún fresco que se exporta a la Unión Europea se beneficia del tratamiento preferencial al amparo del Sistema Generalizado de Preferencias, el mismo que estará vigente hasta el 31 de diciembre de 2014. Sin un marco que garantice el acceso preferencial de estos productos hacia ese mercado, las condiciones de acceso serían bastante adversas. Así, el atún en conservas debería pagar un arancel de 24% y otras conservas de la pesca 25%.

Estimaciones realizadas por FEDEXPOR sugieren que, de no lograr un acuerdo que garantice las condiciones de acceso preferenciales, las pérdidas para el sector producto del desvío y la pérdida de comercio, superarían los

⁶⁴ Datos en base a información del Banco Central del Ecuador y Servicio Nacional de Aduanas

\$120 millones en el primer año, y podría ascender a más de \$680 millones durante los tres primeros años de impacto⁶⁵.

3.- Sugerencias para un mejoramiento de trabajo institucional gubernamental para incrementar las exportaciones del atún en conserva.

El gobierno del Ecuador debe buscar los mecanismos de fortalecimiento de relaciones con aquellos bloques de mercados con los que ya se tienen acuerdos firmados y generar nuevos destinos para las exportaciones, porque al no firmarse un acuerdo y no tenerse nuevos destinos la parte más afectada sería la mano de obra y el ingreso de divisas al país por parte de los sectores productivos.

4. Retos y dificultades en cuando a las entidades gubernamentales involucradas en la emisión de certificados sanitarios, registro de establecimientos y demás controles y normativas.

Es importante que las entidades gubernamentales encargadas de verificar el tema de origen y sanitario tomen las debidas precauciones al momento de emitir un registro y certificado y que éstos se los efectúe en base a las normativas y reglamentos no solo nacionales sino también internacionales, considerando que este documento cumple con lo establecido por la Ley y así evitarnos futuras consecuencias que puedan perjudicar la imagen del país y del sector.

⁶⁵ Efectos de una eventual pérdida de las preferencias arancelarias al amparo del SGP+ y la importancia de negociar un acuerdo con la Unión Europea, FEDEXPOR 2012. Disponible en www.fedexpor.com