



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 23 de febrero de 2012.-

**NUEVA NORMATIVA COMUNITARIA – REGLAMENTO (UE) N° 1276/2011
(TRATAMIENTO PARA MATAR PARÁSITOS VIABLES EN PRODUCTOS DE LA PESCA)
Y REGLAMENTO (UE) N° 16/2012 (REQUISITOS RELATIVOS A LOS ALIMENTOS
CONGELADOS DE ORIGEN ANIMAL)**

**DIRECCION DE INOCUIDAD DE
PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA - DNIyCA
ORDEN DE SERVICIO N° 08/2012**

SEÑOR COORDINADOR TEMÁTICO - SUPERVISOR
SEÑOR JEFE DE RADIO, AREA O PUERTO
SEÑOR INSPECTOR VETERINARIO:

Para conocimiento y notificación de todos los agentes del Servicio y empresas del sector, se comunica que:

El Parlamento Europeo y el Consejo han adoptado los siguientes reglamentos, los que serían de aplicación para los productos de la pesca y acuicultura que se exporten hacia la Unión Europea:

- *REGLAMENTO (UE) N° 1276/2011 DE LA COMISIÓN, del 08 de diciembre de 2011, que modifica el anexo III del Reglamento (CE) N° 853/2004 en lo referente al tratamiento para matar parásitos viables en productos de la pesca destinados al consumo humano.*

Observaciones: En los considerandos de este reglamento se hace mención a un dictamen científico de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) sobre la evaluación del riesgo que entrañan para la salud los parásitos presentes en los productos de la pesca.

En el dictamen, la EFSA manifiesta que las enfermedades transmitidas por parásitos en productos de la pesca pueden ser causadas por una infección después de la ingestión de parásitos viables o como una reacción alérgica (hipersensibilidad) contra los antígenos del parásito. El único parásito de productos pesqueros que está implicado en la reacción alérgica es el nematodo *Anisakis simplex* y que el iniciador primario de las diferentes formas de alergia es a través de la infección por larvas vivas. El estudio concluye que, hay acuerdo general en que el consumo de productos pesqueros que contengan larvas viables de *A. simplex* presenta un mayor riesgo para la alergia que el consumo de productos pesqueros que contengan parásitos no viables.

La modificación propuesta mantiene la obligatoriedad, por parte del operador de la empresa alimentaria, de congelar los productos de la pesca derivados de pescados o moluscos cefalópodos que vayan a ser consumidos crudos, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar al parásito viable.

- *REGLAMENTO (UE) N° 16/2012 DE LA COMISIÓN, del 11 de enero de 2012, que modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 853/2004 en lo referente a los requisitos relativos a los alimentos congelados de origen animal destinados al consumo humano.*



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Observaciones:

Este reglamento añade la sección IV al anexo II del reglamento (CE) 853/2004: "REQUISITOS APLICABLES A LOS ALIMENTOS CONGELADOS DE ORIGEN ANIMAL", en la que ordena que, en el caso de productos de la pesca, se deben comunicar la siguiente información al operador de la industria alimentaria al que se suministre el alimento:

- a) fecha de producción, entendiéndose como tal la fecha de recolección o captura.
- b) Fecha de congelación, en caso de que no coincida con la fecha de producción.

Nota: Cuando el alimento se haya producido a partir de un lote de materias prima con diferentes fechas de producción y congelación, deberán comunicarse las fechas mas antiguas de producción y/o congelación, según proceda.

Este reglamento será aplicable a partir del 1º de julio de 2012.

Saludo a Ud. atte.

Dr. Gustavo L. PEREZ HARGUINDEGUY
Dirección de Inocuidad de Productos de la Pesca y Acuicultura
Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

Adjuntos: Copia de REGLAMENTOS (UE) N° 16/2012 DE LA COMISIÓN y N° 1276/2011 DE LA COMISIÓN

En la fecha, como responsable autorizado del Establecimiento N° Oficial de la firma..... con mi firma al pie, dejo constancia de haber recibido una copia de la Orden de Servicio N° 08/2012.-

.....
Firma y Aclaración

REGLAMENTOS

REGLAMENTO (UE) Nº 1276/2011 DE LA COMISIÓN

de 8 de diciembre de 2011

que modifica el anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo referente al tratamiento para matar parásitos viables en los productos de la pesca destinados al consumo humano

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 10, apartado 1,

Considerando lo siguiente:

(1) El Reglamento (CE) nº 853/2004 establece normas específicas en materia de higiene de los alimentos de origen animal destinadas a los operadores de empresas alimentarias. Determina, entre otras cosas, que los operadores de empresas alimentarias solo pueden comercializar productos de origen animal en la Unión Europea si dichos productos han sido elaborados y manipulados exclusivamente en establecimientos que cumplen los requisitos pertinentes del anexo III de dicho Reglamento.

(2) El anexo III, sección VIII, capítulo III, parte D, del Reglamento (CE) nº 853/2004 establece que los operadores de empresas alimentarias tienen que garantizar que determinados productos de la pesca, incluidos los consumidos crudos o semicrudos, sean sometidos a un tratamiento por congelación para matar los parásitos viables que puedan representar un riesgo para la salud del consumidor.

(3) En abril de 2010 la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria aprobó un dictamen científico (dictamen de la EFSA) sobre la evaluación del riesgo que entrañan para la salud los parásitos presentes en los productos de la pesca ⁽²⁾. En dicho dictamen se recoge información sobre los casos en los que la presencia de parásitos viables en los productos de la pesca puede suponer un riesgo para la salud. También se pasa revista en dicho dictamen a la eficacia de los diversos tratamientos para matar los parásitos presentes en los productos de la pesca.

(4) A pesar de que, según el dictamen de la EFSA, todo el pescado que se captura en estado salvaje, sea de mar o de agua dulce, puede contener parásitos viables perjudiciales para la salud humana si se consume crudo o semicrudo, la autoridad competente puede establecer excepciones a nivel nacional a la obligatoriedad de congelar los productos de la pesca procedentes de las capturas salvajes si los datos epidemiológicos demuestran la ausencia, en tal o cual piscifactoría, de parásitos que entrañen un riesgo para la salud. Tales excepciones deben ser comunicadas a la Comisión.

(5) El dictamen de la EFSA concluye que, a menos que se modifique el modo de practicar la acuicultura, el riesgo de infección con larvas de anisakis es insignificante en el caso del salmón criado en jaulas flotantes o tanques en tierra con piensos compuestos puesto que estos tienen pocas probabilidades de contener parásitos vivos. Aunque en su dictamen concluye que no se dispone de suficientes datos sobre otros productos de la acuicultura, la EFSA ha establecido una serie de criterios para determinar cuándo la presencia de parásitos en los productos de la acuicultura no entraña riesgo alguno para la salud.

(6) Si se siguen esos criterios en la cría de pescado, cabrá concluir que la presencia de parásitos en los productos de la acuicultura distintos del salmón del Atlántico es desdénable y, por lo tanto, presenta un riesgo insignificante para la salud de los consumidores. Por consiguiente, se pueden excluir esos productos de la congelación obligatoria con plenas garantías sanitarias.

(7) Procede, por lo tanto, modificar los requisitos establecidos en el anexo III, sección VIII, capítulo III, parte D, del Reglamento (CE) nº 853/2004 con el fin de incluir en ellos los nuevos puntos de vista científicos recogidos en el dictamen de la EFSA y lo que se ha aprendido con la experiencia.

(8) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

⁽¹⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ *The EFSA Journal* 2010; 8(4):1543.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004 queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 8 de diciembre de 2011.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

En el anexo III, sección VIII, capítulo III, del Reglamento (CE) n° 853/2004, la parte D se sustituye por el texto siguiente:

D. REQUISITOS SOBRE LOS PARÁSITOS

1. Los operadores de empresas alimentarias que pongan en el mercado los siguientes productos de la pesca derivados de pescados o moluscos cefalópodos:
 - a) productos de la pesca consumidos crudos, o
 - b) productos de la pesca escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar el parásito viabledeben garantizar que la materia prima o el producto acabado son sometidos a tratamiento por congelación para matar los parásitos viables que entrañan un riesgo para la salud del consumidor.
2. Los parásitos distintos de los trematodos deben someterse a un tratamiento por congelación, en la totalidad del producto, a una temperatura igual o inferior a
 - a) - 20 °C durante un período mínimo de 24 horas, o
 - b) - 35 °C durante un período mínimo de 15 horas.
3. No hace falta que los operadores de empresas alimentarias lleven a cabo el tratamiento por congelación mencionado en el punto 1 en aquellos productos de la pesca:
 - a) que hayan sido sometidos o vayan a ser sometidos antes de su consumo a un tratamiento térmico que mate el parásito viable. En el caso de los parásitos distintos de los trematodos, el producto debe ser calentado a una temperatura interior mínima de 60 °C durante un minuto como mínimo;
 - b) que hayan sido sometidos a congelación durante suficiente tiempo como para matar los parásitos viables;
 - c) que procedan de capturas salvajes a condición de que:
 - i) los datos epidemiológicos disponibles demuestren la ausencia, en tal o cual caladero, de parásitos que entrañan un riesgo para la salud,
 - ii) y de que así lo autoricen las autoridades competentes;
 - d) que procedan de la acuicultura, criados a partir de embriones y alimentados exclusivamente con una dieta libre de parásitos viables que entrañan un riesgo para la salud y siempre que se cumpla uno de los requisitos siguientes:
 - i) que hayan sido criados exclusivamente en un entorno libre de parásitos viables, o
 - ii) que el operador de la empresa alimentaria haya comprobado, mediante procedimientos aprobados por la autoridad competente, la ausencia en ellos de parásitos viables que entrañan un riesgo para la salud.
4. a) En el momento de su puesta en el mercado, salvo cuando se suministren al consumidor final, los productos de la pesca mencionados en el punto 1 deben ir acompañados de un documento del operador de la empresa alimentaria que haya sometido los productos a congelación, en el que se especifique el tipo de proceso al que han sido sometidos dichos productos.
- b) Antes de poner en el mercado los productos de la pesca mencionados en el punto 3, letras c) y d), que no hayan sido sometidos a congelación o que no vayan a ser sometidos antes de su consumo a ningún tratamiento que mate los parásitos viables que entrañan un riesgo para la salud, el operador de la empresa alimentaria debe garantizar que los productos de la pesca proceden de un caladero o de una piscifactoría que reúne las condiciones concretas que se especifican en el punto 3, letras c) o d). De ello se puede informar en el documento comercial o en cualquier otro soporte informativo que acompañe a los productos de la pesca.».

REGLAMENTO (UE) N° 16/2012 DE LA COMISIÓN

de 11 de enero de 2012

que modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo referente a los requisitos relativos a los alimentos congelados de origen animal destinados al consumo humano

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 10, apartado 1,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 853/2004 establece normas en materia de higiene de los alimentos de origen animal destinadas a los operadores de empresas alimentarias, a los que se exige que cumplan los requisitos que figuran en su anexo II.
- (2) La experiencia obtenida desde la fecha de aplicación del Reglamento (CE) n° 853/2004 ha mostrado la existencia de una serie de dificultades en lo que respecta al almacenamiento de los alimentos de origen animal. Si se indicara la fecha de congelación inicial de estos alimentos, los operadores de empresas alimentarias estarían más capacitados para determinar si un alimento es adecuado para el consumo humano.
- (3) La Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios ⁽²⁾, tiene por objeto el etiquetado de productos alimenticios destinados a ser entregados, sin ulterior transformación, al consumidor final, así como determinados aspectos relacionados con su presentación

y publicidad. Sin embargo, la Directiva mencionada no se aplica a las fases anteriores de la producción de alimentos.

- (4) Además, la aplicación de las disposiciones del Reglamento (CE) n° 853/2004 por parte de las autoridades competentes ha puesto de manifiesto la necesidad de unos requisitos más detallados en lo que respecta a la producción y la congelación de alimentos de origen animal en las fases de producción anteriores a su entrega como tales al consumidor final.
- (5) En consecuencia, debe modificarse el anexo II del Reglamento (CE) n° 853/2004 con el fin de incluir requisitos aplicables a los alimentos congelados de origen animal.
- (6) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n° 853/2004 en consecuencia.
- (7) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo II del Reglamento (CE) n° 853/2004 queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

*Artículo 2*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de julio de 2012.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 11 de enero de 2012.

*Por la Comisión**El Presidente*

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 55.⁽²⁾ DO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

ANEXO

Se añade la siguiente sección IV en el anexo II del Reglamento (CE) n° 853/2004:

«SECCIÓN IV. REQUISITOS APLICABLES A LOS ALIMENTOS CONGELADOS DE ORIGEN ANIMAL

1. A efectos de la presente sección, se entenderá por "fecha de producción":
 - a) la fecha del sacrificio en el caso de canales, medias canales y cuartos de canales;
 - b) la fecha de la muerte en el caso de cuerpos de animales de caza silvestres;
 - c) la fecha de recolección o captura, en el caso de los productos de la pesca;
 - d) la fecha de transformación, despiece, picado o preparación, según corresponda, para cualquier otro alimento de origen animal.

 2. Hasta la fase en la que un alimento es etiquetado de conformidad con la Directiva 2000/13/CE, o utilizado para una nueva transformación, los operadores de empresas alimentarias deben garantizar que, en el caso de alimentos congelados de origen animal destinados al consumo humano, se comunique la información siguiente al operador de empresa alimentaria al que se suministre el alimento y, previa petición, a la autoridad competente:
 - a) la fecha de producción, y
 - b) la fecha de congelación, en caso de que no coincida con la fecha de producción.

Cuando el alimento se haya producido a partir de un lote de materias primas con diferentes fechas de producción y congelación, deberán comunicarse las fechas más antiguas de producción y/o congelación, según proceda.

 3. El proveedor del alimento congelado podrá elegir la forma adecuada en la que debe transmitirse la información, en la medida en que la información requerida en el punto 2 se transmita claramente y de manera inequívoca al operador de la empresa al que se suministre el alimento, y que este pueda acceder a ella.»
-