

Documento de Trabajo N° 02-2012/GEE

**PERÚ: CONTRIBUCIÓN DE LA
ACREDITACIÓN SOBRE LAS
EXPORTACIONES DE PRODUCTOS
HIDROBIOLÓGICOS**

Gerencia de Estudios Económicos
Noviembre de 2012



PERÚ: CONTRIBUCIÓN DE LA ACREDITACIÓN SOBRE LAS EXPORTACIONES DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

Gerencia de Estudios del INDECOPÍ:

Santiago Dávila Philippon- Gerente
Juan De la Cruz Toledo– Ejecutivo 1
Viviana Salgado Portugal– Ejecutivo 2
Roberto Daga Lázaro– Especialista 1
Paola Serván Ventura– Especialista 2
Jean Carlos Sánchez Campos– Especialista 2
Yamilet Gallardo Morveli– Practicante
Karen Espinoza Iglesias– Practicante

Servicio Nacional de Acreditación:

Augusto Mello Romero- Jefe
Melissa Reyna Urquiza – Especialista 2

INDECOPÍ – Gerencia de Estudios Económicos

Calle de la Prosa 104, San Borja, Lima, Perú.

Teléfono: (51-1) 2247800, anexo 1385.

Website: <http://www.indecopi.gob.pe/>.

Los documentos de trabajo se enmarcan dentro del rol y funciones asignadas a la Gerencia de Estudios Económicos, mediante el Decreto Supremo N° 107-2012-PCM. Se trata de documentos que se encuentran en preparación y, en tal sentido, la reproducción de sus contenidos no está permitida.

Las opiniones vertidas en el presente documento son responsabilidad de sus autores y no comprometen necesariamente la posición de la Alta Dirección y/o de los Órganos Resolutivos del INDECOPÍ.

Los comentarios o sugerencias pueden ser remitidos al correo electrónico: sdavilap@indecopi.gob.pe.



CONTENIDO

1.	Diagnóstico de las exportaciones peruanas de productos pesqueros	5
1.1.	Principales empresas exportadoras	7
1.2.	Principales productos exportados	8
1.3.	Exportaciones de moluscos bivalvos	9
1.4.	Pesca artesanal y exportaciones	11
2.	Regulación sanitaria en el sector exportador de productos pesqueros	14
2.1.	Marco institucional	14
2.1.1.	Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes)	14
2.1.2.	Servicio Nacional de Acreditación (SNA)	19
2.1.3.	Certificación del Estado a través del uso de OEC Acreditados	22
2.2.	Requisitos sanitarios de los principales mercados	23
2.3.	Sistema de alertas y rechazos establecidos por la Unión Europea y Estados Unidos	26
3.	Revisión de la literatura sobre beneficios de la infraestructura de la calidad en las exportaciones	31
4.	Contribución de la acreditación sobre las exportaciones peruanas de productos hidrobiológicos	32
4.1.	Beneficios de la acreditación de laboratorios en el Perú	33
4.2.	Análisis de las exportaciones certificadas según país de destino	35
4.3.	Una aproximación a los costos del veto de “palabritas” en la Unión Europea	38
5.	Conclusiones y recomendaciones	41
	Anexos	45



INTRODUCCIÓN

Durante el año 2011 las exportaciones peruanas alcanzaron la cifra record de US\$ 46 268 millones, lo que representó un incremento de 28% respecto del año anterior. Dicho resultado estuvo influenciado por la diversificación de mercados y las oportunidades comerciales derivadas de los acuerdos comerciales suscritos entre el Perú y diversos países del mundo. El sector que registró mayor dinamismo fue el de pesca y acuicultura no tradicional, alcanzando un crecimiento de 61% respecto del año 2010. Según Promperu¹, los productos emblemáticos de exportación en dicho sector fueron la pota congelada, las conchas de abanico congeladas, las colas de langostino y el perico congelado.

Entre los desafíos que enfrentan las empresas exportadoras peruanas destacan los requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar productos pesqueros. Algunos países exigen la presentación de certificados sanitarios de exportación emitidos por el ente oficial. En el Perú la entidad responsable de emitir dichos certificados es el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes). Los laboratorios privados, autorizados por el Sanipes y acreditados por el Servicio Nacional de Acreditación del INDECOPI (SNA), tienen la función de realizar los métodos y pruebas de ensayo necesarias para garantizar que el producto a exportar sea saludable para el consumo humano.

En ese contexto, el presente documento tiene como finalidad analizar los beneficios derivados del uso de métodos de ensayo acreditados por el SNA, por parte de las empresas exportadoras de productos hidrobiológicos en el Perú.

El documento se divide en cuatro secciones. En la primera sección se muestra la evolución de las exportaciones pesqueras, donde se resalta que el Perú se ha convertido en el primer abastecedor de harina y aceite de pescado a nivel mundial. Asimismo, se destaca el potencial de los productos acuícolas que han obtenido una mayor acogida en el mercado internacional. En la segunda sección se presentan las características del proceso exportador y el rol del Sanipes y del SNA.

En la tercera sección, se presentan algunas investigaciones en relación a la evaluación del impacto de la aplicación de normas sanitarias y de calidad, sobre las exportaciones de productos agrícolas o pesqueros. En la cuarta sección se presenta un análisis cualitativo sobre los beneficios de la acreditación en la evolución de las exportaciones pesqueras. Finalmente, en la quinta sección se presentan las conclusiones del estudio.

¹ Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo.



1. DIAGNÓSTICO DE LAS EXPORTACIONES PERUANAS DE PRODUCTOS PESQUEROS

Durante el año 2011, el Perú alcanzó la cifra record de US\$ 46 268 millones² por concepto de exportaciones. La mayor diversificación de mercados y las oportunidades comerciales provenientes de los diversos acuerdos comerciales suscritos entre el Perú y diversos países del mundo contribuyeron a dicho resultado.

Asimismo, las exportaciones de productos pesqueros ascendieron a US\$ 3 146 millones³. En el sector de exportaciones no tradicionales, la pesca y la acuicultura registraron mayor dinamismo comercial, al obtener un crecimiento de 61% respecto del año 2010⁴. Los productos emblemáticos de exportación fueron la pota congelada (US\$ 412 millones / 85% de crecimiento anual), las conchas de abanico congeladas (US\$ 135 millones / 19% de crecimiento anual), las colas de langostino (US\$ 73 millones / 36% de crecimiento anual) y el perico congelado (US\$ 68 millones / 36% de crecimiento anual).

Tradicionalmente, los productos con mayor participación en las exportaciones pesqueras son el aceite y la harina de pescado, ambos provenientes de la anchoveta. El Perú es el principal abastecedor de harina de pescado a nivel mundial⁵, por ello cambios significativos en la producción nacional tienen impacto en la oferta mundial y en la cotización internacional. Por esa razón, el dinamismo de las exportaciones pesqueras se fundamenta en la elevada cotización⁶ de la harina de pescado, cuyo incremento estaría explicado por la escasez relativa de recursos marinos a nivel mundial y el riesgo de la reducción de la biomasa por factores ambientales o la intensidad de la actividad pesquera, lo cual intensificaría la investigación de productos sustitutos, como la harina de soya u otros⁷.

² Sustentado principalmente por las exportaciones mineras. Valor expresado en dólares FOB, publicado por el Banco Central de Reserva del Perú (BCRP): Nota Semanal del BCRP N° 14, cuadro N°54, página 54.

³ Valor expresado en dólares FOB. La participación de las exportaciones pesqueras tradicionales (principalmente harina de pescado y aceite de pescado) en el total de exportaciones de productos tradicionales fue 5,86%; mientras que la participación de las exportaciones pesqueras no tradicionales (crustáceos y moluscos congelados; pescado congelado; preparaciones y conservas; pescado seco; entre otros) en el total de exportaciones no tradicionales representó el 10,34%. Para mayores detalles respecto de la composición sectorial revisar el Anexo N°1 y N°2.

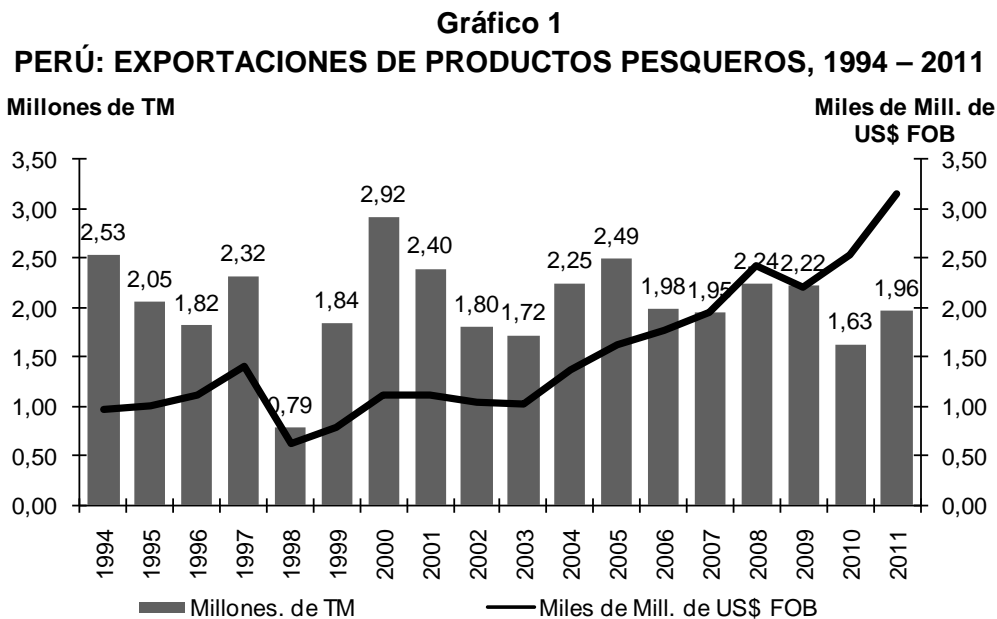
⁴ Según Promperu: <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/250072098radE9C62.pdf>, Accedido el 14 de abril de 2012.

⁵ Produce (2010); PESEM 2011 – 2015.

⁶ Debido a la crisis financiera internacional del 2008, se observó una caída en la cotización de la harina de pescado. En ese sentido, durante el año 2009 el valor FOB de las exportaciones registró una disminución de 9% respecto al 2008. Sin embargo, dicha situación se regularizó en el año 2010 toda vez que la cotización de harina de pescado recuperó su tendencia creciente y registró un crecimiento de 15% en el 2010 y de 25% en el 2011. Según lo reportado por Pacific Credit Rating PCR – Informe Sectorial del Perú: Sector Pesca. Elaborado en junio de 2010. En el Anexo N° 3 se muestra la evolución de la cotización internacional de la harina de pescado durante el periodo 2001 – 2011.

⁷ Produce (2010), PESEM 2011 – 2015.

Según el Instituto del Mar del Perú (Imarpe) existen más de 1000 especies⁸ en el mar peruano, de las cuales se explotan comercialmente menos del 10%, debido a la falta de conocimiento detallado acerca de sus volúmenes y zonas de pesca adecuados.



Fuente: Banco Central de Reserva del Perú e Instituto Nacional de Estadística e Informática.
Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

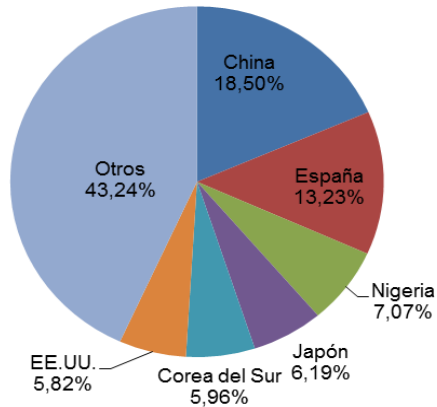
A través de acciones conjuntas, canalizadas por Promperú, entre el Ministerio de la Producción, el Ministerio de Comercio Exterior y los gremios empresariales, se está promoviendo el desarrollo de nuevos productos de exportación, los cuales deberán cumplir con normas de calidad y seguridad alimentaria para así diversificar las exportaciones pesqueras.

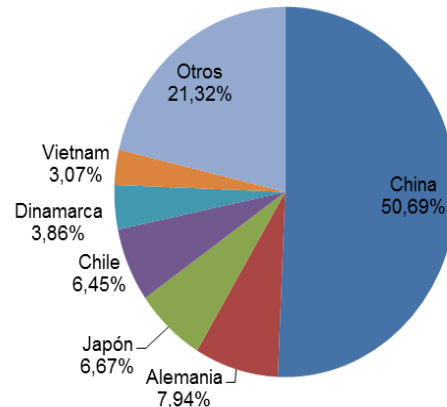
De otro lado, cabe señalar que, según ADEX⁹, en el año 2011 el principal país de destino de las exportaciones peruanas de productos pesqueros tradicionales y no tradicionales fue China.

⁸ En el Anexo N° 4 se presentan las principales especies marinas disponibles en el Perú.

⁹ Boletín Informativo de Pesca y Acuicultura, edición febrero 2012, ADEX, Pág. 16 - 17. Disponible en: <http://www.adexdatatrade.com/boletines/boletines%202011/pesc2011-12.pdf> Accedido el 11/05/2012.

Gráfico 2
MERCADOS DE DESTINO DEL SECTOR PESCA NO TRADICIONAL

 Total ene - dic 2011: U\$ 418 155
 Valor en miles de U\$ FOB

MERCADOS DE DESTINO DEL SECTOR PESCA TRADICIONAL

 Total ene - dic 2011: U\$ 1 527 944
 Valor en miles de U\$ FOB


Fuente: Boletín Informativo Comité de Pesca y Acuicultura. Edición Febrero 2012 ADEX.
 Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

1.1. Principales empresas exportadoras

Según información de ADEX, las principales empresas exportadoras de productos pesqueros tradicionales durante el 2011 fueron Tecnológica de Alimentos (TASA), Corporación Pesquera Inca (Copeinca), Pesquera Diamante, Austral Group, Pesquera Exalmar y Pesquera Hayduk, entre otras. Por su parte, las principales empresas exportadoras de productos pesqueros no tradicionales fueron Seafrost, Corporación Refrigerados INY, CNC, Tecnología de Alimentos (TASA), Austral Group, Productora Andina de Congelados, entre otros. Las principales empresas exportadoras de productos pesqueros no tradicionales cuentan con similares participaciones entre sí, a diferencia de las empresas exportadoras de productos pesqueros tradicionales, ver Cuadro 1.

Cuadro 1
PERÚ: PRINCIPALES EMPRESAS EXPORTADORAS DE PRODUCTOS PESQUEROS TRADICIONALES Y NO TRADICIONALES, 2011

Exportaciones tradicionales	US\$ Fob	Part.	Exportaciones no tradicionales	US\$ Fob	Part.
Tecnología de alimentos S.A.	508 854 475	24,22%	Seafrost S.A.C.	50 669 799	4,84%
Corporación Pesquera Inca S.A.	228 871 319	10,89%	Corporación Refrigerados INY S.A.	42 246 273	4,03%
Pesquera Diamante S.A.	216 641 943	10,31%	CNC	41 227 115	3,94%
Austral Group S.A.A.	191 525 425	9,12%	Tecnología de Alimentos S.A.	36 589 200	3,49%
Pesquera Exalmar S.A.	164 648 498	7,84%	Austral Group S.A.A.	35 762 884	3,42%
Pesquera Hayduk S.A.	157 897 784	7,52%	Productora Andina de Congelados Comercial R.L	32 698 988	3,12%
Otros	632 534 146	30,11%	Otros	807 921 832	77,16%
Total Tradicional	2 100 973 590	100,00%	Total No Tradicional	1 047 116 091	100,00%

Fuente: Boletín Informativo Comité de Pesca y Acuicultura, Edición Febrero 2012 ADEX.
 Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

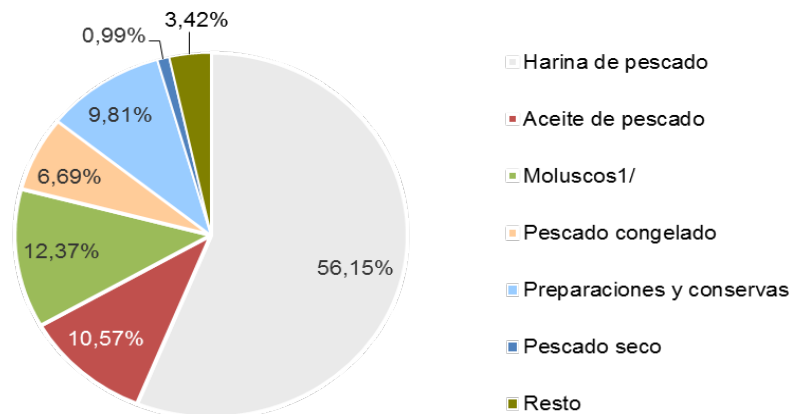
En el grupo de productos pesqueros no tradicionales, destacan los productos pesqueros congelados, que representan más del 60%. Dentro de las exportaciones de productos pesqueros congelados, según las cifras reportadas por la Sociedad Nacional de Pesquería (SNP), la participación de mercado de las cinco principales empresas exportadoras pasó de ser 14,8% en el año 2000 a 22,4% en el año 2011.

Asimismo, durante la última década, las exportaciones de productos pesqueros congelados (medidas en términos de US\$ FOB) crecieron a una tasa promedio anual de 25,3%. No obstante, el ritmo de crecimiento promedio anual de las exportaciones conjuntas de las cinco primeras empresas fue 30,1%, mientras que las exportaciones conjuntas del resto de empresas crecieron en 24,19%¹⁰.

1.2. Principales productos exportados

Según productos, durante el año 2011, el 66,72% del valor de las exportaciones de productos pesqueros (medido en dólares FOB) correspondió a la harina y aceite de pescado con participaciones relativas de 56,15% y 10,57%, respectivamente. Por su parte, otros productos exportados fueron los moluscos (12,37%), pescados congelados (6,69%), preparaciones y conservas (9,81%), pescado seco (0,99%) y otros productos (3,42%).

Gráfico 3
EXPORTACIONES PERUANAS DE PRODUCTOS PESQUEROS, SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, 2011



Nota: La participación fue medida en base al Valor FOB en US\$.

1/ Comprende los productos contenidos en la Partida del Sistema Armonizado N° 0307, denominada "Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; invertebrados acuáticos, excepto los crustáceos y moluscos, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; harina, polvo y «pellets» de invertebrados acuáticos, excepto los crustáceos, aptos para la alimentación humana.

Fuente: BCRP, Veritrade.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

¹⁰ Ver anexo 5.



Si bien la harina y el aceite de pescado son los principales productos pesqueros exportados desde el Perú, en los últimos diez años se ha observado un crecimiento importante de las exportaciones de moluscos y de preparaciones en conservas, lo cual se debería a la diversificación de la oferta exportadora y a los beneficios comerciales de los tratados comerciales suscritos por el Perú en los últimos años (para mayores detalles, ver el Anexo 5).

1.3. Exportaciones de moluscos bivalvos¹¹

Los moluscos son productos acuícolas¹² cuyas exportaciones presentan desafíos en materia sanitaria y fitosanitaria. La acuicultura en el Perú podría llegar a ser un rubro de producción económica muy importante debido a las condiciones del territorio peruano, en cuanto al clima y otros factores propicios para su desarrollo. A ello se añade que existe una demanda creciente de productos acuícolas en el mercado internacional, especialmente en el mercado europeo. Sin embargo, las principales dificultades están relacionadas con la falta de armonización de las regulaciones en determinados análisis de laboratorios exigidos por algunos países o bloques comerciales, especialmente la Unión Europea¹³.

Los requerimientos de calidad de este producto dependen del lugar al que se pretenda exportar. Las empresas exportadoras deben contar con los permisos de exportación que aseguren la calidad de sus productos previa salida al mercado externo como un requisito indispensable. Para ello pueden utilizar laboratorios propios que realicen el control de calidad o contratar este servicio con terceros. En la actualidad se cuenta con algunos proveedores de este servicio, tales como Certificaciones del Perú (Cerper), el Instituto Tecnológico Pesquero (ITP) y el Centro de Estudios de Medición y Certificación de la Calidad (Cesmec) entre otros

En el Perú, durante los años 2000 y 2011, el valor en dólares FOB de las exportaciones de moluscos¹⁴ registró un crecimiento acumulado de 546%; mientras que el crecimiento expresado en toneladas métricas registró un aumento acumulado de 200%.

Durante el 2011, los principales mercados de destino de las exportaciones de moluscos¹⁵ fueron España (22,52%), Francia (21,62%), Estados Unidos (9,77%) y China (6,88%). En el Perú existen tres grupos de productos que concentran el 99,3% de las exportaciones de moluscos: la pota y calamares, las conchas de abanico, y los pulpos. En su mayoría estos productos son exportados como productos congelados.

¹¹ En el anexo 6 se muestran cuadros y gráficos estadísticos sobre dichos productos.

¹² Según lo establecido en FAO (2010), Estado mundial de la pesca y la acuicultura (<http://www.fao.org/docrep/013/i1820s/i1820s00.htm>) la acuicultura se refiere al cultivo de plantas acuáticas o cría de especies marinas tales como peces, crustáceos, moluscos, entre otros.

¹³ Según lo indicado en el documento de la OMC (2008): "Planes nacionales para el desarrollo sanitario y fitosanitario Estudio sobre el terreno en el Perú - Informe principal".

¹⁴ Comprende los productos contenidos en la Partida del Sistema Armonizado N° 0307.

¹⁵ Idem.

a. Cefalópodos: jibias, globitos, calamares y potas

Según Chirinos et.al. (2009), la pota es uno de los productos más abundantes en el mar peruano¹⁶. La pota se exporta principalmente congelada, en preparados, conservas y fresca. Este producto es muy apreciado por sus amplias características nutritivas (altos contenidos de potasio, sodio, magnesio y calcio), por la versatilidad de sus preparaciones (nuggets, hamburguesas, conservas y demás) y sobre todo por ser una especie de la cual se puede aprovechar todo el contenido (cuerpo, aletas y tentáculos).

Las exportaciones¹⁷ de jibias, globitos, calamares y potas durante el 2011 mostraron un incremento del 3,28% respecto del año 2010; registrando además un valor de exportaciones en dólares FOB por US\$ 232,37 millones de dólares. Durante el año 2011, se exportó en mayor cantidad estos productos al continente asiático impulsados por las exportaciones a China, en el continente europeo las mayores exportaciones fueron influenciadas por España.

b. Moluscos bivalvos: conchas de abanico

La acuicultura de moluscos bivalvos en el Perú se sustenta en la actualidad en el cultivo de las conchas de abanico¹⁸. Según Promperú (2010) las conchas de abanico son el segundo producto más exportado luego de la pota. Este tipo de molusco posee una amplia distribución en el Pacífico Sudeste, desde Paita, en el departamento de Piura, hasta Ilo en Moquegua. Los principales centros de cultivo se ubican en las costas de Ancash (Bahía de Samanco y Guaynumá) y Lima (Pucusana). Además, destacan los bancos naturales de Paracas, Pisco, Sechura, Bahía Independencia e Isla San Lorenzo¹⁹.

De acuerdo a Cavero y Rodríguez (2008), en particular, las conchas de abanico se someten a un proceso depurativo, en el cual se le reduce la carga microbiana y se retira la arena que podría haberse filtrado²⁰. Después los productos son trasladados a una planta de procesamiento de productos congelados previamente auditados, inspeccionadas, monitoreadas y habilitadas para la exportación por la entidad reguladora, antes de disponer su certificación oficial de calidad y dirigirse a los contenedores que los llevarán a sus mercados finales.

¹⁶Chirinos et.al. (2009) "Industrialización y exportación de derivados de la pota" Ed. Cordillera. Junio 2009. Disponible en: http://www.esan.edu.pe/publicaciones/Descargue%20el%20documento%20completo__pdf.pdf. Accedido el 05/08/2012.

¹⁷Según el Ministerio de Producción, durante el año 2010 se desembarcaron 369,82 mil de toneladas de pota, mientras que para el mismo periodo se exportaron 161,52 mil de toneladas. La caída en los desembarques de pota del año 2010, se debió a una irregularidad particular del año con buenas capturas durante los primeros meses y los últimos meses desembarques muy bajos. Informe Anual 2010, Desarrollo del Comercio Exterior Pesquero – Promperu, Pág. 17.

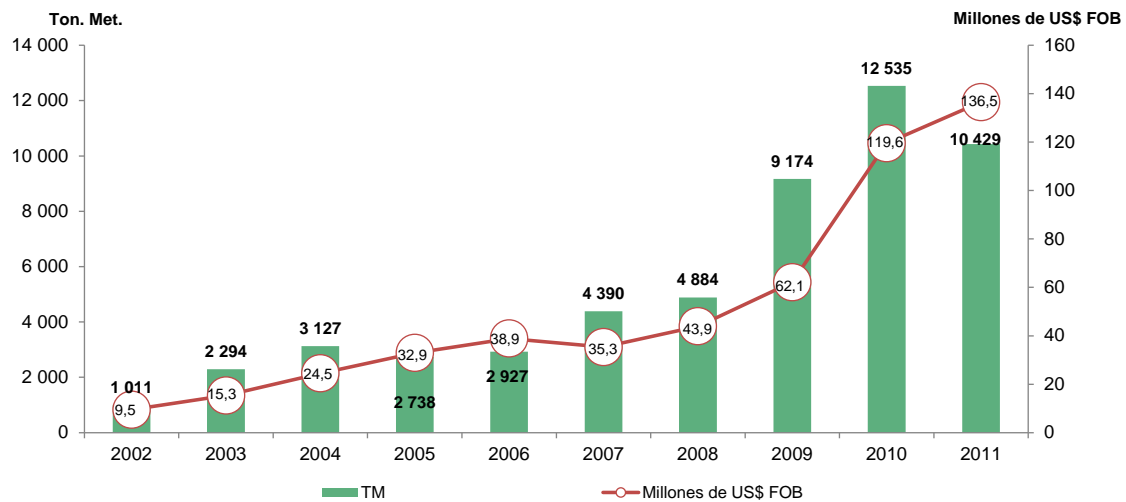
¹⁸ Produce "Cadenas productivas de la acuicultura peruana". Disponible en: <http://www2.produce.gob.pe/RepositorioAPS/3/er/ACUISUBMENU4/boletines/CADENAS%20PRODUCTIVAS.pdf>. En el documento se mencionan otros productos acuícolas no pertenecientes a la familia de los moluscos bivalvos tales como langostinos y truchas.

¹⁹ Notas de estudio del BCRP N°40, 12 de agosto del 2011.

²⁰Por las características propias de estos productos, almacenan grandes cantidades de arena.

En los últimos años, las conchas de abanico han ganado importancia en la economía peruana debido a que poseen una gran demanda en el extranjero²¹ (Europa, América y Oceanía). Durante el año 2011, el Perú ha exportado conchas de abanico (vieiras) a 28 países de los cuales el principal destino fue Francia²². Las exportaciones de conchas de abanico peruanas muestran un incremento constante desde el 2002, llegando a exportar US\$ 136,5 millones el año 2011, siendo este monto el máximo alcanzado durante el periodo 2002-2011.

Gráfico 4
PERÚ: EXPORTACIONES ANUALES DE CONCHAS DE ABANICO EN TM Y MILLONES DE US\$ FOB, 2002-2011



Nota: Comprende los productos contenidos en la Partida del Sistema Armonizado N° 0307.

Fuente: Veritrade.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

Cabe resaltar que las condiciones climatológicas generadas por el fenómeno del niño pueden condicionar positivamente la producción de dicho molusco, incrementando las tasas de crecimiento y fecundidad por las corrientes, según indica Cavero y Rodríguez (2007).

La cosecha de conchas de abanico en los últimos dos años (2010-2011) fue aproximadamente cinco veces la exportación observándose un aumento considerable de la cosecha en los años 2010-2011, respecto a los años previos 2002-2009.

1.4. Pesca artesanal y exportaciones

Considerando que una parte importante de la producción de pota y concha de abanico que se destina al mercado externo proviene de la pesca artesanal (Mendo, 2009²³ y

²¹ Después de los moluscos cefalópodos, tales como la pota y el calamar.

²² Datos obtenidos de información del Veritrade.

²³ Mendo, Jaime "Asistencia técnica para la evaluación del potencial de stocks de conchas de abanico". Proyecto de cooperación UE-Perú en materia de asistencia técnica relativa al comercio. Apoyo al programa estratégico nacional de exportaciones. Asistencia técnica para los planes operativos de producto. Consorcio Asecal, S.L. y Mercurio Consultores, S.L. Contrato N°: 043/2007/LIR03/UE-PERU. Disponible en: <http://www.mincetur.gob.pe/Comercio/ueperu/licitacion/pdfs/Informes/73.pdf>. Accedido el 05/08/2012.



Chirinos *et. al.*, 2009), en esta sección se presenta una descripción sobre la pesca artesanal y su problemática relacionada a la calidad e inocuidad de los productos pesqueros.

De acuerdo con el Reglamento de la Ley General de Pesca²⁴, la actividad artesanal (extractiva o procesadora) es aquella actividad económica realizada por personas naturales, grupos familiares o empresas artesanales, que utilicen embarcaciones artesanales o instalaciones y técnicas simples, con predominio del trabajo manual, siempre que el producto de su actividad se destine preferentemente al consumo humano directo.

En el Perú, la pesca artesanal tiene principalmente dos características. Es una importante fuente de empleo, que ayuda de manera significativa a mitigar la pobreza; y brinda una importante oferta alimentaria de calidad proteica a sectores de bajos recursos económicos²⁵.

El principal producto relacionado a la pesca artesanal es la pota cuya cantidad desembarcada representó el 64,4% del total desembarcado en la pesca artesanal (452 022 toneladas), durante el 2008.

El proceso tradicional de comercialización de los productos frescos y refrigerados consiste en la oferta al por mayor de pescados y mariscos (moluscos y crustáceos) desde el lugar de desembarque (caleta o puerto) hasta los diferentes mercados mayoristas pesqueros, plantas de procesamiento, compradores institucionales, entre otros. Para tal fin, el comerciante mayorista dispone de una o más cámaras isotérmicas (por lo general, sin unidad de refrigeración)²⁶.

Para muchos pescadores artesanales, el concepto de calidad se restringe solo a la aparente frescura externa que es evaluada mediante los indicadores organolépticos básicos tradicionales (ojos, agallas, mucus, firmeza del músculo, etc.) y el tiempo de captura. Sin embargo, las condiciones a bordo de las embarcaciones no son las adecuadas (compartimientos de alta temperatura, carencia de hielo o cantidad insuficiente, sobrecarga, falta de limpieza, materias contaminantes, etc.). También se observa que a lo largo de todo el proceso de descarga, acarreo y estiba, además del shock térmico, el producto recibe maltrato mecánico (golpes) cuyo efecto puede no reflejarse al momento, pero acelera el proceso de deterioro y descomposición. En muchos lugares, los pescadores resaltan la calidad de sus productos por la cercanía de las zonas de pesca siendo la justificación para no llevar hielo a bordo.

Además, en la mayoría de caletas es común la carencia de buenas prácticas de manipuleo como contar con una bodega de la embarcación acondicionada para

²⁴ Artículo 59 del Decreto Supremo N° 012-2001-PE "Aprueban el Reglamento de la Ley General de Pesca". Disponible al 31 de julio de 2012 en: <http://www2.produce.gob.pe/pesqueria/normas/ds012-2001-pe.doc>

²⁵ Imarpe "Resultados generales de la II Encuesta estructural de la pesquería artesanal en el litoral peruano - II Enepa 2004-2005". Unidad de estadística y pesca artesanal. Disponible al 31 de julio de 2012 en: www.imarpe.pe/imarpe/archivos/informes/imarpe_ii_enepa_web.pdf

²⁶ Los productos obtenidos por los pescadores no embarcados (sin redes) se destinan a la venta local de manera directa. Lo que resta de esta sección se ha tomado de Clemente (2009).



conservar el producto con hielo; frecuente limpieza y desinfección de la bodega; práctica de estiba a bordo con hielo en proporciones apropiadas; operaciones de descarga en recipientes limpios y lavado con agua enfriada tratada, en ambientes protegidos del ambiente y cerrados a la presencia de terceros.

2. REGULACIÓN SANITARIA EN EL SECTOR EXPORTADOR DE PRODUCTOS PESQUEROS

La producción mundial y la exportación de productos derivados de la pesca y la acuicultura están reguladas a través de reglamentos sanitarios relacionados a la inocuidad²⁷ de alimentos. Según la OMC, cada país tiene el derecho de adoptar la reglamentación que considere necesaria para proteger sus legítimos intereses en materia de salud, seguridad y medio ambiente²⁸.

A continuación se presentará el marco institucional relacionado a la regulación sanitaria en la exportación pesquera y los requisitos para exportar. Cabe indicar que, en el Perú, el organismo oficial que regula los aspectos sanitarios de la exportación de productos es el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes). Asimismo, se presentan los requisitos en materia sanitaria para la exportación de productos pesqueros. La regulación peruana para la exportación de alimentos al mercado internacional exige la presentación de un certificado sanitario del lote a exportar, que consiste en la inspección a través de muestreos y análisis realizados por organismos autorizados para tal fin²⁹. Asimismo, la regulación requiere la habilitación sanitaria del establecimiento (implementación HACCP).

2.1. Marco institucional

2.1.1. Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes)

El Sanipes tiene como objetivo garantizar la calidad de los recursos pesqueros y acuícolas, con la finalidad de proteger la salud de los consumidores³⁰. Cada país de destino establece los requisitos obligatorios en materia sanitaria y fitosanitaria. En ese sentido, el Sanipes emite una certificación oficial sanitaria, como requisito fundamental para garantizar la calidad de los productos nacionales. Los países que usualmente solicitan un mayor número de regímenes y disposiciones sanitarias son la Unión Europea, Rusia, China, Corea, Croacia, Brasil, Argentina y México³¹.

El Sanipes se encarga de realizar acciones de control sanitario en las zonas de producción de moluscos bivalvos, mediante las cuales se busca monitorear los indicadores microbiológicos³² y químicos³³, metales pesados y parásitos, y enfermedades de los moluscos. Asimismo, realiza controles sanitarios en los lotes de

²⁷ Según el Codex Alimentarius, la inocuidad es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman, de acuerdo con el uso al que se destinan. Decreto Legislativo N° 1062.

²⁸ Según el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) de la OMC. Sin embargo, existe un debate continuo respecto de si los reglamentos técnicos (medidas sanitarias y fitosanitarias, procedimiento de evaluación de la conformidad, normas técnicas, etc) podrían convertirse en barreras técnicas al comercio (medidas paraarancelarias).

²⁹ Según lo establecido en la Ley de Inocuidad de Alimentos - Decreto Legislativo No 1062.

³⁰ Ley N° 28559 del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (29 de junio de 2005). El 30 de setiembre de 2005 se expidió el Decreto Supremo N° 025-2005-Produce, que aprueba el Reglamento de la Ley del Sanipes.

³¹ ITP – Sanipes (2010) Compendio Estadístico 2007 -2009.

³² E. Coli, Salmonella, Cholerae.

³³ Biotoxinas marinas.



producción y emite la Declaración de Extracción de Recolección de moluscos bivalvos (DER). Por encargo del Sanipes, los laboratorios acreditados realizan estudios para la calificación sanitaria de zonas de producción de moluscos bivalvos y labores de monitoreo de las condiciones sanitarias.

El Servicio Nacional de Acreditación del INDECOPI (SNA) realiza la función de evaluar y acreditar organismos de evaluación de la conformidad (por ejemplo, laboratorios de métodos de ensayo, entre otros), facultándolos a brindar servicios con valor oficial. Por su parte, el Sanipes se encarga de la emisión del certificado sanitario de exportación de los productos hidrobiológicos, en base a los informes de análisis microbiológico, químicos, entre otros, realizados por los laboratorios autorizados (entidades de apoyo). Cabe mencionar que para que un laboratorio pueda convertirse en entidad de apoyo, éste debe previamente estar acreditado por el SNA.

En la actualidad hay 17 laboratorios autorizados como entidades de apoyo³⁴ al Sanipes³⁵ (en el anexo 7 se muestra la relación actualizada al mes de abril de 2012).

a. Rol de las entidades de apoyo autorizadas por el Sanipes

Los laboratorios privados que estén interesados en prestar servicios como entidades de apoyo al Sanipes deben tramitar, previamente, la respectiva autorización para cada uno de los métodos de ensayo que quieran ofrecer a los exportadores pesqueros o acuícolas³⁶.

A su vez, el Sanipes, para otorgar dicha autorización, exige que los laboratorios interesados cumplan algunos requisitos, tales como:

- (i) Acreditación del método de ensayo por parte del SNA;
- (ii) Presentación de un contrato de seguro de responsabilidad profesional para cubrir las eventuales responsabilidades legales que surjan de sus operaciones, por una suma asegurada no menor de 300 UIT (equivalente a US\$ 421 153³⁷). La lista completa de requisitos se presenta en el anexo 5.

La tasa que se cobra por dicho procedimiento es 86,36% UIT (que equivale a US\$ 1 212,36³⁸) y el plazo para que el Sanipes lo atienda es 22 días hábiles (sujeto a un silencio administrativo negativo)³⁹.

³⁴ Artículo 15 del Reglamento de la Ley del Sanipes (DS 025-2005-PRODUCE), disponible al 17 de julio de 2012 en: www.adaalegreconsultores.com.pe/normas/II/2_6/7.pdf.

³⁵ Información actualizada a febrero de 2012, según lo indicado por el ITP en el siguiente vínculo web: http://www.itp.gob.pe/sanipes%20-%20normatividad/Labs_ITP-24-02-12.PDF, accedido el 9 de mayo de 2011

³⁶ El procedimiento se denomina "Autorización para las entidades de apoyo a la Dirección de Inspección y Control Sanitario".

³⁷ Cifra calculada considerando el valor de la UIT del 2012 (S/. 3 650) y un tipo de cambio de S/. 2,60.

³⁸ Ídem.

³⁹ Información disponible al 17 de julio de 2012 en:

<http://www.itp.gob.pe/PDFs-Transparencia/instrumentos-gestion/TUPA%20D.S.%20N%2004-2009-PRODUCE.pdf>



Antes de otorgar dicha autorización, el Sanipes realiza una auditoría en las instalaciones de los laboratorios. En caso de encontrar no conformidades y/u observaciones, brinda un plazo para que los laboratorios hagan llegar sus propuestas de acciones correctivas. Una vez que se verifican dichas propuestas, se da por concluida la auditoría. Solo se admite una verificación, en caso contrario se da por concluido el proceso y no se otorga la autorización que solicitó el laboratorio.

En el documento de autorización se especifican los servicios que el laboratorio puede brindar, en calidad de entidad de apoyo al Sanipes. La vigencia de dicha autorización, es de tres años y está sujeta a evaluaciones anuales de desempeño. Luego de ese periodo, los laboratorios pueden solicitar la renovación o ampliación de su autorización, con el mismo procedimiento bajo el que recibieron la autorización inicial.

Cabe precisar que cada sede de los laboratorios es considerada como independiente y por ello debe mantener los registros, documentos y demás elementos que resulten necesarios para demostrar la trazabilidad de sus diferentes servicios y/o actividades. Además, todo el personal autorizado para una determinada sede no podrá ser autorizado en otra sede.

Cuando se requieran métodos de ensayos específicos que no puedan ser brindados por las entidades de apoyo al Sanipes, éstas pueden subcontratar a laboratorios nacionales (acreditados por el INDECOPI) y/o internacionales (acreditados por el organismo oficial equivalente), ello previa autorización del Sanipes.

En ese sentido, cuando las empresas exportadoras de productos requieran obtener un certificado sanitario de exportación, deberán tramitarlo ante el Sanipes, quien exigirá, entre otros requisitos, un informe de ensayo emitido por alguna de las “entidades de apoyo al Sanipes”⁴⁰, donde se consignen los resultados de los diferentes análisis que realizó a los productos hidrobiológicos. La lista completa de requisitos se presenta en el anexo 6.

La tasa que paga el exportador es 0,19% UIT por TM (aproximadamente US\$ 2,67 por TM) y el plazo de atención es cinco días hábiles (sujeto a un silencio administrativo positivo)⁴¹.

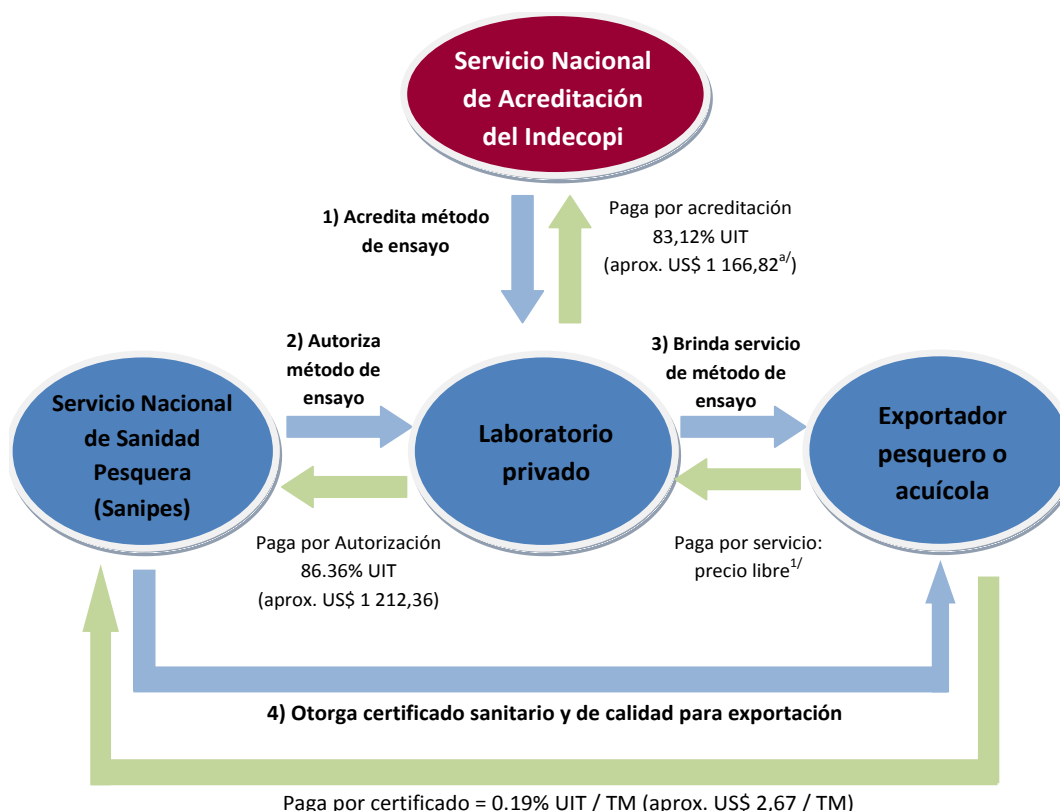
Antes de otorgar el certificado sanitario de exportación, un evaluador del Sanipes se encarga de verificar la información presentada por el exportador. Por ejemplo, verifica si la planta de procesamiento figura en el Listado de Plantas Habilitadas y Registradas en el ITP/Sanipes y en el país de destino (en el caso de que esto constituya un requisito), y si los productos fueron procesados en el establecimiento/planta con habilitación vigente. También calcula el monto a pagar por la emisión de certificados

⁴⁰ El procedimiento se denomina “Certificado oficial sanitario y/o de calidad de los recursos y productos pesqueros y acuícolas con fines de exportación”. tiene una tasa de 0,19% de la UIT por TM (aproximadamente US\$ 2,67 por TM) y está sujeto a un silencio administrativo positivo de 5 días hábiles. Información disponible al 17 de julio de 2012 en: <http://www.itp.gob.pe/PDFs-Transparencia/instrumentos-gestion/TUPA%20D.S.%20N%2004-2009-PRODUCE.pdf>.

⁴¹ Información disponible al 17 de julio de 2012 en: <http://www.itp.gob.pe/PDFs-Transparencia/instrumentos-gestion/TUPA%20D.S.%20N%2004-2009-PRODUCE.pdf>

según el producto, volumen, y número de originales y/o copias adicionales de ser el caso; efectuando la deducción del pago realizado al ingreso del expediente (0,19% UIT por TM o aproximadamente US\$ 2,67 por TM). Si el evaluador del Sanipes encuentra algún incumplimiento en el aspecto sanitario, elabora un informe de rechazo y no se otorga el “certificado sanitario de exportación”. En el diagrama 1 se muestra las relaciones entre los diferentes agentes involucrados en el funcionamiento del mercado de métodos de ensayos para productos del sector pesquero y acuícola.

**Diagrama 1
PERÚ: PROCESO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS PARA LA EXPORTACIÓN**



Nota: Para calcular las cifras en dólares se ha considerado el valor de la UIT del 2012 (S/. 3 650) y un tipo de cambio de S/. 2,60.

a/ Corresponde al pago por la solicitud de acreditación (no ampliación o renovación) que es una tarifa base que se aplica por quince métodos de ensayo (y se va reduciendo por cada quince métodos de ensayo adicionales: 20,54% UIT; 16,62% UIT; 12,71% UIT y 7,82% UIT). Además de los pagos por ampliación y renovación, también se hace un pago por mantenimiento de la acreditación que es 33,25% UIT por quince métodos de ensayo (la tarifa se va reduciendo por cada quince métodos de ensayo adicionales: 11,73%UIT; 10,76%UIT; 9,78%UIT y 8,81%UIT). Las solicitudes de ampliación o renovación tienen tasas diferentes. La información respecto del pago por acreditación ha sido tomada el 19 de julio de 2012 desde el link siguiente:

[http://www.indecopi.gov.pe/repositorioaps/0/0/jer/acre01/Tarifas/TarifasOrganismosEvaluacionConformidad\(1\).pdf](http://www.indecopi.gov.pe/repositorioaps/0/0/jer/acre01/Tarifas/TarifasOrganismosEvaluacionConformidad(1).pdf)

1/ El precio que los laboratorios pueden cobrar a los exportadores pesqueros o acuícolas no está regulado. De acuerdo a las entrevistas sostenidas con los principales agentes del sector, el precio se determina libremente por el mercado.

Fuente: INDECOPI e Instituto Tecnológico Pesquero.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

b. Métodos de ensayo autorizados por el Sanipes

Los laboratorios que tienen algún método de ensayo autorizado para su prestación en el sector pesquero, y que por ello son denominadas entidades de apoyo al Sanipes, se encuentran listadas en el cuadro 2⁴².

De los 434 métodos de ensayo autorizados por Sanipes, al 19 de abril de 2012, 223 métodos de ensayo son de tipo microbiológico, 152 métodos de ensayo son de tipo físico químico, 47 métodos de ensayo son de tipo sensorial y 12 métodos de ensayo de tipo biológico.

Según laboratorio, Cerper tiene 105 de los 434 métodos de ensayo autorizados por Sanipes, mientras que la cantidad de métodos de ensayo de cada uno de los laboratorios restantes es menor que 60 métodos de ensayo, en cada caso. Además, de los 434 métodos autorizados, 86 son requeridos por la Unión Europea.

Cuadro 2
MÉTODOS DE ENSAYO AUTORIZADOS POR SANIPES, SEGÚN EXIGENCIA DE LA UNIÓN EUROPEA, POR LABORATORIO

Laboratorio	Exigencia de la Unión Europea		Total
	Sí	No	
GCG	8	14	22
Cerper	21	84	105
Inassa	8	36	44
Intertek	7	31	38
SGS	8	48	56
Cerper Chimbote	3	9	12
Cerper Piura	3	9	12
Inspectorate	6	43	49
SGS Chimbote	2	1	3
SAT	1	21	22
SGS Paita	2	1	3
GCG Chimbote	1	4	5
SGS Pisco	-	2	2
Assayers	2	12	14
Laboratorios Acuicolas Chimbote	5	9	14
Certfood Lima	6	25	31
Laboratorios Certipez Chimbote	-	2	2
Total	86	348	434

Nota: La información de este cuadro se ha elaborado a partir de la lista de entidades de apoyo actualizada por el Sanipes al 19 de abril de 2012 en su página web: <http://www.itp.gob.pe/webitp/entidades-de-apoyo>.
Accedido el 17/07/2012.

Fuente: Instituto Tecnológico Pesquero.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPÍ.

El Sanipes también tiene la potestad de suspender o retirar, la autorización a aquellos laboratorios que incumplan el procedimiento. La suspensión de la autorización procede

⁴² En los anexos 7 y 8 se presenta información más detallada sobre la cantidad de métodos de ensayo autorizados para cada una de las "entidades de apoyo al Sanipes"

en caso de tres infracciones leves (suspensión de tres meses) o una infracción grave (suspensión de entre tres a doce meses). La cancelación de la autorización procede en caso de una infracción muy grave, quedando prohibido el laboratorio de volver a postular a “entidad de apoyo al Sanipes” por un periodo de dos años.

En el anexo 12 se presenta la lista completa de las infracciones consideradas como leves, graves y muy graves. Al 29 de marzo de 2012, las entidades retiradas del sistema de entidades de apoyo al Sanipes - ITP son Cesmec y Certilab⁴³.

2.1.2. Servicio Nacional de Acreditación (SNA)

Hasta el año 1992, los servicios de evaluación de la conformidad (certificación, ensayos, calibración) con valor oficial estaban a cargo del Instituto Tecnológico Industrial y de Normas Técnicas (Itintec), organismo público adscrito al entonces Ministerio de Industria. Esta función la desempeñaba en forma directa o empleando los servicios de algunas empresas privadas, pero en última instancia siempre era Itintec quien expedía los certificados con valor oficial. Fue en 1991 cuando se inició la delegación de funciones de certificación vía otorgamiento de licencias, en mérito a Resoluciones Directorales del Itintec emitidas bajo interpretaciones de sus normas de funcionamiento.

Luego de la desactivación de Itintec, según el artículo 3º del Decreto Legislativo 658 (Agosto 1991), se creó una comisión encargada de evaluar las solicitudes que deben presentar las instituciones públicas, a fin de que sean calificadas para el ejercicio de la función de certificación de calidad y/o de conformidad con normas técnicas. En la práctica este Decreto Legislativo no entró en vigencia.

El Decreto Ley 25868 (Nov. 1992) “Ley de Organización y Funciones del INDECOPI” definió las facultades de la Comisión de Reglamentos Técnicos y Comerciales (CRT) respecto de su función de acreditador, al establecer que le corresponde a la CRT (...) *calificar y autorizar a las empresas e instituciones a fin de facultarlas para ejercer las funciones de certificación de calidad de los productos y de su conformidad con normas técnicas, asumiendo para el efecto las funciones de la Comisión creada por el artículo 3º del Decreto Legislativo 658 (...).*

Vale decir que el paso de Itintec a INDECOPI, junto con un cambio institucional, marcó un giro en las políticas para el tratamiento de los campos de su competencia. En el plano global por ejemplo, mientras en la época del primero, la certificación era otorgada directamente por el Estado, en la era del segundo pasó a ser un sistema de adopción voluntaria. A partir del INDECOPI, se tercerizan los servicios de evaluación de la conformidad oficiales.

Si bien el INDECOPI venía atendiendo las necesidades de acreditación de los sectores económicos utilizando recursos propios que eran escasos, también se enfrentaba a un problema derivado del ejercicio de sus funciones, en el marco de los procedimientos administrativos, bajo el cual se regía el accionar de la CRT. Ello,

⁴³Idem.

debido a los límites propios de este tipo de procedimientos respecto de sus costos y plazos que impedían el desarrollo y crecimiento del Sistema Nacional de Acreditación y, en particular, el cumplimiento de las pautas internacionales necesarias para su reconocimiento internacional⁴⁴, pues muchas veces estas exigencias colisionaban con el mandato de la Ley de Procedimientos Administrativos. Así, el 2008, a 15 años de su creación, el número de entidades acreditadas era insuficiente para satisfacer las necesidades del mercado que eran cada vez mayores, tomando en cuenta la creciente suscripción de Acuerdos de Libre Comercio.

Por ello, dos eran los desafíos que el Sistema Peruano de Acreditación debía afrontar. Por un lado, ampliar la oferta de servicios de evaluación de la conformidad acreditados, en función a las necesidades efectivas del mercado y, por otro, obtener el reconocimiento internacional para lograr que las certificaciones e informes que emitan las entidades acreditadas en el país, sean aceptadas internacionalmente.

Es entonces que a mediados del año 2008 se expiden los Decretos Legislativos 1030 y 1033 que aprobaron la “Ley de los Sistemas Nacionales de Normalización y Acreditación” y la “Ley de Organización y Funciones del INDECOPI”, respectivamente. Esto se efectuó sobre la base de la delegación de facultades que recibió el Poder Ejecutivo del Congreso para legislar sobre materias relacionadas con la implementación del Acuerdo de Promoción Comercial Perú – Estados Unidos.

A través de la Ley de Organización y Funciones del INDECOPI se desactivó la CRT y en su lugar creó el Servicio Nacional de Acreditación (SNA). Adicionalmente, a fines del 2008, mediante Decreto Supremo 081-2008-PCM, se aprobó el “Reglamento de la Ley de los Sistemas Nacionales de Normalización y Acreditación”, el cual complementó la Ley de estos Sistemas y precisó la competencia del INDECOPI en la administración de ambos sistemas.

Podemos decir que tanto la Ley como su Reglamento han dotado al Organismo de Acreditación de la estructura legal conveniente para su reconocimiento internacional, incorporando en su organización y funciones el perfil establecido en normas técnicas internacionales. Ello facilitó además que el Perú pudiera acceder a membresías en organizaciones internacionales de acreditación. No es casual que justamente en el segundo semestre del 2008, el INDECOPI aplicara a las membresías de IAF (International Accreditation Forum), de ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation), y de APLAC (Asia Pacific Laboratory Accreditation Cooperation) siendo aceptado unos meses después como miembros plenos en estas organizaciones.

La Ley de los Sistemas Nacionales de Normalización y Acreditación estableció los fundamentos y mecanismos de dicho sistema, que hasta entonces carecía de base legal, aunque algunos de aquellos se encontraban recogidos en normativa reglamentaria.

⁴⁴ De acuerdo a los lineamientos internacionales, el proceso de acreditación tiene dos aspectos: la evaluación de la competencia técnica de la empresa (personal y equipos) y el sistema de calidad desarrollado por ella para asegurar que el servicio se preste con la misma competencia técnica o se supere progresivamente.



Actualmente, el Sistema Nacional de Acreditación ha crecido y se ha hecho cada vez más completo, ya que, además de la certificación de productos, abarca también la certificación de procesos específicos, de sistemas de gestión de calidad y ambiental y la inspección. Paralelamente, también se han incrementado las necesidades y la demanda del mercado para cuya atención han surgido necesidades adicionales como la regulación de nuevos campos de certificación y ampliar el número operativo de laboratorios de ensayo y calibración que permitan darle sostenibilidad al sistema.

Para obtener la acreditación el laboratorio de ensayo debe presentar ante la Jefatura del Servicio Nacional de Acreditación del INDECOPI, la solicitud⁴⁵ para acreditación de Laboratorios de Ensayo. Luego de ser admitida, se procede a ejecutar las etapas de evaluación documentaria y de campo. En caso de presentar no conformidades en cada etapa, se genera una evaluación complementaria. La acreditación tiene una vigencia de tres años, cuando se trata de una solicitud inicial; y de cuatro años, a partir de la primera renovación. Durante ese tiempo se efectúan evaluaciones de seguimiento que ayudan a mantener el sistema por el que fue acreditado.

a. Evolución del número de métodos de ensayos de productos hidrobiológicos acreditados en el SNA

El stock neto de métodos de ensayo acreditados por el SNA⁴⁶ para productos hidrobiológicos y derivados ha evolucionado, siguiendo una tendencia creciente desde 145 métodos de ensayo, a septiembre 2000 hasta 553 métodos de ensayo⁴⁷ (con información actualizada a marzo 2012). A su vez, aquellos métodos de ensayo que se podrían aplicar para moluscos también tuvieron una tendencia creciente y se pasó de 69 a 359, en ese mismo periodo.

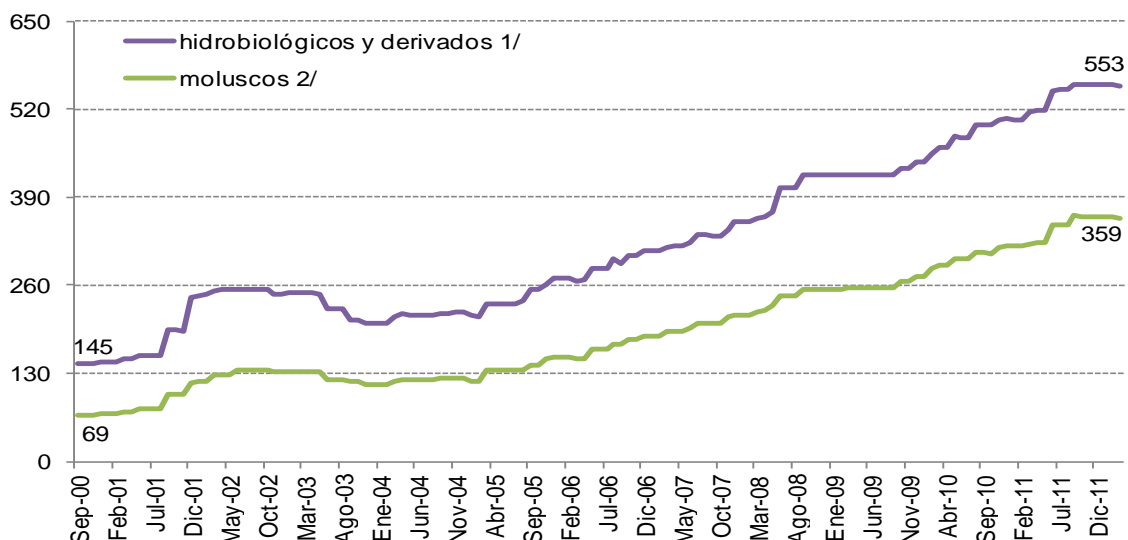
A marzo de 2012, los 359 métodos de ensayo acreditados en el sector hidrobiológico están distribuidos entre los laboratorios Cerper (18,38%), SGS (13,93%) y otros con menos del 10%, cada uno.

⁴⁵ Hace referencia al formato SNA-acr-05P- 03F y sus anexos.

⁴⁶ El stock neto de métodos de ensayo de un determinado periodo de tiempo se determina adicionando al stock neto del periodo anterior las nuevas solicitudes de acreditación y renovación y excluyendo las solicitudes de cancelaciones.

⁴⁷ La cantidad de métodos de ensayo autorizados por Sanipes - ITP para productos hidrobiológicos y derivados (434) es menor que el número de métodos de ensayo acreditados por SNA (553) porque hay métodos de ensayo que se aplican a productos que no se exportan o simplemente porque las empresas lo demandan como parte de su gestión interna de calidad.

Gráfico 5
SNA: MÉTODOS DE ENSAYO ACREDITADOS VIGENTES, SEPTIEMBRE
2000 - MARZO 2012



1/ Incluye métodos de ensayo acreditados para productos hidrobiológicos y sus derivados tales como aceite de pescado, harina de pescado, conservas de pescado, moluscos bivalvos, etc.; sin considerar aquellos métodos de ensayo relacionados a verificar la inocuidad del hielo, agua, superficie inerte, etc. que podrían estar en contacto con el producto hidrobiológico.

2/ Son aquellos métodos de ensayo que se podrían aplicar a moluscos, ello a consideración del Servicio Nacional de Acreditación del INDECOPI y tomando en cuenta que un método de ensayo se puede aplicar a más de un solo producto. Incluye entre otros a los cefalópodos, crustáceos, gasterópodos, mariscos, moluscos, moluscos bivalvos, etc.

Fuente: Servicio Nacional de Acreditación del INDECOPI.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

2.1.3. Certificación del Estado a través del uso de OEC Acreditados

Desde los inicios de la acreditación, las distintas autoridades competentes de diversos sectores empezaron a utilizar este sistema a cargo del INDECOPI, principalmente para el control y monitoreo de los reglamentos técnicos a su cargo, las compras gubernamentales y el otorgamiento de la certificación de productos de exportación.

Bajo este último tema, que es el que compete a este estudio, en el año 1994 se expidió el Decreto Supremo 05-94-SA por el Ministerio de Salud, por el cual se aprobó el “Reglamento de Certificación Sanitaria para la exportación de productos hidrobiológicos de consumo humano y de harina de pescado”. Este Reglamento estableció que (...) *La Dirección General de Salud Ambiental (Digesa) emitirá las certificaciones sanitarias que le sean solicitadas por los exportadores, en el cumplimiento de regulaciones establecidas por los países de destino cuando requieran la participación de la autoridad sanitaria nacional. Estos documentos se denominarán Certificaciones Sanitarias de Exportación. Para expedir éstas certificaciones, la Digesa utilizará los laboratorios acreditados por INDECOPI para la realización de los ensayos necesarios (...).*

Adicionalmente, el mencionado Reglamento estableció que (...) *los laboratorios acreditados por el INDECOPI que intervengan en la realización de los análisis necesarios para la emisión de las Certificaciones Sanitarias de Exportación estarán sujetos al control y supervisión del INDECOPI. Asimismo, quedó establecido que (...) a solicitud de los exportadores, la Digesa efectuará, como autoridad sanitaria, la habilitación de plantas de procesamiento de productos hidrobiológicos de consumo humano y harina de pescado, conforme a la normatividad internacional exigida por los países de destino.*

Al año siguiente (1995) el Ministerio de Salud emitió la Resolución Ministerial 093-95-SA/DM que, entre otros aspectos, indicó que el *INDECOPI acredita, controla y supervisa a los laboratorios de ensayo que se encuentran al servicio de los exportadores de productos hidrobiológicos de consumo humano y de la harina de pescado.*

La vigencia de Digesa, como entidad encargada de expedir las Certificaciones Sanitarias de Exportación, culminó en 2005, año en que se aprueba la Ley del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes. Esta Ley designó al Ministerio de la Producción como el órgano rector del Sanipes, encargado, entre otros, de establecer la política sanitaria pesquera y de calidad. Asimismo, se designó al Instituto Tecnológico Pesquero Del Perú – ITP como autoridad competente del Sanipes, recayendo en éste la función de otorgar la Certificación Oficial Sanitaria y de Calidad de los recursos y/o productos hidrobiológicos, en el ámbito de su competencia.

En el mes de setiembre del 2005, a través del Decreto Supremo 025-2005-PRODUCE, se aprueba el Reglamento de la Ley del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes. Esta norma establece que (...) *la Certificación Oficial Sanitaria y/o de Calidad de los recursos y/o productos bajo el ámbito de competencia funcional del Sanipes, se regirá por las normas y procedimientos a que se contraen los pertinentes Tratados y/o Convenios Internacionales suscritos por el Perú, así como por las normas y procedimientos establecidos por la autoridad competente, sin perjuicio de aplicarse aquellas otras complementarias que correspondan al vigente ordenamiento jurídico.*

2.2. Requisitos sanitarios de los principales mercados

Las regulaciones sanitarias son importantes porque están destinadas a proteger la salud humana, animal y el medio ambiente. Los principales agentes contaminantes de los alimentos son⁴⁸:

- Biológicos: bacterias, hongos, virus, priones.
- Químicos: toxinas naturales, aditivos de alimentos, plaguicidas, contaminantes del medio ambiente (metales pesados, dioxinas, entre otros).
- Físicos: vidrio, piedras, metales, etc.

⁴⁸ Tomado de la exposición de Carlos Caballero sobre “Inocuidad Agroalimentaria”: http://www.ipeh.org/presentaciones/11-de-noviembre/5Carlos_Caballero_Inocuidad_Agroalimentaria.pdf, último acceso: 20 de abril de 2012.

Según normas de la OMC, los países pueden condicionar el ingreso de productos considerados riesgosos contra el cumplimiento de requisitos que deben tramitarse antes del embarque o importación⁴⁹. Para tal fin se establecen protocolos fito y zoosanitarios para permitir o impedir el ingreso de productos de origen vegetal o animal, así como el establecimiento de medidas de control sanitario para permitir el ingreso de alimentos procesados, medicinas, suplementos vitamínicos, etc.

La reglamentación exigida para la exportación de productos pesqueros y acuícolas varía según el país de destino. Algunos países establecen disposiciones sanitarias bastante rígidas, como es el caso de la Unión Europea, mientras que otros son más flexibles en su normativa⁵⁰. Por su parte, dado que los moluscos bivalvos tienen el riesgo de acumular la contaminación del mar, diversos países coinciden en establecer regulaciones específicas para este tipo de producto.

Las principales regulaciones sanitarias⁵¹ exigidas por país o bloque comercial de destino son:

- Unión Europea: Habilitación Sanitaria (HACCP⁵²-planta) y zonas habilitadas (bivalvos). Asimismo, exige un Certificado Oficial de exportación.
- EE.UU.⁵³: Implementación del HACCP, Bioterrorismo (contaminación intencional). No se requiere de ningún Certificado Sanitario Oficial⁵⁴.
- Brasil: Habilitación - Protocolo Sanitario⁵⁵ mediante el cual se establece el reconocimiento mutuo de acuerdo con las normas fijadas en el convenio para la habilitación de establecimientos registrados por el país exportador (Perú), estando sujeta a evaluación por parte de las autoridades sanitarias de Brasil.
- China: Solicita un certificado sanitario para el ingreso de productos pesqueros. Además, tiene un Protocolo para agilizar las exportaciones de harina y aceite de pescado provenientes del Perú.

Un certificado sanitario oficial de exportación es un documento oficial donde se garantiza por escrito que un determinado lote de un alimento a exportar es apto para consumo humano y cumple con determinados requisitos sanitarios. El proceso para obtener el certificado pasa por un informe de ensayo o análisis realizado por un laboratorio autorizado por el Sanipes y acreditado ante el SNA. Dicho análisis es

⁴⁹ Según lo señalado en la exposición de Sofia Prado de Digesa en 2010:

<http://export.promperu.gob.pe/Miercoles/Portal/MME/descargar.aspx?archivo=67873864-11EE-41FE-9297-F4C5790321C8.PDF>

⁵⁰ En el anexo 10 se muestran las pruebas de ensayos solicitadas por la Unión Europea para la exportación de productos pesqueros y acreditados por el SNA - Indecopi.

⁵¹ En el anexo 5 se muestran los requisitos de certificación sanitaria exigida por cada país.

⁵² El HACCP es un sistema de aseguramiento de la calidad que permite garantizar la inocuidad de los alimentos. Consiste en identificar riesgos específicos (análisis de riesgos), determinar los puntos críticos en el proceso productivo y tomar medidas para su control.

⁵³ Portal sobre inocuidad de alimentos en Estados Unidos: <http://www.foodsafety.gov/blog/fsma.html>

⁵⁴ La FDA realiza una inspección al momento de la importación, según lo indicado por Promperu (2010), "Requisitos para exportar a USA".

⁵⁵ En virtud al Protocolo Sanitario suscrito en 1990 entre la autoridad sanitaria nacional (Digesa) y la del Brasil (Dirección de Importación de Productos de Origen Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería - Dipoa).

relativo a las muestras seleccionadas y tomadas del respectivo lote de embarque y según la normatividad vigente.

Según estadísticas del ITP en el 2009, el volumen de exportaciones certificadas de productos pesqueros ascendió a 2 009 533 toneladas métricas, compuesta principalmente de productos para el consumo humano indirecto (harina de pescado), siendo los principales países receptores China y Alemania.

Cuadro 3
PERÚ: EXPORTACIÓN CERTIFICADA DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS,
SEGÚN GIRO INDUSTRIAL 2007 - 2009 (EN TM)

Producto	2007	2008	2009	Dist. % 2009
Exportaciones Certificadas	1 514 692	2 474 322	2 009 533	100,0%
1. Consumo Humano Directo				
1/	245 353	312 474	222 240	11,1%
2. Consumo Humano Indirecto				
Harina de pescado	1 029 739	1 978 720	1 467 982	73,1%
Aceite de pescado	239 600	183 128	319 312	15,9%

1/ Incluye: conserva, congelado, curado y otros.

Elaboración: Sanipes - ITP (2010); Compendio Estadístico 2007 -2009: Certificación Oficial Sanitaria y de Calidad de Productos Pesqueros y Acuícolas, 2007 – 2009.

Cuadro 4
PERÚ: EXPORTACIÓN CERTIFICADA DE HARINA DE PESCADO, SEGÚN
DESTINO 2007 - 2009 (EN TM)

Destino	2007	2008	2009	Dist. % 2009
Total	1 029 739	1 978 720	1 467 982	100,0%
Europa	254 252	263 206	350 688	23,9%
Alemania	128 542	163 008	219 194	14,9%
España	26 594	32 052	29 377	2,0%
Resto de Europa	99 116	68 146	102 117	7,0%
Asia	716 966	1 621 408	1 065 474	72,6%
China	458 665	1 306 928	753 285	51,3%
Japón	128 759	138 414	115 360	7,9%
Resto de Asia	129 542	176 066	196 829	13,4%
América	42 546	67 779	25 516	1,7%
Canadá	23 760	24 661	12 652	0,9%
Chile	11 919	34 663	5 804	0,4%
Estados Unidos	1 060	380	1 781	0,1%
Resto de América	5 807	8 075	5 279	0,4%
Oceanía	15 499	25 454	26 053	1,8%
Africa	475	874	251	0,0%

Elaboración: Sanipes - ITP (2010); Compendio Estadístico: Certificación Oficial Sanitaria y de Calidad de Productos Pesqueros y Acuícolas, 2007 – 2009.

2.3. Sistema de alertas y rechazos establecidos por la Unión Europea y Estados Unidos

El incumplimiento de los requisitos establecidos para la exportación de productos pesqueros a la Unión Europea origina el rechazo de la mercancía. La mercadería rechazada podría incautarse y destinarse a la transformación de alimentos (por ejemplo, dirigida a la alimentación animal); también existiría la facultad legal de destruir productos o realizar la devolución hacia el país de origen.

La Unión Europea dispone de sistemas de alerta de importación de mercancías que suministran las siguientes entidades: Sanidad Animal (ADNS), Seguridad del Consumidor (RAPEX), Inocuidad Alimentaria (RASFF⁵⁶), Red de alerta comunitaria para alimentos y piensos.

Según estadísticas del RASFF, entre los años 1997 y 2011, la exportación de moluscos peruanos hacia Europa acumuló 29 notificaciones. Según países, España registró 19 notificaciones, Italia reportó cinco, Francia cuatro y Grecia una (ver anexos 15 y 16).

Cada notificación que se efectúa en los productos peruanos tiene consecuencias considerables sobre el volumen exportado. Así, el 10 de setiembre de 2008, el RASFF determinó la alerta sanitaria contra los moluscos bivalvos peruanos para el mercado europeo (específicamente para las especies palabritas y almejas).

Dicha medida fue impuesta a partir de una epidemia de hepatitis A en España⁵⁷, como consecuencia de la ingesta de moluscos bivalvos congelados procedentes de Perú. Por ello, la Dirección General de Salud y Protección de los Consumidores de la Unión Europea (DG-SANCO) prohibió las importaciones de moluscos bivalvos originarios del Perú, medida que tuvo cumplimiento en todos los países de la Unión Europea.

En el cuadro siguiente se muestra la evolución de las exportaciones certificadas de moluscos. Destaca que las exportaciones certificadas de la variedad llamada Palabritas cayeron drásticamente, al pasar de 1 795 toneladas durante el 2008 a 14 toneladas durante el 2009, 17 toneladas en el 2010 y 84 toneladas en el 2011, debido a los rechazos impuestos por la Unión Europea.

⁵⁶ Siglas correspondientes al Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos- RASFF.

⁵⁷ Detectada por el Servicio de Salud Pública de la Comunidad de Valencia en España.

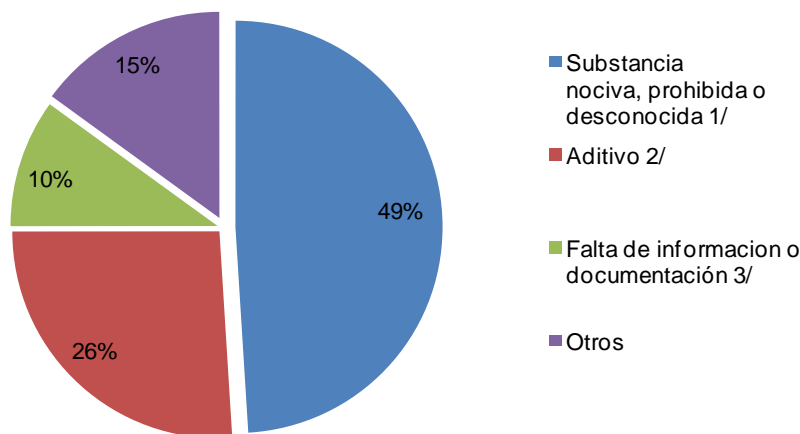
Cuadro 5
PERÚ: EXPORTACIÓN CERTIFICADA DE MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS, 2007 - 2011 (TM)

Producto	2007	2008	2009	2010	2011	Dist. % 2011
Total	176 085	219 555	158 065	153 926	181 419	100,0%
Moluscos Cefalopodos	164 167	208 234	147 801	139 483	166 101	91,6%
Pota	153 378	204 081	139 468	136 077	164 077	90,4%
Calamar	9 713	2 299	7 690	2 157	838	0,5%
Resto	1 076	1 855	643	1 250	1 187	0,7%
Moluscos Bivalvos	9 072	8 217	7 082	10 775	9 954	5,5%
Conchas de abanico	3 348	4 624	6 945	10 758	9 736	5,4%
Palabritas	2 994	1 795	14	17	84	0,0%
Resto	2 729	1 797	123	1	134	0,1%
Crustáceos	2 847	3 103	3 182	3 667	5 364	3,0%
Langostino	2 781	2 848	3 126	3 357	4 200	2,3%
Resto	66	255	56	310	1 164	0,6%

Elaboración: Sanipes – ITP.

Por su parte, Estados Unidos también tiene un sistema de alertas y rechazos denominado Sistema de reporte de rechazos a través del Operational and Administrative System for Import Support (OASIS) de la FDA⁵⁸. Durante el 2010 se impuso 86 rechazos a las exportaciones peruanas, básicamente por la presencia de suciedad y pesticidas.

Gráfico 6
MOTIVOS DE RECHAZOS DE LA UNIÓN EUROPEA HACIA LAS EXPORTACIONES PERUANAS, 2010



1/ Incluye bacterias, como la salmonella, listeria y vibrio parahaemolyticus.

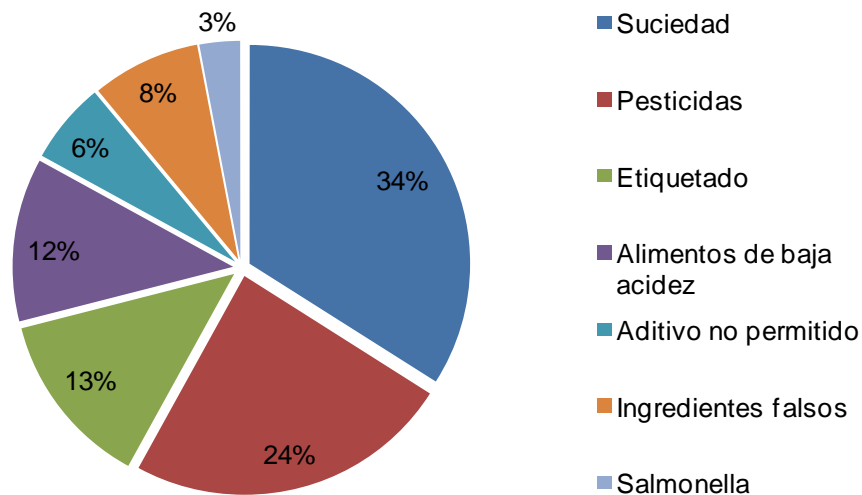
2/ Incluye agentes químicos utilizados en la fabricación (pesticidas), conservantes (sulfito, ácido benzoico) y colorantes.

3/ Incluye alimentos nuevos todavía no autorizado (novel food), intento de exportación ilegal.

Elaboración: Promperu (2011). Taller: "El proceso de exportación – Departamento de Asesoría Empresarial y Capacitación".

⁵⁸ Según http://www.accessdata.fda.gov/scripts/ImportRefusals/ir_index.cfm, último acceso 14 de abril de 2012.

Gráfico 7
MOTIVOS DE RECHAZOS DE ESTADOS UNIDOS HACIA LAS EXPORTACIONES PERUANAS, 2010



Fuente: Promperu (2011). Taller: “El proceso de exportación – Departamento de Asesoría Empresarial y Capacitación”.

- **Restricción del ingreso de moluscos bivalvos peruanos en la Unión Europea**

Como parte del programa Food and Veterinary Office's (FVO) se realizan periódicamente auditorías por la entidad sanitaria de la Unión Europea al Perú (Sanco) para verificar las áreas de producción o cosecha de moluscos bivalvos. Por esa razón al mes de mayo de 2012 se registró 22 zonas aprobadas, ubicadas en los departamentos de Ancash, Ica, Piura, La Libertad y la Provincia Constitucional del Callao⁵⁹.

A partir de la auditoría realizada en junio de 2011, en cuanto a la manipulación en las instalaciones donde se purifican a los moluscos, se identificó dos establecimientos que no se ubicaban en la lista de la Unión Europea y tres establecimientos que se encuentran en la lista de reconocimiento de la Unión Europea. Se notó que en estos establecimientos se había implementado los métodos de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Sin embargo, también se reportó algunas deficiencias, tales como ausencia de dispositivos de grabación de temperatura en los almacenes

⁵⁹ Para mayores detalles ver el anexo 19. De las áreas mencionadas en aquella ocasión, se clasificó las nuevas zonas de producción que correspondieron a cinco bahías: Sechura, Paracas, Samanco, Independencia y Lagunillas. Con el apoyo de los laboratorios se procedió a clasificar a dichas bahías en su mayoría en clase B. La autoridad competente podrá clasificar como zonas de clase B, donde los moluscos bivalvos pueden ser recogidos, pero puestos en el mercado para el consumo humano después de su tratamiento en un centro de depuración o su reinstalación, de modo que se cumplan las normas sanitarias mencionadas en el párrafo 3. Anexo II de la Regulación Europea (EC) 2004/854.



fríos, ubicación incorrecta de los sensores de temperatura en los almacenes fríos, entre otras.

En cuanto a los laboratorios, los auditores visitaron cuatro, incluido el laboratorio principal del ITP. De los tres restantes, uno se ubicaba en el Callao, otro en Chimbote y el último en Piura. Cabe señalar que los tres últimos laboratorios se encuentran acreditados bajo la norma ISO 17025 y participan en pruebas de suficiencia, las cuales han sido aprobadas y auditadas por el ITP. Las pruebas testeadas fueron de fitoplancton, biotoxinas marinas y microbiológicas.

Entre las principales recomendaciones de Sanco figuran:

- Que las muestras sean efectivamente recolectadas de los puntos de producción previamente designados. Ello para llevar a cabo el monitoreo regular de microbiológicos, toxinas producidas por el fitoplancton, y biotoxinas.
- Asegurarse que las deficiencias identificadas en las auditorías a los laboratorios visitados se corrijan para garantizar la confianza de los resultados.
- Finalmente, asegurarse que solo las áreas de producción son regularmente monitoreadas en línea con la regulación de la Comunidad Europea, así como asegurarse que las deficiencias identificadas en los establecimientos visitados sean corregidas.

Ante dichas recomendaciones el ITP ha tomado las siguientes medidas complementarias⁶⁰:

- Cerrar las áreas de producción clasificadas de moluscos bivalvos, si alguno de los puntos o estaciones no realizan a la frecuencia establecida los muestreos. Es decir, debe ser permanente y continuo, de acuerdo al Procedimiento de Control Oficial de Zonas y Áreas de Producción de Moluscos Bivalvos Vivos. Asimismo, realizar los muestreos para los indicadores sanitarios, según el Cronograma Oficial de Monitoreo aprobado anualmente.
- Monitorear todos los puntos de muestreo establecidos en las áreas de producción de moluscos bivalvos para los indicadores sanitarios determinados en los Estudios Sanitarios. La frecuencia del monitoreo de indicadores microbiológicos seguirá siendo quincenal, para biotoxinas y fitoplancton potencialmente tóxico será semanal (incluso cuando la cosecha no se realice).
- Suspender la cosecha/extracción/recolección de los moluscos bivalvos vivos, desde el inicio de la toma de muestra hasta el envío de los resultados de biotoxinas por reporte rápido de las Entidades de Apoyo (EA) de la Autoridad Competente. Si los resultados se encuentran dentro del límite regulatorio se procederá a reiniciar las actividades cosecha/extracción/recolección. En caso contrario, se aplicará un plan de contingencia en el área afectada.

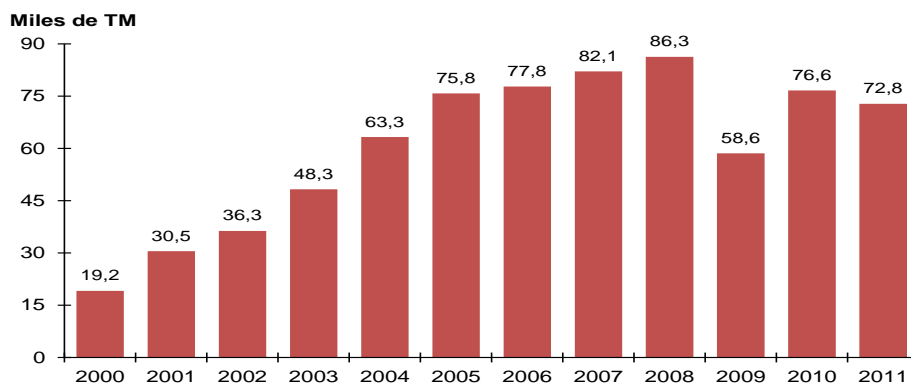
⁶⁰Copiado textualmente del Comunicado N° 085-2011-ITP/SANIPES.

Por otro lado, en los hallazgos de la auditoría de Sanco, realizada del 7 al 18 de septiembre de 2009 y reportados en el informe DG (Sanco) 2009-8052-MR, se formularon las siguientes recomendaciones en materia de moluscos bivalvos⁶¹:

- Asegurarse de que las áreas de producción de moluscos bivalvos vivos se encuentren clasificadas de acuerdo a las condiciones establecidas en los puntos A.3 a A.6, del capítulo 2, del anexo 2 de la regulación (EC) N° 854/2004 y, además, en los puntos B.5 y 6 del capítulo 2, del anexo 2 de la regulación (EC) N° 854/2004.
- La autoridad debe garantizar que los moluscos bivalvos que se intentan exportar a la Unión Europea cumplan con los estándares de salud para los moluscos bivalvos.

En la última inspección del año 2011, se reportó que se cumplió con la mayoría de las observaciones de la auditoría de 2009. Sin embargo, se generó nuevas recomendaciones para moluscos.

Gráfico 8
PERÚ: EXPORTACIONES DE MOLUSCOS A EUROPA, 2002 – 2011



Nota: Comprende los productos contenidos en la Partida del Sistema Armonizado N° 0307.

Fuente: Veritrade.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

⁶¹ En aquella oportunidad, las recomendaciones fueron tanto a moluscos bivalvos, de manera específica, como a productos pesqueros en general.

3. REVISIÓN DE LA LITERATURA SOBRE BENEFICIOS DE LA INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD EN LAS EXPORTACIONES

Según Masakure et al (2008), diversos estudios han mostrado que el impacto de la aplicación de normas técnicas y de la certificación ha contribuido de manera positiva al incremento del comercio internacional. Asimismo, el efecto de las certificaciones, a través de la normalización, ha sido analizado empíricamente, según el grado de desarrollo de la economía del país, identificándose que los efectos en el caso de países en desarrollo varían dependiendo del tamaño de mercado con el cual se desarrolla el comercio y de la estructura de costos asociada con el sistema de certificación.

En Argentina, Castagnino (2006) evaluó el desempeño exportador de las empresas que poseían certificaciones de calidad⁶² a través de comparaciones temporales⁶³ y encontró que las empresas que han certificado algún estándar de calidad muestran en conjunto un mejor desempeño relativo en los mercados internacionales, independientemente del sector y del tamaño de la empresa exportadora⁶⁴.

En Colombia, Torres (2010) encontró evidencia empírica⁶⁵ a favor de que las empresas grandes o con perfil exportador pudieran haberse beneficiado positivamente de las normas internacionales; mientras que, para las empresas pequeñas, no se encontró ningún efecto.

En Pakistan, Masakure et al (2008) analizaron el impacto de las certificaciones ISO 9000⁶⁶ en las exportaciones de textiles y productos agroalimentarios, encontrando que la certificación ISO 9000 tendría un impacto positivo en el desempeño exportador de las empresas. Asimismo, debido a los estrictos estándares que tienen que enfrentar las empresas antes de entrar al mercado, el efecto positivo sería mayor en las empresas con poca experiencia en el mercado.

Latouche et al (2010), evaluaron en qué medida las normas privadas (particularmente la International Food Standard – IFS y/o el British Retail Consortium estándar – BRC) impactaron en el comportamiento de las exportaciones de las empresas francesas de productos agroalimentarios, certificadas en el 2007, en comparación con las no certificadas. Los resultados preliminares mostraron que la certificación influyó positivamente en las empresas francesas. Por ejemplo, se determinó que las empresas certificadas con el BRC son altamente productivas y mucho más orientadas a la exportación, en comparación con las empresas no certificadas, pero con la misma productividad.

⁶² Certificaciones ISO.

⁶³ Se evalúa a través de líneas de tiempo los valores exportados de las empresas que contaban con algunas norma ISO, versus las empresas que no tenían ninguna certificación para el periodo de 1995-2005.

⁶⁴ Se destaca un mejor desempeño de las pequeñas y medianas empresas.

⁶⁵ Para el análisis se utilizaron encuestas, que se trabajaron con la metodología de medición de impacto, a través de un *propensity score*.

⁶⁶ El análisis también fue mediante un modelo de *propensity score*.

4. CONTRIBUCIÓN DE LA ACREDITACION SOBRE LAS EXPORTACIONES PERUANAS DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

Los acuerdos de preferencias comerciales, suscritos por el Perú con otros países, tienen como finalidad reducir las tarifas al comercio internacional, con especial énfasis en disminuir las barreras técnicas al comercio⁶⁷. Esto es, la reducción o eliminación de redundantes pruebas o inspecciones que exigen los países para el ingreso de productos a sus territorios.

En materia de acceso a mercados nacionales, se establecen diversas exigencias, las cuales varían de un país a otro y según el producto que se trate. Estas exigencias pueden ser las leyes nacionales (por ejemplo, registros sanitarios y de seguridad), demandas adicionales de clientes (tales como supermercados o cualquier empresa que defina normas a ser cumplidas por sus proveedores éstos son requisitos de mercados nacionales), leyes internacionales (tales como las regulaciones del FDA de Estados Unidos, las directrices de la Unión Europea, las regulaciones de seguridad de alimentos), demandas adicionales individuales de clientes internacionales (tales como vendedores detallistas (EurepGAP), empresas globales o normas adicionales de seguridad de alimentos).

En la mayoría de los casos dichas exigencias se sustentan en algún procedimiento de evaluación de la conformidad (ensayo, inspección, calibración, certificación, etc.). Aunque la evaluación de la conformidad, especialmente en el ámbito reglamentario, se viene haciendo desde hace muchos años, en la mayoría de los países, en los últimos años se ha extendido su utilización e incluso se estaría aplicando de manera voluntaria. En el Perú, el organismo nacional de acreditación es el Servicio Nacional de Acreditación del INDECOPI (SNA), cuyo propósito es asegurar la competencia técnica de los laboratorios, de las entidades de inspección y de la calidad de las certificaciones concedidas en el país.

Esta sección analizará los beneficios del empleo de métodos de ensayo acreditados por el SNA por parte de las empresas exportadoras de productos hidrobiológicos en el Perú⁶⁸. En primer lugar, se presenta el rol de los laboratorios acreditados. En esta

⁶⁷ Ello está en línea con el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (TBT) de la Organización Mundial del Comercio (OMC), el cual establece que las entidades del Gobierno Central deberán asegurar la aceptación de procedimientos de evaluación de la conformidad basado en una competencia técnica adecuada y un cumplimiento verificado por medio de acreditaciones. Asimismo, en el Acuerdo de la OMC sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias – SPS, se impone también que “... las medidas sanitarias y fitosanitarias no deberán ser aplicadas de forma que constituyan una restricción disfrazada al comercio internacional”. Estos requerimientos incluyen aspectos relacionados con control, procedimientos de inspección, cuarentenas, etc., y su cumplimiento descansa en una sólida infraestructura de la calidad.

⁶⁸ Cabe indicar que no existe información disponible que permita estimar impactos directos de la acreditación sobre el volumen de exportaciones. Aunque el Sanipes mantiene un registro de las exportaciones pesqueras certificadas desde el año 2009, no existe un registro sistematizado de los métodos de ensayo solicitados por las empresas exportadoras.

sección se muestra que la acreditación representa una herramienta clave para el aprovechamiento de las ventajas que brinda la apertura comercial. Asimismo, se ha considerado la opinión de los principales agentes involucrados en la infraestructura de la calidad en el sector pesquero: organismo nacional de acreditación (SNA), la autoridad sanitaria (Sanipes), laboratorios privados y el sector empresarial. En segundo lugar, se realizará un análisis comparativo entre las exportaciones que requieren de un certificado sanitario de exportación y, por ende, utilizan el sistema de la infraestructura de la calidad, versus las exportaciones que no utilizan dicho certificado sanitario. Finalmente, se muestra un análisis sobre el costo de los vetos impuestos por la Unión Europea, especialmente al tipo de molusco denominado Palabritas.

4.1. Beneficios de la Acreditación de Laboratorios en el Perú

La acreditación de laboratorios tiene como propósito asegurar a sus clientes que los resultados de las pruebas o calibración efectuados por el laboratorio son correctos y confiables. Ello es posible a través del reconocimiento formal de la competencia técnica de los laboratorios, otorgado por el organismo nacional (SNA).

En la práctica, aunque la acreditación no constituye una calificación obligatoria, los servicios acreditados tienen una posición relevante en el mercado frente a otros de su mismo género; de allí que son demandados para probar el cumplimiento de las regulaciones técnicas, las bases previstas en las licitaciones públicas y las demandas de calidad internacionales en las operaciones de comercio exterior.

Para mantener el reconocimiento que brinda la acreditación, los laboratorios son monitoreados y re-evaluados regularmente por el SNA para asegurar su cumplimiento continuo con requisitos y para cerciorarse que su estándar de operación sea mantenido⁶⁹.

Con el fin de lograr el reconocimiento internacional de sus sistemas, los organismos de acreditación aplican los criterios y procedimientos contenidos en las normas y guías internacionales de ISO, IEC, e ILAC⁷⁰. La idea, con este reconocimiento, es que los resultados de los laboratorios acreditados sean más fácilmente aceptados en mercados extranjeros. Con ello se reducen los costos de los fabricantes y exportadores que utilizan los servicios de dichos laboratorios, reduciendo o eliminando la necesidad de volver a efectuar pruebas en otro país.

El reconocimiento se basa en la evaluación mutua y aceptación de los sistemas de acreditación de cada país, bajo el marco de una cooperación internacional (como

⁶⁹ Al laboratorio también se le pide que participe en programas de pruebas de aptitud relevantes entre re-evaluaciones, como una demostración adicional de su competencia técnica.

⁷⁰ ISO: International Organization for Standardization

IEC: International Electrotechnical Commission

ILAC: International Laboratory Accreditation Cooperation

ILAC) o regional (como IAAC ó APLAC⁷¹). Estos acuerdos internacionales, llamados acuerdos de reconocimiento mutuo (MRAs), son cruciales al permitir que los resultados de las pruebas sean aceptados por los países miembros de dichas cooperaciones.

La acreditación de laboratorios con la Norma ISO/IEC 17025, a diferencia de la certificación ISO 9000, emplea criterios y procedimientos específicamente desarrollados para determinar competencia técnica, asegurando de esta manera a los clientes que los resultados de las pruebas, calibración o medición proporcionados por el laboratorio o servicio de inspección son correctos y confiables. Los factores relevantes contenidos en la Norma ISO/IEC 17025 para determinar la competencia técnica del laboratorio incluyen aspectos como la competencia técnica del personal, la validez y adecuación de las pruebas, la trazabilidad de mediciones y calibraciones a una norma nacional o internacional, el muestreo, manejo y transporte de productos en que se efectuarán pruebas, entre otros aspectos.

En el caso peruano, en agosto de 2006, la IAAC acordó aceptar al SNA como signatario en el Acuerdo Multilateral de IAAC para la Acreditación de Organismos de Certificación de Sistemas de Gestión de Calidad (QMS). Por ello, el SNA está encaminado en lograr el reconocimiento internacional en las áreas de laboratorios (de ensayo y calibración), organismos de inspección y de organismos de certificación de productos⁷². Para lograr dichos reconocimientos, es indispensable demostrar, ante los gremios internacionales antes mencionados, que el organismo peruano de acreditación goza de autonomía técnica, administrativa y funcional⁷³.

Por esa razón, el SNA coadyuva a mejorar la competitividad de los agentes económicos peruanos, así como garantizar la idoneidad y seguridad de los productos y servicios que se ofertan en el mercado y aprovechar las ventajas de la apertura comercial derivado de los acuerdos de preferencias comerciales. Por ello, el SNA goza de autonomía técnica, funcional y administrativa, con la finalidad de cumplir las normas técnicas internacionales con miras a su reconocimiento.

- **Ventajas y desafíos de la Acreditación en el Perú**

La Acreditación juega un rol clave en la exportación de productos pesqueros, especialmente en el caso de los moluscos. Dicho producto tiene la particularidad de absorber sustancias biológicas y/o químicas que podrían resultar peligrosas para el consumo humano⁷⁴. Por esa razón el Sanipes dispone de una regulación sustentada en procedimientos de la evaluación de la conformidad. Para ello existe una norma

⁷¹ IAAC: Cooperación Inter-Americana de Acreditación

APLAC: Asia Pacific Laboratory Accreditation Cooperation

⁷² En el mes de mayo de 2011, el SNA se sometió a una auditoría internacional y actualmente se está a la espera de recibir el informe final para lograr el Acuerdo Multilateral del IAAC.

⁷³ Con dicho propósito, en el meses de junio y diciembre del 2008 se aprobaron la Ley de los Sistemas Nacionales de Normalización y Acreditación y su Reglamento, respectivamente.

⁷⁴ Los moluscos bivalvos (es decir, palabritas, almejas, conchas y no pectinidos) tienen que pasar por una planta de desarenado y por ello se tiene que asegurar la calidad de las aguas.

sanitaria específica para moluscos bivalvos vivos⁷⁵, así como un programa nacional de control sanitario de moluscos bivalvos⁷⁶ que ha permitido fortalecer el comercio de estos productos en la Unión Europea (FAO, 2005)⁷⁷. Sin embargo, desde el 2009 las exportaciones se redujeron debido al veto de exportación impuesto a las palabritas.

Para exportar a mercados externos se debe contar, además, de la certificación sanitaria de exportación del Sanipes, con una serie de certificaciones, tales como certificación FEMAS (insumos para piensos), HACCP, ISO 14000, IFFO, certificaciones de sostenibilidad del medioambiente, entre otras. En otros países, como Estados Unidos, la FDA realiza inspecciones periódicas a las empresas.

Por otro lado, de acuerdo a entrevistas sostenidas con el gremio exportador, los empresarios pesqueros no tendrían muy claro el papel de la acreditación de métodos de ensayo en el sector pesca y se limitan a cumplir la normatividad al respecto contratando con un laboratorio autorizado por el Sanipes que le ofrezca la realización de pruebas de laboratorio, además de otros servicios en la cadena logística de exportación (como por ejemplo, SGS que tiene sucursales en varios países), es decir, compran un servicio en paquete.

Para el mercado interno existen desafíos de la acreditación. El Sanipes utiliza un esquema que consiste en monitorear las condiciones sanitarias de las aguas marinas de las diferentes zonas de extracción de recursos hidrobiológicos para luego comparar dichas condiciones sanitarias con los niveles que previamente han sido definidos como adecuados⁷⁸. Posteriormente, cuando el extractor desembarca sus productos en el terminal pesquero se le pide llenar una declaración jurada indicando la zona de donde extrajo dichos productos. Por esa razón, en relación a los moluscos dirigidos al mercado interno, no se estarían exigiendo procedimientos para evaluar la calidad de los productos que se producen y comercializan localmente, tal como se exige para el mercado internacional.

4.2. Análisis de las exportaciones certificadas según país de destino

Durante el 2011, los tipos de moluscos más exportados fueron el grupo conformado por las jibias, globitos, calamares y potas; así como el grupo de las vieiras y conchas de abanico, con participaciones respectivas del 92,55% y el 5,79% sobre volumen exportado.

⁷⁵ Decreto Supremo 07-2004-Produce “Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos”.

⁷⁶ Iniciado en 1999 y reformulado en 2001. Como se ha indicado en secciones anteriores, la labor del Sanipes – ITP respecto de los moluscos bivalvos consiste entre otras actividades en realizar acciones de control sanitario en las zonas de producción para monitorear los indicadores microbiológicos y químicos.

⁷⁷ FAO – OMS “Análisis del sistema nacional de inocuidad de alimentos” Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe. San José, Costa Rica, 6-9 de diciembre de 2005. (Preparado por el Perú). Disponible en <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/meeting/010/af178s.pdf>. Accedido el 02/08/2012.

⁷⁸ El Sanipes – ITP también analiza bancos naturales de recursos hidrobiológicos y el costo de dicho monitoreo lo asume en coordinación con los gremios de pescadores.

Cuadro 6
EXPORTACIONES PERUANAS DE MOLUSCOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO EN
MILES DE TM, 2006-2011

Nº	Exportador	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Part. % 2011	Var. % 2011 -2010
1	Jibias, globitos, calamares y potas	169.80	156.82	182.15	160.99	161.52	166.82	92.55	3.28
2	Vieiras y conchas de abanico	2.93	4.39	4.88	9.17	12.54	10.43	5.79	-16.80
3	Pulpos	1.48	1.24	1.74	0.69	1.66	1.75	0.97	5.00
4	Demás moluscos	2.69	5.85	3.80	0.64	0.50	0.59	0.33	16.89
5	Locos	0.47	0.53	0.50	0.10	0.29	0.26	0.14	-11.97
6	Resto	4.16	1.94	0.82	0.70	0.38	0.41	0.23	7.84
Total		181.52	170.77	193.89	172.30	176.90	180.26	100.00	1.90

Nota: Comprende los productos contenidos en la Partida del Sistema Armonizado N° 0307.

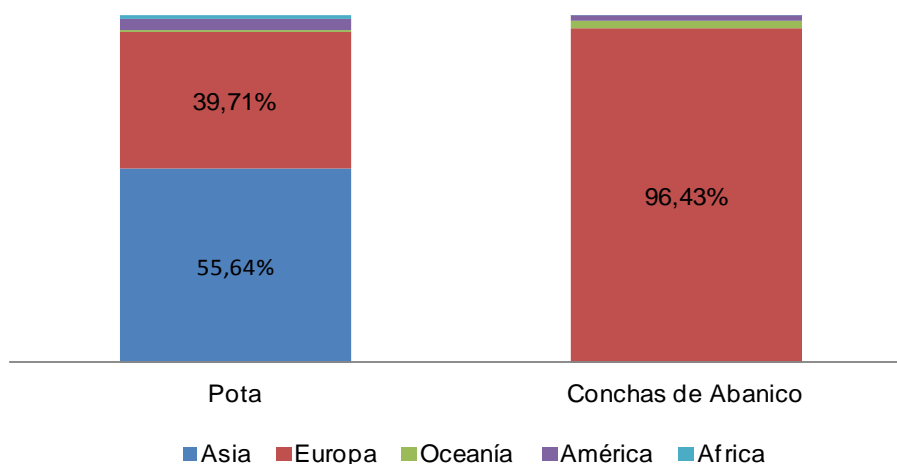
Fuente: Veritrade.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

Según la información proporcionada por el Sanipes, entre el 2007 y el 2009, las exportaciones certificadas de Pota se dirigieron principalmente a Asia (55,64% del volumen de exportaciones certificadas de Pota), lo que se encontraría explicado principalmente por los envíos certificados a China⁷⁹.

En ese mismo período, las exportaciones certificadas de conchas de abanico se dirigieron casi en su totalidad a Europa (96,43% del volumen de exportaciones certificadas de Conchas de Abanico), lo que se encontraría explicado por los envíos certificados que se dirigieron a Francia y España⁸⁰.

Gráfico 9
PERU: EXPORTACIONES CERTIFICADAS DE POTA Y CONCHAS DE ABANICO
SEGÚN CONTINENTE DE DESTINO (ESTRUCTURA PROMEDIO DEL PERÍODO
2007 -2009)



Nota: La participación fue calculada sobre la base del peso expresado en toneladas métricas.

Fuente: Sanipes - ITP.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

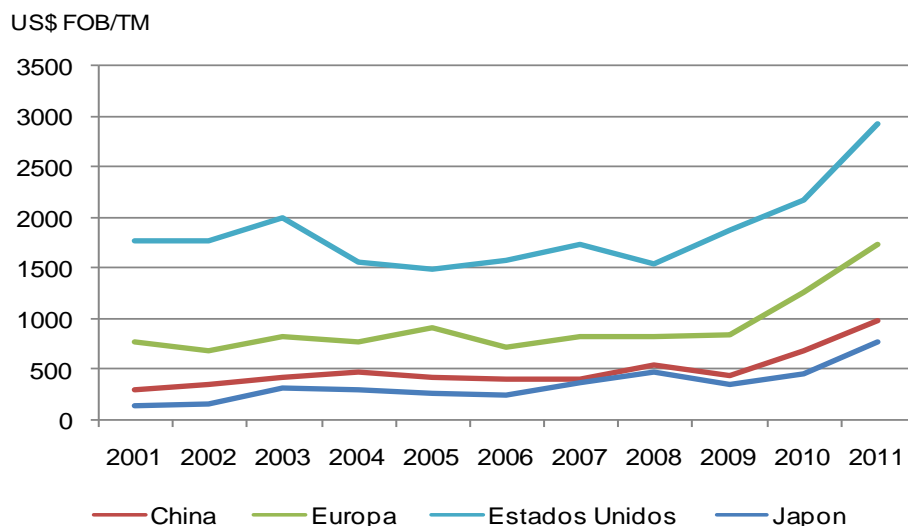
⁷⁹ Si bien existen importantes volúmenes de exportaciones de Pota hacia países como Estados Unidos (alrededor del 2%) y Japón (cerca del 30%), la mayor parte de dichas exportaciones se efectuarían sin la necesidad de ser certificadas por el Sanipes-ITP debido a que se encontrarían sujetas a un régimen de certificación en el que no intervendría la participación del ente oficial de Perú.

⁸⁰ Cabe destacar Europa (principalmente a Francia) demanda alrededor del 70% de las exportaciones peruanas de Vieiras y Conchas, mientras que Estados Unidos sería el segundo país demandante con alrededor del 20% de participación en los envíos.

Cabe destacar que Estados Unidos presentaría el precio promedio de exportación de jibias, globitos, calamares y potas más alto, a pesar que dicho país no requiere de la certificación del Sanipes; no obstante, se debe recordar que dicho país usualmente demanda la parte más valorada de este tipo de productos.

Por su parte, Europa, China y Japón presentarían los menores precios promedio de exportación de este producto. Sin embargo, los precios de los productos enviados a Europa y China resultarían siendo mayores al precio de los productos enviados a Japón, lo que podría estar relacionado con el hecho que ambos países suelen requerir la certificación del Sanipes-ITP, entre otros factores que explicarían los precios señalados.

Gráfico 10
PRECIO PROMEDIO DE LAS EXPORTACIONES PERUANAS DE JIBIAS, GLOBITOS, CALAMARES Y POTAS, SEGÚN PRINCIPALES DESTINOS

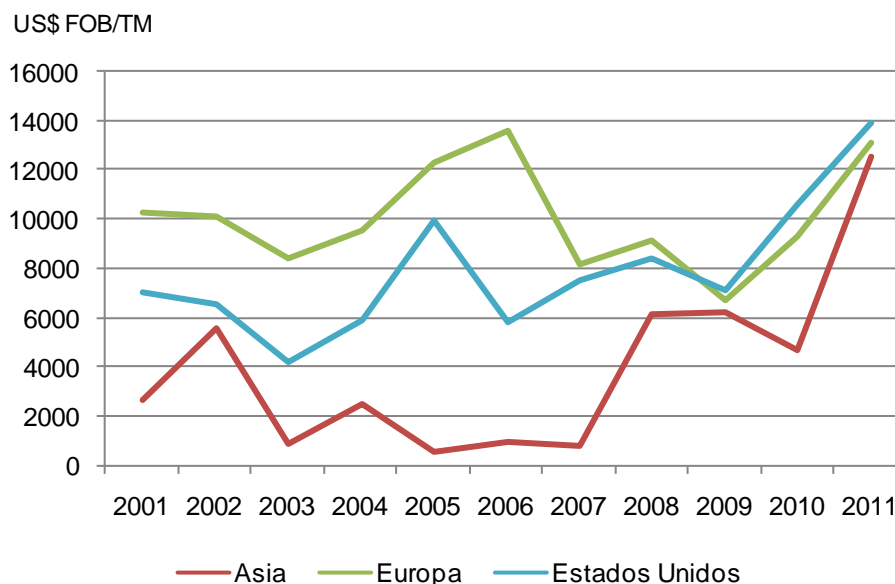


Fuente: Veritrade.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

El precio promedio de exportación de vieiras y conchas de abanico registrado en Europa sería más alto, seguido por los valores registrados en Estados Unidos y Asia. Ello estaría en línea con el hecho que la mayor parte de conchas de abanico certificadas por el Sanipes tienen como destino Europa, lo que significaría que las conchas de abanico que cuentan con certificación (y por ende fueron sometidos a ensayos acreditados) y se envían a Europa son más valoradas, frente a las que tienen otro destino o no requieren el certificado sanitario de exportación. En Estados Unidos, el diferencial de precios podría reflejar el hecho que dicho país adquiere un producto con mayor valor agregado.

Gráfico 11
PRECIO PROMEDIO DE LAS EXPORTACIONES PERUANAS DE VIEIRAS Y
CONCHAS DE ABANICO, SEGÚN PRINCIPALES DESTINOS



Fuente: Veritrade.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

4.3. Una aproximación a los costos del veto de “palabritas” en la Unión Europea

Durante los años 2004 al 2007, una parte importante de los moluscos denominados “Palabritas”⁸¹ fueron exportados hacia la Unión Europea (UE). No obstante, las exportaciones hacia la UE cayeron drásticamente a raíz de la alerta sanitaria del año 2008 establecida por el RASFF⁸² (específicamente para las especies de moluscos bivalvos: *Donax spp* (palabritas), *Ensis macha* (concha navaja) y *Transenella pañosa* (almeja), entre otros).

La decisión de la Comisión de las Comunidades Europeas estableció⁸³ que los moluscos bivalvos contaminados fueron las palabritas (*Donax spp.*) y el origen de la contaminación es muy probablemente una contaminación viral del agua de las zonas de producción, por esa razón podrían estar contaminados otros moluscos bivalvos.

Dicha medida fue impuesta a partir de una epidemia de hepatitis A en España⁸⁴, como consecuencia de la ingesta de moluscos bivalvos congelados presumiblemente

⁸¹ Las exportaciones peruanas de “Palabritas” se encuentran registradas, por la entidad aduanera del Perú (Sunat – Aduanas), dentro del grupo denominado “volandeiras, similares y demás productos”.

⁸² Entidad europea encargada de la inocuidad alimentaria.

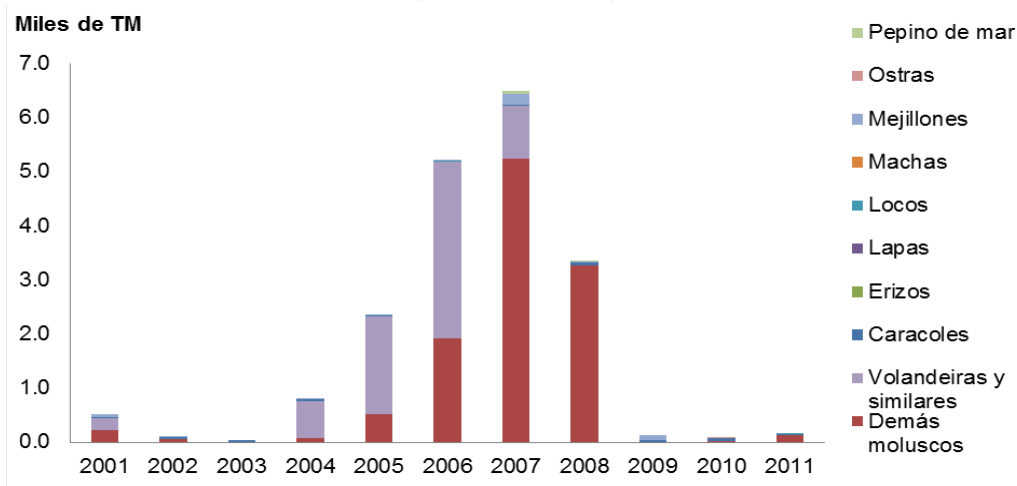
⁸³ Para mayores detalles revisar el siguiente vínculo web:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:307:0009:0010:ES:PDF>.

⁸⁴ Detectada por el Servicio de Salud Pública de la Comunidad de Valencia en España. Cabe indicar que el método de ensayo para analizar el virus de la hepatitis A no estaba acreditado en el SNA.

procedentes de Perú. Dicha medida generó la inminente restricción y bloqueo de dichas especies a los mercados europeos, ocasionando una pérdida económica para las empresas exportadoras.

Gráfico 12
EXPORTACIONES PERUANAS DE OTROS MOLUSCOS^{1/}, 2001-2011
(MILES DE TM)



1/ Sin considerar a los siguientes productos: jibias, globitos, calamares y potas, vieiras y conchas de abanico.

Fuente: Veritrade

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

Cuadro 7
EXPORTACIONES PERUANAS DE OTROS MOLUSCOS^{1/} DESTINADOS A LA
UNIÓN EUROPEA, 2001-2011 (Miles de TM)

Producto	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Total Moluscos	100.8	118.2	101.0	145.5	151.2	181.5	170.8	193.9	172.3	176.9	180.3
Otros moluscos	1.1	1.5	1.5	2.6	4.9	7.3	8.3	5.1	1.4	1.2	1.3
Otros moluscos destinados a la Unión Europea (UE)	0.5	0.1	0.0	0.8	2.3	5.2	6.5	3.3	0.1	0.1	0.2

1/ Sin considerar a los siguientes productos: jibias, globitos, calamares y potas, vieiras y conchas de abanico.

Fuente: Veritrade

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

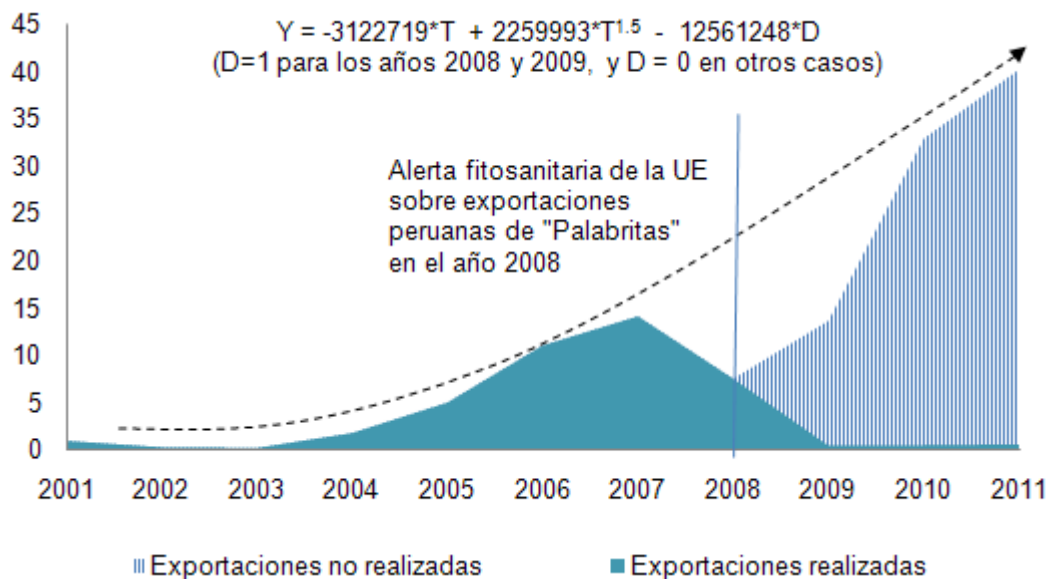
Para poder estimar el valor de exportaciones que se hubieran generado en el caso que no se hubiese producido la alerta sanitaria, se estimó un modelo que refleje la tendencia que tuvieron las exportaciones de “Palabritas” hasta antes de que se impusiera la alerta del año 2008, incorporando incluso el efecto de la crisis económica internacional durante los años 2008 y 2009 y manteniendo el resto de factores constantes. El resultado de dicha estimación se muestra en el gráfico 13.

En ese sentido, se estimó que, en el caso que la UE no hubiera dado una alerta sanitaria respecto de las exportaciones peruanas de “Palabritas” en el año 2008, el Perú habría podido exportar aproximadamente US\$ 86 millones, durante el periodo

2009 -2011 (US\$ 13,27 millones adicionales en el año 2009, US\$ 32,54 en el año 2010 y US\$ 39,77 en año 2011).

Por lo tanto, entre los años 2007 y el 2011 las exportaciones peruanas de “Palabritas” hacia la UE podrían haber crecido a un ritmo promedio anual de 29,71%, frente a la reducción promedio anual de 46,77% que éstas experimentaron para dicho período.

Gráfico 13
ESTIMACIÓN DE EXPORTACIONES PERUANAS NO REALIZADAS DE OTROS MOLUSCOS DESTINADOS A LA UNIÓN EUROPEA, 2001-2011 (MILES DE TM)



Fuente: Veritrade

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

Cabe señalar que Autoridad Sanitaria Sectorial, encabezada por el Ministerio de la Producción, está realizando diversas gestiones ante la Dirección General de Salud y Consumidores de la Comisión Europea, para solicitar el levantamiento de las restricciones a las exportaciones de los moluscos bivalvos a la Unión Europea, toda vez que la prohibición de las exportaciones durante más de tres años ha generado considerables pérdidas económicas.

Por su parte, el ente regulador (Sanipes) está intensificando su labor inspectiva, sobre la base del uso de métodos de ensayo acreditados por el SNA llegando a suspender la cosecha, extracción, recolección de los moluscos bivalvos vivos desde el inicio de la toma de muestra, hasta el envío de los resultados de biotoxinas por reporte de los laboratorios calificados como Entidades de Apoyo (EA). En este sentido, el tener controles más estrictos sobre la inocuidad de las exportaciones y la acreditación de los ensayos hubiese podido evitar las pérdidas económicas estimadas.

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El Perú ha mostrado un crecimiento importante en materia de exportaciones pesqueras durante los últimos años; en particular, los moluscos bivalvos registraron un dinamismo en las exportaciones dirigidas a la Unión Europea y Asia. Las empresas pesqueras exportadoras, antes de enviar sus productos al extranjero, deben obtener del Sanipes un certificado sanitario de exportación para lo cual deben presentar los resultados de pruebas de laboratorio donde se muestre la calidad e inocuidad de sus productos. Los laboratorios que están autorizados para realizar dicha labor han acreditado sus métodos de ensayo ante el SNA y forman parte de las entidades de apoyo del Sanipes.

Asimismo, las empresas pesqueras exportadoras por cuenta propia o por exigencia de sus clientes del extranjero poseen certificaciones internacionales adicionales, tales como FEMAS, HACCP, ISO 14000, IFFO, certificaciones de sostenibilidad del medio ambiente, entre otras; e inclusive están a disposición de las auditorías periódicas realizadas por la FDA (Estados Unidos) o Sanco (Unión Europea).

Por esa razón, la acreditación de pruebas de laboratorio, por parte del SNA, es uno, entre varios factores, que podría explicar la evolución de las exportaciones pesqueras en los últimos años.

En ese contexto, considerando que, a la fecha, no se dispone de información necesaria para analizar el impacto de los estándares de seguridad alimentaria, se analizó la contribución de la acreditación sobre las exportaciones pesqueras, sobre la base de entrevistas sostenidas con los agentes involucrados en la infraestructura de la calidad en el sector pesquero.

Por el lado de los laboratorios privados que cuentan con autorización para brindar servicios al sector pesquero, la empresa Cerper indicó que la demanda de servicios de pruebas de laboratorio depende de los requerimientos de países como la Unión Europea. Indicaron que, sin la acreditación, no sería posible exportar a dicho bloque comercial, especialmente en el caso de los ensayos empleados para exportar moluscos bivalvos.

En el caso del sector empresarial, los exportadores pesqueros se limitarían a cumplir la normatividad respectiva, contratando con un laboratorio autorizado por el Sanipes, que le ofrezca la realización de pruebas de laboratorio, además de otros servicios en la cadena logística de exportación. Además, asociarían la regulación sanitaria (acreditación y autorización), a costo antes que beneficios.

En el caso del mercado interno, el Sanipes utiliza un esquema que consiste en monitorear las condiciones sanitarias de las aguas marinas de las diferentes zonas de extracción de recursos hidrobiológicos, para luego comparar dichas condiciones sanitarias con los niveles que previamente han sido definidos como adecuados. Luego, cuando el extractor desembarca sus productos en el terminal pesquero, se le pide llenar una declaración jurada indicando la zona de donde extrajo dichos



productos. Finalmente, el Sanipes verifica que la zona de extracción declarada sea una de las zonas monitoreadas. Al respecto, los representantes de los laboratorios privados opinan que, en el mercado interno, prácticamente no se realizan pruebas de laboratorio, habiendo un margen importante para mejorar el control de la calidad e inocuidad de productos hidrobiológicos y derivados.

Cabe precisar que el incumplimiento de los requisitos establecidos para la exportación de productos pesqueros origina el rechazo de la mercancía y podría incautarse y destinarse a la transformación de alimentos para animales, destruirse o realizar la devolución hacia el país de origen. Por ejemplo, el 10 de setiembre de 2008, se dio una alerta sanitaria en la Unión Europea contra los moluscos bivalvos peruanos (palabritas y almejas) y se prohibió su exportación. A la fecha, dicha prohibición no ha sido levantada. Esta medida fue impuesta a partir de una epidemia de hepatitis A en España, como consecuencia de la ingesta de moluscos bivalvos congelados procedentes de Perú. Así, de 2009 a 2011, la prohibición de las exportaciones de dichos productos habría generado que se dejase de exportar US\$ 86 millones, representando un perjuicio económico para el sector exportador.

Finalmente, se precisa que, para estimar el impacto de la acreditación desde un punto de vista cuantitativo, es necesario que las instituciones vinculadas al registro de las operaciones de comercio internacional (Aduanas, Sanipes, laboratorios y empresas exportadoras pesqueras) presenten información de productos específicos y que dicha información sea comparable entre sí.

Considerando que no se exigirían tantos requisitos de calidad en el mercado local, para poder identificar el impacto de la acreditación y la certificación en el precio de los productos que se comercializan en el mercado local, sería conveniente evaluar cuál es la disposición a pagar de los consumidores peruanos por productos certificados (previamente especificados), lo que incluso permitiría estimar el costo beneficio de la certificación para los productores y de la acreditación para los laboratorios.

Se sugiere evaluar posibles reformas del sistema de aseguramiento de la calidad de los productos que se comercializan en el mercado interno; con especial interés en los productos frescos, congelados o refrigerados, como es el caso de los productos hidrobiológicos. Para ello, se podría seguir el ejemplo de países como los de la Unión Europea, que presta especial atención a los productos pesqueros, en vista que tales productos serían vulnerables a contaminación en las diversas etapas de la cadena productiva, lo que podría generar cierto riesgo para la salud humana.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aedo (2005); "Evaluación del Impacto", Serie Manuales N° 47- CEPAL - División de Desarrollo Económico.

Anders, Sven M., and Julie A. Caswell. 2009. "Standards-as-Barriers versus Standards-as-Catalysts: Assessing the Impact of HACCP Implementation on U.S. Seafood Imports." *American Journal of Agricultural Economics*, 91(2): 310-32

Asociación de Exportadores - Adex (2012); Boletín Informativo de Pesca y Acuicultura, edición febrero 2012. Disponible en:

<http://www.adexdatatrade.com/boletines/boletines%202011/pesc2011-12.pdf>.

Accedido el 11/05/2012.

Banco Central de Reserva del Perú - BCRP (2012); Nota Semanal del BCRP N° 14.

Castagnino, Tomás (2007). "Estándares Internacionales de Calidad y Desempeño Exportador: Evidencia a Nivel de Firma." Disponible en:

http://www.cei.gov.ar/userfiles/parte4a_2.pdf. Accedido el 11/04/2012.

Clemente, Luis (2009). "La comercialización en primera venta, de los productos de la pesca marítima artesanal en el Perú: problemática y plan de mejoras". Elaborado por el Centro Tecnológico del Mar – Fundación CETMAR, a solicitud del Ministerio de la Producción. Octubre de 2009. Disponible en:

<http://www2.produce.gob.pe/RepositorioAPS/3/jer/-1/COMERC%20PESC%20ART%20PROBLEMATICA%20Y%20PLAN%20DE%20MEJORAS%20final%20Ok.pdf>. Accedido el 20/07/2012.

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PromPerú

(2008); Perú Seafood Products. Disponible en:

<http://media.peru.info/siicex/resources/sectoresproductivos/CATALOGO%20DE%20OFERTA%20EXPORTABLE%20DE%20PESCA.pdf>, último acceso: 14 de abril de 2012.

[\(2010\) – "Guía de Requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a Estados Unidos"](#).

García Álvarez, Anicia (2001). "Variedades Econométricas en la Agricultura Cubana" Tesis en opción al Grado de Máster en Economía Internacional. Centro de Estudios de la Economía Cubana – Universidad de La Habana. Disponible en:

<http://decon.edu.uy/publica/MAESTRIA/Tesis%20Anicia.pdf>. Accedido el 11/04/2012.

Instituto Tecnológico Pesquero - ITP (2010); Compendio Estadístico: Certificación Oficial Sanitaria y de Calidad de Productos Pesqueros y Acuícolas, 2007 – 2009.



Instituto del Mar del Perú- Imarpe “Resultados generales de la II Encuesta estructural de la pesquería artesanal en el litoral peruano - II Enepa 2004-2005”. Unidad de estadística y pesca artesanal. Disponible en:

www.imarpe.pe/imarpe/archivos/informes/imarpe_ii_enepa_web.pdf. Accedido el 31/07/2012

Latouche, Karine & Chevassus-Lozza, Emmanuelle (2010). “Adoption of Private Standards Required by Retailers: Which benefits for exporters?”. French National Institute for agricultural Research – INRA.

Masakure, Oliver; Henson, Spencer & Cranfield, John (2009). “Standards and export performance in developing countries: Evidence from Pakistan”. Department of Food, Agricultural and Resource Economics, University of Guelph, Guelph, Ontario.

Maskus, Keith; Wilson, Jhon & Otsuki, Tsunehiro. “Quantifying the Impact of Technical Barriers to Trade. A Framework for Analysis”. Policy, Research working paper; no. WPS 2512. World Bank.

Ministerio de la Producción - Produce (2010); “Plan Estratégico Sectorial Multianual - PESEM del Sector Producción 2011- 2015”. Disponible en el siguiente vinculo:

[http://www.produce.gob.pe/RepositorioAPS/1/jer/TRPROD/pesem-2011-2015\(1\).pdf](http://www.produce.gob.pe/RepositorioAPS/1/jer/TRPROD/pesem-2011-2015(1).pdf).

Accedido el 14/04/2012.

Miotti, Hakima (2009). “Impacto Económico de la Normalización. Cambio Tecnológico, Normas y Crecimiento de Largo Plazo en Francia”. Traducción ha sido realizada por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación, Icontec.

Ning Yue, Hua Kuang, et al (2010). “An empirical analysis of the impact of EU’s new food safety standards on china’s tea export”. International Journal of Food Science & Technology Volume 45, Issue 4, pages 745–750, April 2010

Organización Mundial de Comercio - OMC (2008): “Planes nacionales para el desarrollo sanitario y fitosanitario Estudio sobre el terreno en el Perú - Informe principal”.

Pacific Credit Rating PCR (2010); Informe Sectorial del Perú: Sector Pesca. Elaborado en junio de 2010.

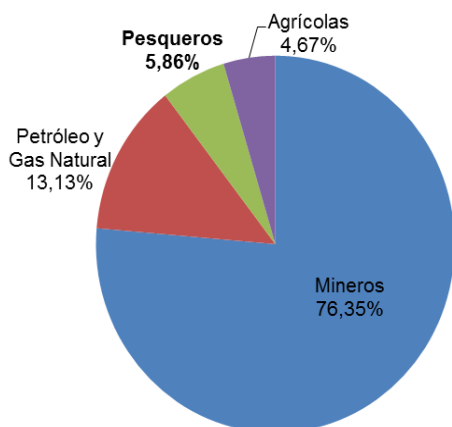
Trejos, Alberto (2009). “Instrumentos para la evaluación del impacto de acuerdos comerciales internacionales: aplicaciones para países pequeños en América Latina”. CEPAL - Serie Estudios y perspectivas – México – N° 110.

Torres Velásquez, Fredy Mauricio (2009). “El Sistema Nacional de Calidad y los Estándares en Colombia: el Impacto de las Certificaciones de Calidad en el Desempeño Exportador de las Empresas” Tesis de Maestría en Ciencias Económicas – Universidad Nacional de Colombia.

ANEXOS

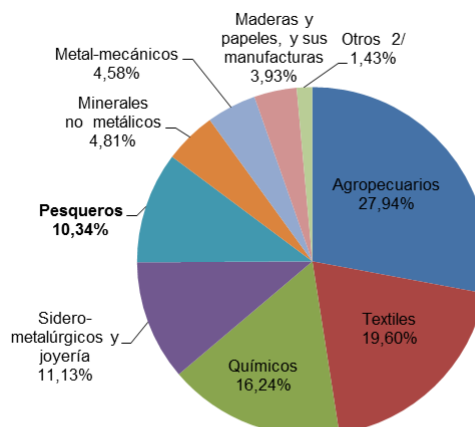
ANEXO 1: PERÚ EXPORTACIONES TOTALES¹, 2011

EXPORTACIONES DE PRODUCTOS TRADICIONALES



Total Productos Tradicionales 2011 : \$ 35 837
(Valores FOB en Millones de US\$)

EXPORTACIONES DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES



Total Productos No Tradicionales 2011 : \$ 10 130
(Valores FOB en Millones de US\$)

1/ Expresado en dólares FOB.

2/ Incluye pieles y cueros y artesanías, principalmente.

Fuente: BCRP y SUNAT. Nota Semanal del BCRP N° 14 (13 de abril de 2012).

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

ANEXO 2: PRINCIPALES INDICADORES ECONÓMICOS DEL SECTOR PESCA, 2000 -2011

Nº	Variable	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Var. % 2010 - 2009	Var. % 2011 - 2010
1	Prod. Pesquera (Miles de TM)	10 663,5	7 995,8	8 774,1	6 096,9	9 617,8	9 399,1	7 026,6	7 229,4	7 421,9	6 934,0	4 281,1	8 241,1	-38,3	92,5
2	Prod. Pesquera (Var. %)	-	-25,0%	9,7%	-30,5%	57,7%	-2,3%	-25,2%	2,9%	2,7%	-6,6%	-38,3%	92,5%	482,1	-341,8
3	Transformación (Miles de TM)	164,3	193,5	144,8	215,6	215,3	225,4	358,5	375,0	439,8	363,6	318,3	496,6	-12,5	56,0
4	Util. de Cap. Inst. Conserv. y Prod. Cong. de Pescado (%)	49,9	39,5	37,7	34,0	48,2	37,1	36,6	38,2	43,4	37,8	26,7	49,0	-29,5	83,5
5	Exportaciones Totales (mill. US\$)	1 131,4	1 123,2	1 056,2	1 026,3	1 380,8	1 625,7	1 768,1	1 959,7	2 419,3	2 201,3	2 525,8	3 146,2	14,7	24,6
6	Tradicional (mill. US\$)	954,7	926,2	892,3	821,3	1 103,7	1 303,0	1 335,2	1 460,2	1 797,4	1 683,2	1 883,6	2 099,2	11,9	11,4
7	No Tradicional (mill. US\$)	176,8	197,0	163,8	205,0	277,1	322,7	432,9	499,5	621,9	518,1	642,3	1 047,0	24,0	63,0
8	Precio de Harina de Pescado														
	Precio Promedio de exportación (US\$/TM)	371,6	430,0	542,4	541,7	545,2	573,6	850,0	959,8	902,7	925,9	1 486,7	1 367,7	60,6	-8,0
	Cotización Luxemburgo (US\$/TM)	419,5	496,7	595,6	601,7	624,9	685,8	1 080,3	1 074,9	1 051,1	1 130,4	1 596,7	1 443,5	41,2	-9,6

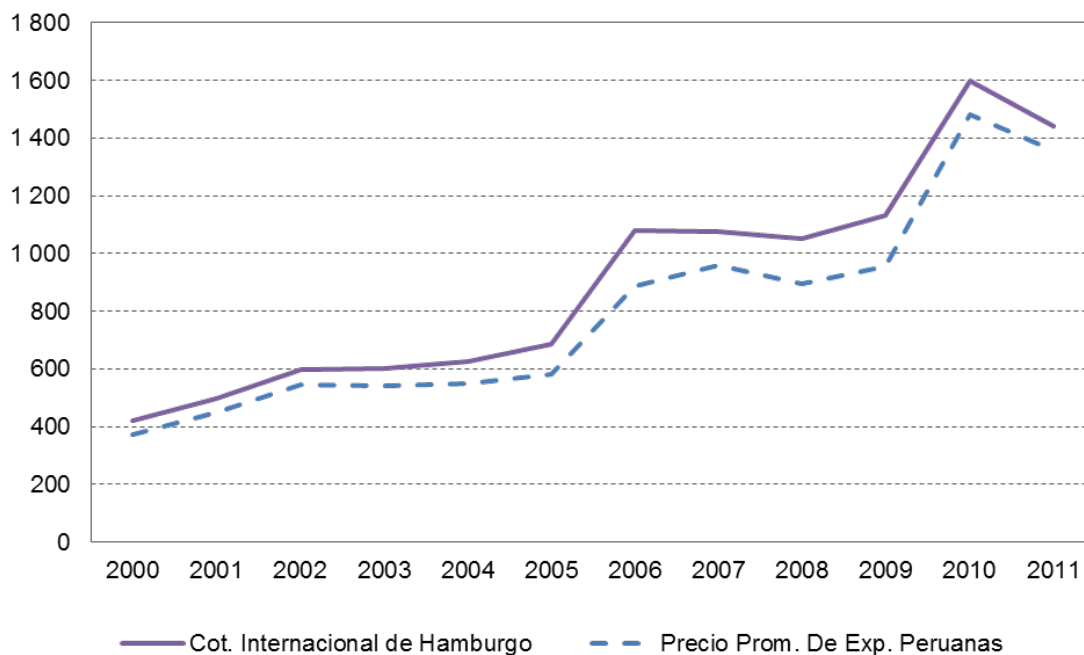
Fuente: Banco Central de Reserva del Perú, Instituto Nacional de Estadística e Informática, Superintendencia Nacional de Administración Tributaria.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.



ANEXO 3: PRECIO INTERNACIONAL DE LA HARINA DE PESCADO, 2001 – 2011

US\$ / TM



Fuente: Banco Central de Reserva del Perú.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.



ANEXO 4: OFERTA EXPORTABLE SEGÚN PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES DEL PERÚ

Especies	Origen	Otros nombres	Distribución geográfica	Productos
1. Pescados				
Anchoveta / Sardina peruana	Captura	Anchoveta peruana, Sardinilla.	Punta Aguja (Perú) - Talcahuano (Chile)	Congelados Conservas Marinados Harina (estándar, prime, súper prime) Aceite
2. Moluscos Cefalópodos				
Calamar	Captura	Calamar común, Calamar loligo, Loligosquid, Encornet, Calmar, Yari ika, Lula	Perú - Patagonia (Argentina), Oeste de la India.	Congelado
Pota	Captura	Calamar gigante, Jumbo squid, Encornetgéant, Akaika	San Diego, Isla San Clemente, California - Valparaiso (Chile)	Congelados Conservas Marinados Harina de Pota
Pulpo	Captura	Pulpo común, Pieuvre, Tako, Polvo	Norte del Perú - Norte de Chile	Congelado
3. Moluscos Bivalvos				
Almejas	Captura	Almeja, Taca, Almeja del Pacífico, entre otros.	Talara (Perú) - Archipiélago de Chonos (Chile)	Congelados Conservas
Conchas de Abanico	Captura y Cultivo	Vieira, Ostión, Peruvian scallops, Coquille Saint-Jacques, Cappesante, Hotategai.	Panamá, Paita (Perú) - Coquimbo (Chile)	Fresco – Refrigerado Congelados Productos gourmet
Palabritas	Captura	Coquina, Tellinas, Olive peruvienne, Asari	Salinas, Guayas (Ecuador) - Playa Miller, Arica, Tarapacá (Chile)	Congelado

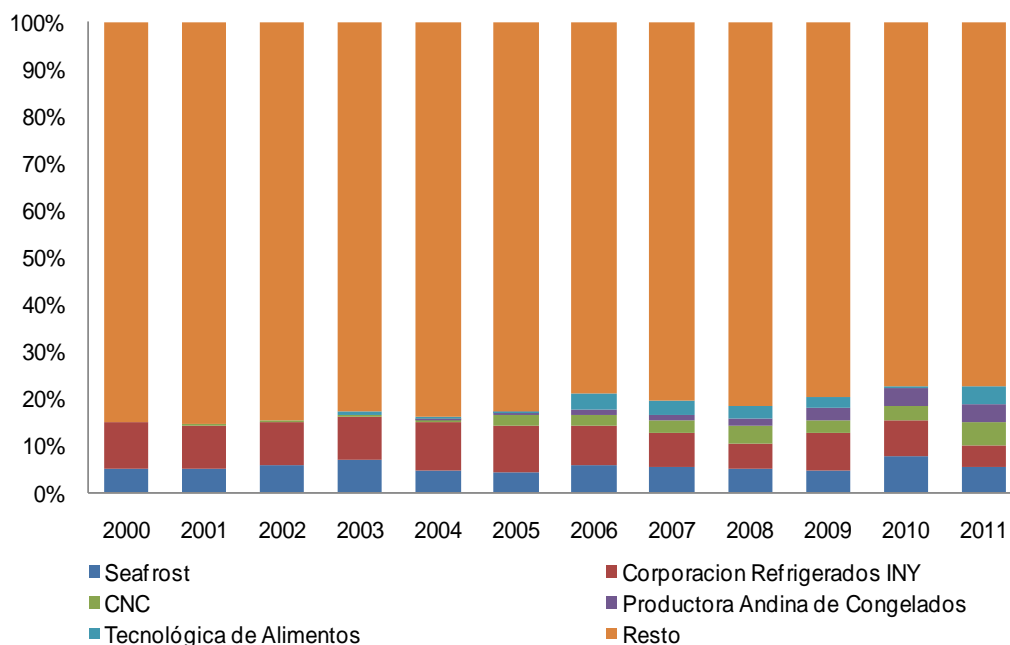
Especies	Origen	Otros nombres	Distribución geográfica	Productos
4. Crustáceos				
Cangrejo	Captura	Cangrejo violáceo, Crabecaillouviollet, Kegani	Ecuador - San Antonio (Chile)	Fresco – Refrigerado Congelados
Langostinos	Captura y Cultivo	Camarón patiblanco, Gamba, Crevettepattes planches, Gamberetti, Ebi	Golfo de California - Tumbes (Perú)	Congelados

Fuente: Perú Seafood Products – Promperu. Disponible en:

<http://media.peru.info/sicex/resources/sectoresproductivos/CATALOGO%20DE%20OFERTA%20EXPORTABLE%20DE%20PESCA.pdf>, último acceso: 14 de abril de 2012.

ANEXO 5:

PERÚ: ESTRUCTURA DE EXPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS CONGELADOS, SEGÚN PRINCIPALES EMPRESAS



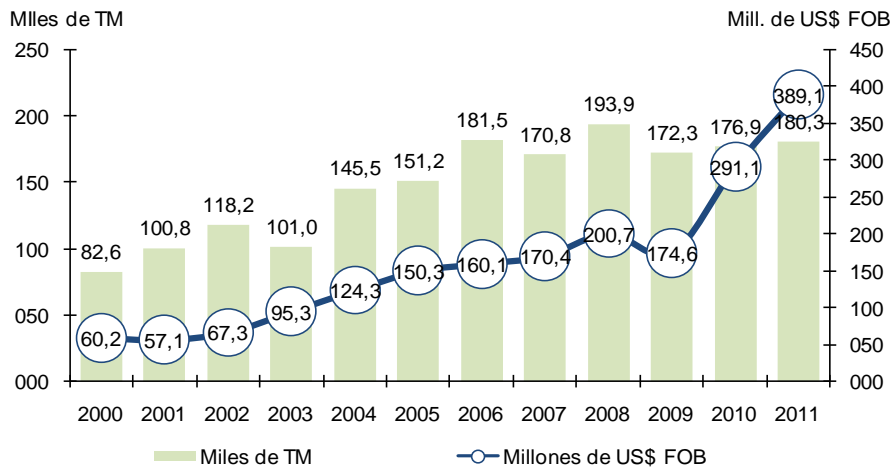
Nota: La participación fue calculada sobre la base del valor de las exportaciones en US\$ FOB. Las 5 primeras empresas corresponden al ranking 2011.

Fuente: Reportes Informativos del sector pesca de la Sociedad Nacional de Pesquería (SNP).

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

ANEXO 6: ESTADÍSTICAS SOBRE EXPORTACIONES DE MOLUSCOS

EXPORTACIONES PERUANAS DE MOLUSCOS, 2000 – 2011

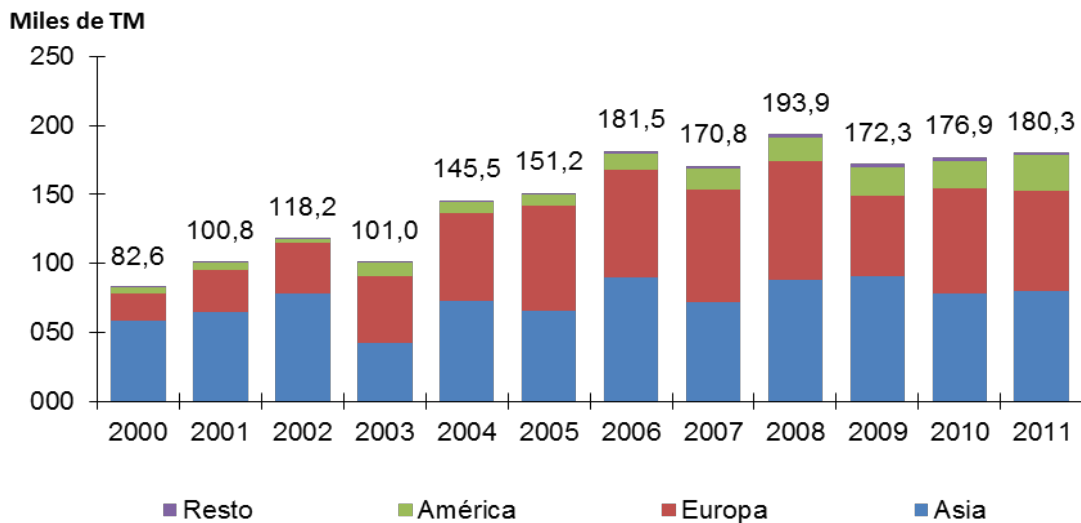


Nota: Comprende los productos contenidos en la Partida del Sistema Armonizado N° 0307.

Fuente: BCRP y Veritrade.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

EXPORTACIONES PERUANAS DE MOLUSCOS, SEGÚN CONTINENTE, 2000 – 2011

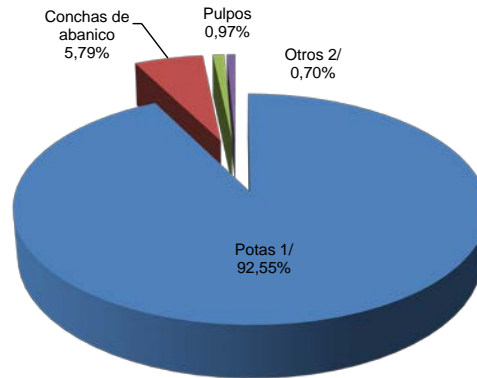


Nota: Comprende los productos contenidos en la Partida del Sistema Armonizado N° 0307.

Fuente: Veritrade.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

PERÚ: ESTRUCTURA DE LAS EXPORTACIONES DE MOLUSCOS, SEGÚN PRODUCTO, 2011



Total exportado 2011: 180,3 Miles de TM

Nota: Comprende los productos contenidos en la Partida del Sistema Armonizado N° 0307

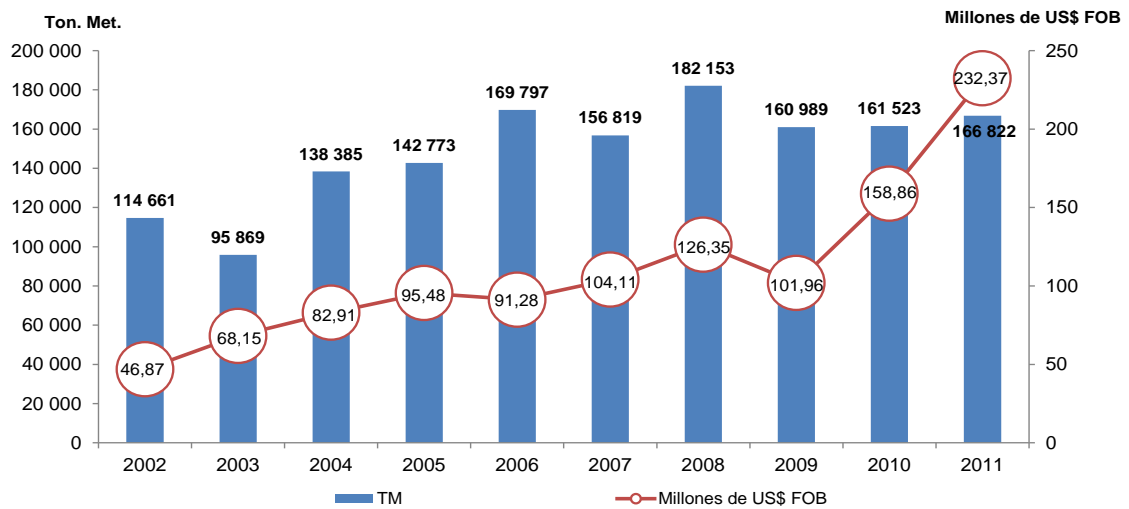
1/ Contiene además jibias, globitos y calamares.

2/ Incluye productos como: caracoles, erizos, lapas, locos, machas, mejillones, ostras, pepinos, volandeiras y demás.

Fuente: Veritrade.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

PERÚ: EXPORTACIONES DE JIBIAS, GLOBITOS, CALAMARES Y POTAS, 2002 - 2011



Nota: Comprende los productos contenidos en la Partida del Sistema Armonizado N° 0307.

Fuente: Veritrade.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

**PERÚ: EXPORTACIONES DE JIBIAS, GLOBITOS, CALAMARES Y POTAS,
SEGÚN CONTINENTE, 2002-2011**
(Toneladas métricas)

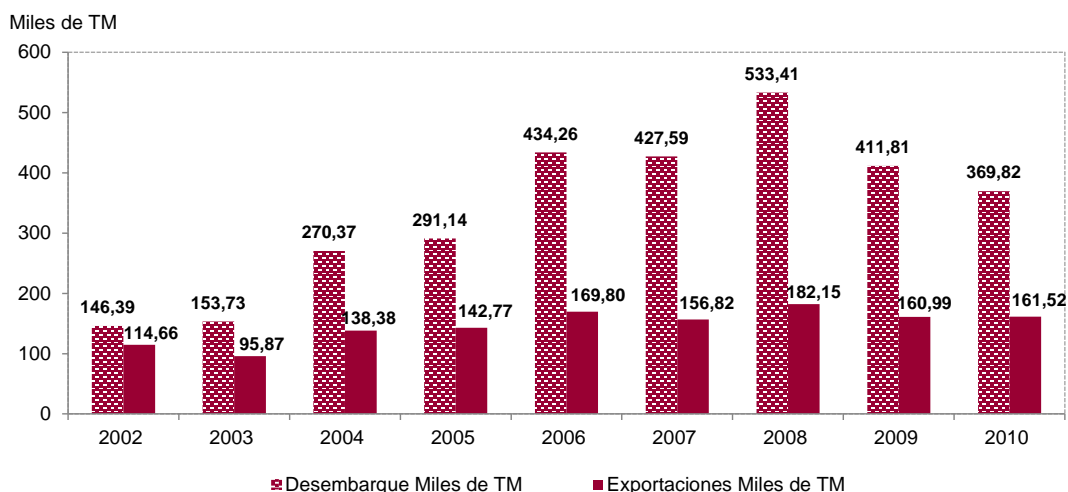
Continente	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Dist. % 2011	Var. % 2011-2010
Asia	77 015,63	40 853,35	71 421,66	63 736,04	88 315,44	70 274,18	86 748,82	89 815,05	77 046,14	79 242,30	47,50%	2,85%
Europa	34 545,38	46 133,44	59 920,77	70 381,18	68 483,48	70 927,57	76 966,61	51 107,15	65 562,28	63 580,52	38,11%	-3,02%
América	2 636,84	8 149,64	6 125,25	7 471,94	11 344,11	13 409,97	15 841,36	18 183,98	16 703,39	22 417,34	13,44%	34,21%
África	463,63	657,97	902,94	988,75	1 480,09	2 137,76	2 576,00	1 780,31	2 159,54	1 516,58	0,91%	-29,77%
Oceania	-	74,34	14,01	195,45	173,32	69,69	20,10	102,73	51,99	65,72	0,04%	26,39%
Otros	-	-	-	0,07	0,34	0,13	-	-	-	-	-	-
Total	114 661,48	95 868,74	138 384,63	142 773,44	169 796,79	156 819,30	182 152,89	160 989,21	161 523,35	166 822,46	100,00%	3,28%

Nota: Comprende los productos contenidos en la Partida del Sistema Armonizado N° 0307.

Fuente: Veritrade.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

PERÚ: EXPORTACIONES Y DESEMBARQUES DE POTA, 2002 – 2010



Nota: Comprende los productos contenidos en la Partida del Sistema Armonizado N° 0307.

Fuente: Veritrade y Produce (Estadísticas Acuicultura).

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

**PERÚ: EXPORTACIONES DE CONCHAS DE ABANICO^{1/}, SEGÚN CONTINENTE,
2002-2011**
(Toneladas métricas)

Continente	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Dist. % 2011	Var. % 2011-2010
Europa	812,52	1 316,22	1 711,35	2 510,51	2 815,24	3 536,41	4 370,30	6 790,59	9 557,58	7 604,07	72,91%	-20,44%
América	185,30	930,23	1 367,13	221,19	105,01	824,30	377,69	2 060,47	2 842,34	2 517,94	24,14%	-11,41%
Oceania	-	47,27	48,67	6,37	6,62	29,12	83,78	311,03	87,16	244,69	2,35%	180,75%
Asia	13,01	-	-	-	-	-	24,82	12,21	45,05	41,65	0,40%	-7,54%
África	-	-	-	-	-	-	27,64	-	3,01	20,58	0,20%	584,18%
Total	1 010,83	2 293,72	3 127,15	2 738,07	2 926,86	4 389,83	4 884,23	9 174,29	12 535,13	10 428,92	100,00%	-16,80%

Nota: Comprende los productos contenidos en la Partida del Sistema Armonizado N° 0307.

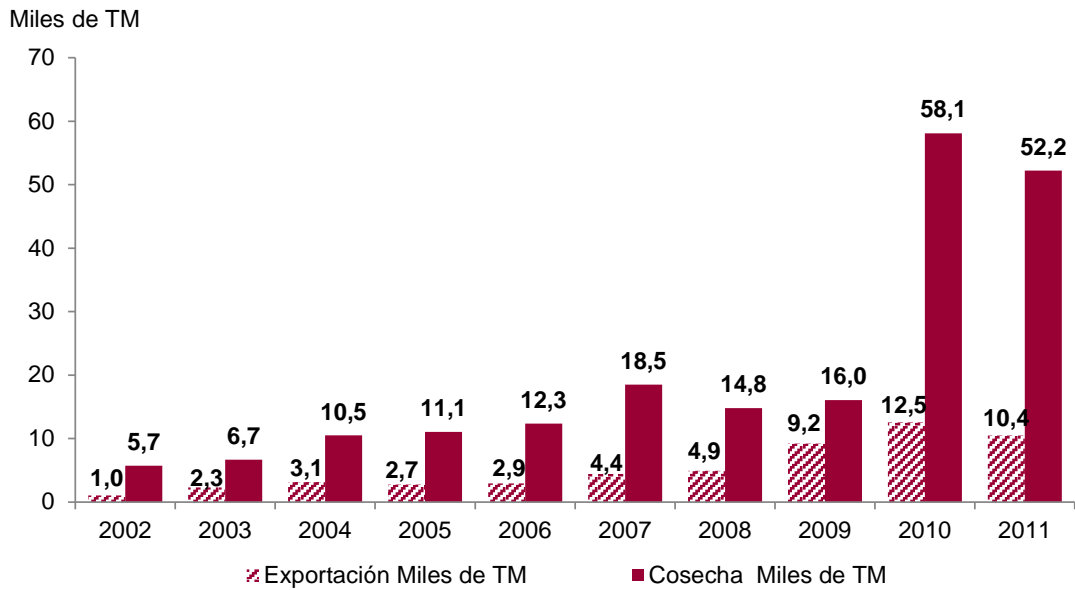
1/ Contiene vieiras y conchas de abanico en sus distintas presentaciones.

Fuente: Veritrade.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.



PERÚ: EXPORTACIONES Y PRODUCCIÓN (COSECHA) DE CONCHAS DE ABANICO, 2002 – 2011



Nota: Comprende los productos contenidos en la Partida del Sistema Armonizado N° 0307.

Fuente: Veritrade y Produce (Estadísticas Acuicultura).

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

**ANEXO 7: RELACION DE LABORATORIOS AUTORIZADOS COMO ENTIDADES DE APOYO AL SANIPES**

Entidad de apoyo	Fecha de autorización	Vigencia de autorización
GCG	7-jun-11	7-jun-14
Cerper	19-abr-11	19-abr-13
Inassa	15-abr-11	15-abr-13
Intertek	25-jul-11	25-jul-14
SGS	29-sep-11	29-sep-14
Cerper Chimbote	12-nov-11	12-nov-14
Cerper Piura	12-nov-11	12-nov-14
Inspectorate	6-feb-12	6-feb-15
SGS Chimbote	7-abr-11	7-abr-13
SAT	7-abr-11	7-abr-13
SGS Paita	7-abr-11	7-abr-13
GCG Chimbote	25-may-11	25-may-13
SGS Pisco	7-jun-11	7-jun-14
Assayers	5-sep-11	5-sep-14
Laboratorios Acuicolas Chimbote	12-dic-11	12-dic-14
Certfood Lima	9-sep-12	9-sep-15
Laboratorios Certipez Chimbote	13-abr-12	13-abr-15

Nota: Información actualizada al 19 de abril de 2012, disponible en: http://www.itp.gob.pe/sanipes%20-%20normatividad/Labs_19_Junio_2012.PDF.

Fuente: Instituto Tecnológico Pesquero.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

ANEXO 8: REQUISITOS DEL PROCEDIMIENTO DE “AUTORIZACIÓN PARA LAS ENTIDADES DE APOYO AL SANIPES”

Los requisitos que deben cumplir los laboratorios privados, para ser autorizados a prestar servicios como “entidades de apoyo al Sanipes”, son⁸⁵:

1. Llenar la solicitud de autorización dirigida a la Dirección de Inspección y Control Sanitario, según el Formulario N° 10. Asimismo, mediante el Formulario N° 11, se debe proporcionar varios datos sobre la entidad que solicita la autorización para facilitar la evaluación del caso⁸⁶:
 - a. Especificar la actividad de Evaluación de la Conformidad a la que postula.
 - b. Presentar la estructura organizacional detallada de la entidad.
 - c. Especificar las acreditaciones que tiene vigentes.
 - d. Detallar la experiencia previa del laboratorio como organismo de inspección.
 - e. Proporcionar información sobre el personal y sus labores específicas así como el equipo y los instrumentos que utilizan.
 - f. Listar los procedimientos con los que cuenta el laboratorio para realizar la inspección o el método de ensayo al que se postula.
2. Adjuntar una copia de la Escritura Pública de Constitución de la Entidad. En el caso de instituciones Nacionales de investigación y/o educación (Universidad), la respectiva copia de Resolución de Funcionamiento.
3. Adjuntar una declaración jurada en la que conste ser un organismo independiente y que no tiene ninguna inversión, interés y ninguna relación con los productores, comercializadores o usuarios de los productos pesqueros y acuícolas a evaluar.
4. Adjuntar el organigrama de la entidad.
5. Añadir una copia de la certificación de acreditación ante el INDECOPI para el caso de los Laboratorios o entidades de análisis e inspección, distintas a instituciones Nacionales de Investigación y educación, en la que se indique el alcance por el que solicita la autorización o renovación.
6. Pagar por derecho de trámite que corresponde a 86.36 % UIT.
7. Añadir también una copia del contrato del seguro de responsabilidad profesional para cubrir las eventuales responsabilidades legales que surjan de sus operaciones, por una suma asegurada no menor de 300 UIT.

⁸⁵ Procedimiento N° 21 del TUPA del Instituto Tecnológico Pesquero, disponible al 19 de julio de 2012 en: <http://www.itp.gob.pe/PDFs-Transparencia/instrumentos-gestion/TUPA%20D.S.%20N%2004-2009-PRODUCE.pdf>

⁸⁶ Ambos formularios se encuentran disponibles al 19 de julio de 2012 en <http://www.itp.gob.pe/PDFs-Transparencia/instrumentos-gestion/TUPA%20D.S.%20N%2004-2009-PRODUCE.pdf>



ANEXO 9: REQUISITOS PARA OBTENER “CERTIFICADO SANITARIO DE EXPORTACIÓN”

Los exportadores pesqueros o acuícola interesados en obtener su “certificado sanitario de exportación” deben presentar lo siguiente⁸⁷:

1. Solicitud dirigida al ITP/SANIPES, según formato "Solicitud para Certificado Sanitario de Exportación" F01-SANI PES/CP-PR-01 y especificando los productos de exportación (harina de pescado, aceite de pescado, conserva, congelados, etc.), el tipo de certificado que se requiere (sanitario, zosanitario, veterinario, de libre comercialización, etc.) y el idioma.
2. Acta de inspección / muestreo del lote (original) debidamente llenada.
3. Informes de ensayo, de acuerdo a los requisitos sanitarios del país o del país de destino, e interpretación de sus resultados emitidos por una “entidad de apoyo al Sanipes” (original).
4. Etiqueta(s) o rótulo(s) original del (los) producto(s) a embarcar.
5. Comprobante de pago por derecho de trámite de acuerdo al TUPA.
6. Información a consignar en el Certificado Oficial Sanitario, formato F05-SANI PES/CP-PR-01.
7. Declaración Jurada del exportador garantizando que el producto embarcado corresponde al producto certificado.
8. Declaración Jurada del exportador declarando el control de saldos.
9. Copia del Conocimiento de Embarque (Bill of Lading - B/L) o Guía aérea, según sea el caso.
10. Lista de Embarque (Packing List), según sea el caso.

Otros documentos específicamente requeridos según tipo de producto son los que seguidamente se detallan:

- a) Harina y aceite de pescado
 1. Declaración Jurada del productor, indicando haber procesado el producto a exportar y autorizando el uso de su codificación de habilitación sanitaria a un exportador.

⁸⁷ Información disponible al 19 de julio de 2012 en:
<http://www.itp.gob.pe/sanipes%20-%20procedimientos/procedimientos-certi.PDF>



2. Partes de producción, para el caso de harina residual y aceite de pescado procedente de plantas de harina residual.
 3. Informes de ensayo sobre microscopia e insectos vivos, de ser requerido u otros según las exigencias sanitarias del país de destino.
 4. Los requerimientos específicos se exigirán, de acuerdo a la clasificación sobre la condición sanitaria de la planta otorgada por la Autoridad Sanitaria Pesquera de Nivel Nacional (ASPNN) según el Instructivo “Muestreo de Harina de Pescado IT-01-SANIPES/D1H-PR-04”.
- b) Productos de la pesca y acuicultura
1. Declaración Jurada del productor, indicando la materia prima utilizada y volumen de lote a exportar. Para el caso de la Unión Europea, la planta debe estar registrada en la Lista de DG-SANCO (Dirección General de Sanidad y Protección al Consumidor – Unión Europea), como PP cuando exporta productos pesqueros y como PPAq, para productos de la pesca y productos acuícolas.
 2. Para el caso de moluscos bivalvos, ficha de sustentación indicando la relación y copia de DER (Declaración de Extracción y Recolección) utilizados en el embarque, debidamente visados por el ITP/SANIPES, copia del Acta de inspección/muestreo realizada por la “entidad de apoyo al Sanipes” y el ITP/Sanipes.
 3. Los productos pesqueros importados que requieran posterior certificación sanitaria de exportación, para la Unión Europea, deberán provenir de establecimientos y/o áreas habilitadas para la Unión Europea y cuyos certificados sanitarios de origen indiquen expresamente que los productos cumplen con los requerimientos sanitarios comunitarios.

ANEXO 10: MÉTODOS DE ENSAYO AUTORIZADOS POR SANIPES, SEGÚN TIPO DE ENSAYO, POR LABORATORIO

Laboratorio	Tipo de ensayo				Total
	Micro-biológico	Biológico	Sensorial	Físico Químico	
GCG	13	1	5	3	22
Cerper	36	5	12	52	105
Inassa	19	-	4	21	44
Intertek	20	-	3	15	38
SGS	29	-	1	26	56
Cerper Chimbote	11	1	0	-	12
Cerper Piura	11	1	0	-	12
Inspectorate	29	1	3	16	49
SGS Chimbote	-	-	3	-	3
SAT	9	-	3	10	22
SGS Paita	-	-	3	-	3
GCG Chimbote	1	-	1	3	5
SGS Pisco	-	-	2	-	2
Assayers	14	-	0	-	14
Laboratorios Acuicolas Chimbote	11	3	0	-	14
Certfood Lima	20	-	5	6	31
Laboratorios Certipez Chimbote	-	-	2	-	2
Total	223	12	47	152	434

Nota: Información actualizada al 19 de abril de 2012, disponible en:

<http://www.itp.gob.pe/webitp/entidades-de-apoyo>

Fuente: Instituto Tecnológico Pesquero.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

**ANEXO 11: MÉTODOS DE ENSAYO AUTORIZADOS POR SANIPES SEGÚN
ALCANCE DEL MÉTODO DE ENSAYO, POR LABORATORIO (solo algunos
alcances seleccionados)**

Laboratorio	Alcance del método de ensayo				Total
	Productos hidrobiológicos	Moluscos bivalvos	Harina de pescado	Conservas de alimentos de origen hidrobiológico	
Cerper	2	6	4	8	20
GCG	3	3	1	1	8
Inassa	3	-	5	-	8
Intertek	2	-	2	2	6
Certfood Lima	4	-	1	1	6
SAT	3	-	1	-	4
Cerper Piura		3	-	-	3
SGS	3	-	-	-	3
Cerper Chimbote	-	3	-	-	3
Inspectorate	1	-	1	1	3
SGS Paita	2	-	-	-	2
SGS Chimbote	2	-	-	-	2
Laboratorios Acuicolas Chimbote	-	2	-	-	2
Assayers	2	-	-	-	2
GCG Chimbote	-	-	-	1	1
Total	27	17	15	14	73

Nota: Los métodos de ensayo seleccionados para este gráfico son los que se mencionan en las columnas del cuadro. La información sobre el alcance del método de ensayo se ha reclasificado a partir de los datos originales, con la finalidad de presentar un cuadro resumen como éste. Información actualizada al 19 de abril de 2012, disponible en: <http://www.itp.gob.pe/webitp/entidades-de-apoyo>
Fuente: Instituto Tecnológico Pesquero.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

ANEXO 12: INFRACCIONES AL PROCEDIMIENTO DE “AUTORIZACIÓN PARA LAS ENTIDADES DE APOYO AL SANIPES”, SEGÚN CLASIFICACIÓN

Leves	Graves	Muy graves
<p>a) Omitir notificar a la Autoridad Sanitaria Pesquera de Nivel Nacional (ASPNN), en un plazo no mayor a 24 horas, sobre cualquier modificación acerca de su organización o funcionamiento, incluyendo cambios referentes a su denominación social o domicilio.</p>	<p>a) Realizar actividades de inspección y ensayos de laboratorio, sin los debidos controles y precauciones establecidos en la normativa vigente para la aplicación de dichas actividades.</p>	<p>a) Las acciones contrarias a lo establecido por el presente procedimiento y los requerimientos específicos de la ASPNN que afecten seriamente la confiabilidad del Sistema de Certificación Oficial Sanitario y de Calidad de la ASPNN.</p>
<p>b) Incumplir con lo establecido por la ASPNN a través de resoluciones ejecutivas, manuales, procedimientos, instructivos, comunicados, oficios, entre otros, siempre y cuando no comprometa la confiabilidad del Sistema de Certificación Oficial Sanitario y de Calidad.</p>	<p>b) Las acciones o conductas tipificadas como faltas leves, en las que concurren circunstancias de mayor gravedad siempre que afecten la confiabilidad del Sistema de Certificación Oficial Sanitario y/o de Calidad.</p>	<p>b) El suministro de datos no veraces (no confiable ni fidedigna) o fraudulentos a la ASPNN y/o la emisión de resultados de Inspección/ensayo que devengan de actividades que no demuestren su trazabilidad.</p>
<p>c) No comunicar a la ASPNN, en un plazo no mayor a 24 horas, la ampliación, renovación, suspensión parcial, suspensión total, retiro o cancelación de su acreditación por el INDECOPI, u otro aspecto (las desviaciones de los servicios-equipos, reactivos, medios y demás) que pueda afectar el servicio para el que fue autorizado.</p>	<p>c) No comunicar a la ASPNN, la detección de patógenos, fitoplancton tóxico y sustancias tóxicas en niveles peligrosos o la presencia de otros contaminantes en productos de la pesca de consumo humano.</p>	<p>c) El incumplimiento reiterado de los requerimientos específicos formulados por la ASPNN, con el objeto de hacer cumplir el presente procedimiento y la Normativa Sanitaria.</p>
<p>d) Omitir comunicar en un plazo no mayor a 24 horas cualquier cambio en las condiciones contratadas en su Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil Profesional, así como la suspensión o cancelación de la misma.</p>	<p>d) Realizar actividades de inspección y/o ensayos, que no cuenten con la debida acreditación ante el INDECOPI, ni la autorización correspondiente por parte de la ASPNN.</p>	<p>d) La negativa, la obstrucción o la resistencia a suministrar datos, facilitar información o prestar colaboración a la ASPNN, incluyendo la negativa a permitir el ingreso a sus instalaciones del personal acreditado por dicha autoridad, a efectos de cumplir auditorias o visitas inopinadas.</p>
<p>e) Negarse a participar activamente en reuniones técnicas de trabajo o prestar colaboración a la</p>	<p>e) No renovar durante la vigencia de la autorización la acreditación de sus métodos de ensayo y/o</p>	<p>e) La represalia, la coacción, la amenaza o cualquier otra clase de presión hecha a la ASPNN,</p>



Leves	Graves	Muy graves
Autoridad Competente.	inspección ante el INDECOPI. Asimismo, no comunicar a la ASPNN la suspensión de acreditación en tanto continúe prestando servicios.	siempre que no sea calificada como delito o falta penal.
f) Entregar fuera de los plazos establecidos por la ASPNN los resultados (informes de ensayo, actas de inspección y/o muestreo y otros documentos) sobre indicadores sanitarios establecidos en la normativa nacional y/o internacional; o cumplir extemporáneamente los requerimientos sanitarios y/o de calidad exigidos por la ASPNN a través de comunicados.	f) El incumplimiento de los requerimientos establecidos por la autoridad competente, a través de resoluciones ejecutivas, manuales, procedimientos, instructivos, comunicados, oficios, entre otros, que afecten la confiabilidad del Sistema de Certificación Oficial Sanitario y de Calidad.	f) La comisión reiterada de infracciones graves en el período de seis meses.
g) No presentar en el momento de la auditoria y/o visita inopinada el registro actualizado de los servicios de inspección y/o ensayo prestados a la ASPNN y los demás documentos requeridos (actas de inspección y muestreo, informes de ensayo, métodos y procedimientos de ensayo y/o inspección), ni mantener durante el plazo mínimo de dos años dicho registro y documentación en cada sede ejecutora de la inspección y/o ensayo.	g) La reincidencia en la comisión de tres infracciones leves en los últimos seis meses.	g) La concurrencia en tres suspensiones como EA durante el periodo de vigencia de su Autorización.
h) Presentar documentos (actas de inspección/muestreo, informes de ensayo u otros) firmados por personal autorizado del cual haya vencido su habilitación en el colegio profesional correspondiente.	h) Presentar documentación incompleta y/o errada a la ASPNN, que afecte la confiabilidad del Sistema de Certificación Oficial Sanitario y de Calidad.	
i) Comunicar fuera de los plazos establecidos a la ASPNN la detección de patógenos en piensos (harinas, aceites y otros).	i) Presentación de documentos (actas de inspección/muestreo, informes de ensayo u otros) suscritos por personal no autorizado y/o por sedes no autorizadas, aun cuando se encuentren	

Leves	Graves	Muy graves
	acreditadas por el INDECOPI.	
j) Presentar los documentos requeridos por la ASPNN (actas de inspección y muestreo, informes de ensayo, métodos y procedimientos de ensayo y/o inspección) con reiterados errores materiales. Se entiende que el error es reiterado cuando se presenta por segunda vez, en cualquier otro documento y en el plazo de seis meses contados desde que la ASPNN comunicó dicho error a la EA.	j) Alterar las condiciones de las instalaciones, equipos, instrumentos y accesorios que fueron autorizadas por la ASPNN. Asimismo, no utilizar insumos en las cantidades y condiciones adecuadas para realizar los servicios de inspección y/o ensayo, de manera confiable.	
	k) Subcontratar servicios de inspección y/o ensayos brindados por laboratorios nacionales que no cuenten con la debida acreditación ante el INDECOPI y autorización de la ASPNN, en los métodos que corresponda, o por laboratorios internacionales que no cuenten con la debida acreditación emitida por su respectivo organismo oficial de acreditación, salvo en los casos que así lo determine la ASPNN.	
	l) Presentar documentos a la ASPNN (actas de inspección e informes de ensayo u otros), sobre métodos que no cuenten con la debida acreditación del INDECOPI y/o con la autorización de la ASPNN, salvo en los casos en que esta última así lo autorice (en atención a nuevos requerimientos sanitarios).	

Fuente: Instituto Tecnológico Pesquero. Información disponible al 19 de julio de 2012 en el link siguiente:

<http://www.itp.gob.pe/sanipes%20-%20procedimientos/PR-SANIPES-DNAS-V02.PDF>

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.



ANEXO 13: REQUISITOS PARA EXPORTAR, SEGÚN PAÍSES O BLOQUE COMERCIAL

País	Instituciones reguladoras	Requisito de certificación sanitaria	Régimen para moluscos bivalvos	Otras regulaciones
Estados Unidos¹	Environmental Protection Agency (EPA); Food and Drugs Administration (FDA); Plant Health Inspection Service (APHIS), Food Safety and Inspection Service (FSIS).	No requiere certificado oficial sanitario de exportación. La FDA realiza una inspección en el momento de la importación.	Sólo está permitido exportar la parte blanca de los moluscos bivalvos provenientes del Perú.	Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)
China²	La Administración General de Calidad, Supervisión, Inspección y Cuarentena (AQSIQ); Administración de Normalización / Estandarización de China (SAC); Administración Nacional de Certificación y Acreditación de China (CNCA).	Certificado sanitario de ingreso de productos de la pesca. Existe un protocolo para agilizar las exportaciones de harina y aceite de pescado.	No especifica	HACCP y demostrar el retiro del mercado y la trazabilidad de sus productos.
Chile³	Servicio Nacional de Pesca (Sernapesca)	Certificado Sanitario emitido por la autoridad competente del país de origen	No especifica	Certificado de Acreditación de Origen Legal – Produce.
Brasil	Dirección de Importación de Productos de Origen Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería del Brasil - DIPOA	Certificado sanitario de ingreso de productos de la pesca. Existe un protocolo para agilizar las exportaciones de productos pesqueros.	No especifica	HACCP
Unión Europea⁴	Dirección General de la Salud y Protección de los Consumidores – SANCO; la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).	Certificación sanitaria.	La importación se autoriza si proceden de áreas de producción aprobadas previamente.	

Notas:

1/ Promperu (2010) – “Guía de Requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a Estados Unidos”.

2/ Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior (SIICEX) – “Estudio para la identificación de requisitos, acceso a mercados y regulaciones para el ingreso de productos alimenticios a China”. Documento disponible al 2 de mayo de 2012 en: <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/985662904rad923CA.pdf>. El Perú y China tienen un Tratado de Libre Comercio que está vigente desde el 1 de marzo de 2010.

3/ Información tomada del documento “Estudio para la identificación de requisitos, acceso al mercado y regulaciones para el ingreso de productos alimenticios a Chile”, publicado en la página del Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior (SIICEX). Documento disponible al 3 de mayo de 2012 en: <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/36479010radF9A08.pdf>.

4/ Promperu (2010) – “Guía de Requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a la Unión Europea”.

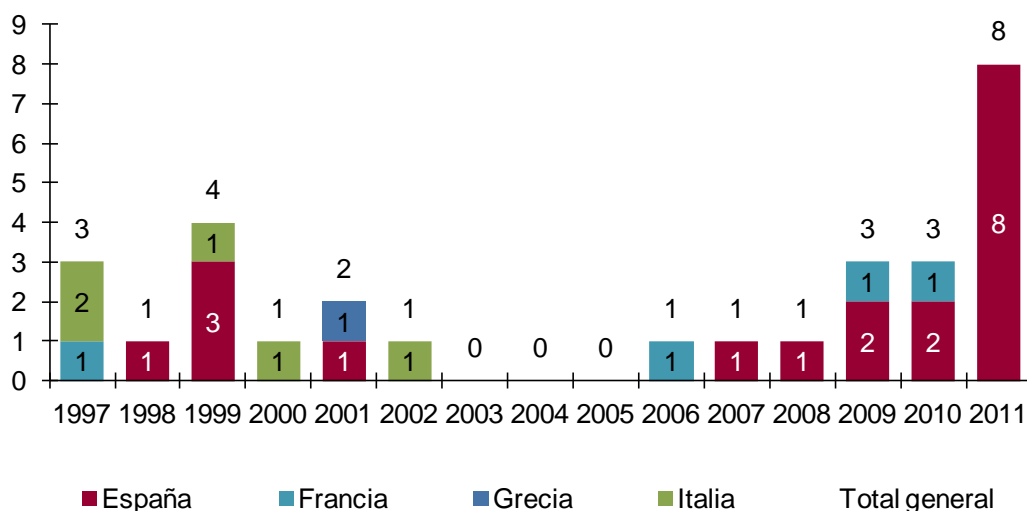
**ANEXO 14: ACUERDOS COMERCIALES SUSCRITOS POR EL PERÚ**

Acuerdos Vigentes	Parte(s) signataria(s)	Fecha de suscripción
Acuerdos multilaterales	Miembros de la OMC	01 enero 1995 (Parte contratante del GATT 1947 desde 07 octubre 1951)
Uniones aduaneras	Comunidad Andina	26 mayo 1969
Acuerdos de libre comercio	Asociación Europea de Libre Comercio (AELC)	14 julio 2010
	Canadá	29 mayo 2008
	China	28 abril 2009
	Chile	22 agosto 2006
	Corea del Sur	14 noviembre 2011
	Estados Unidos	12 abril 2006
	Japón	31 mayo 2011
	México	06 abril 2011
	Singapur	29 mayo 2008
Tailandia	19 noviembre 2005	
Acuerdos Marco	Comunidad Andina-MERCOSUR (ACE 59)	18 octubre 2004
	Comunidad Andina-MERCOSUR (ACE 56)	06 diciembre 2002
	MERCOSUR-Perú (ACE 58)	30 noviembre 2005
Acuerdos de alcance parcial	Chile (ACE 38)	22 junio 1998
	Comunidad Andina- Argentina (ACE 48)	29 junio 2000
	Comunidad Andina - Brasil (ACE 39)	12 agosto 1999
	Cuba	05 octubre 2000

Fuente: Sistema de Información sobre Comercio Exterior de la OEA:

http://www.sice.oas.org/ctyindex/PER/PERAgreements_s.asp#Signed; último acceso: 25 de abril de 2012 Existe un acuerdo comercial suscrito con Venezuela aunque aún no está vigente.

ANEXO 15: NOTIFICACIONES DE LA UNIÓN EUROPEA PARA LAS EXPORTACIONES PERUANAS DE MOLUSCOS SEGÚN PAÍS INFORMANTE, 1997 - 2011

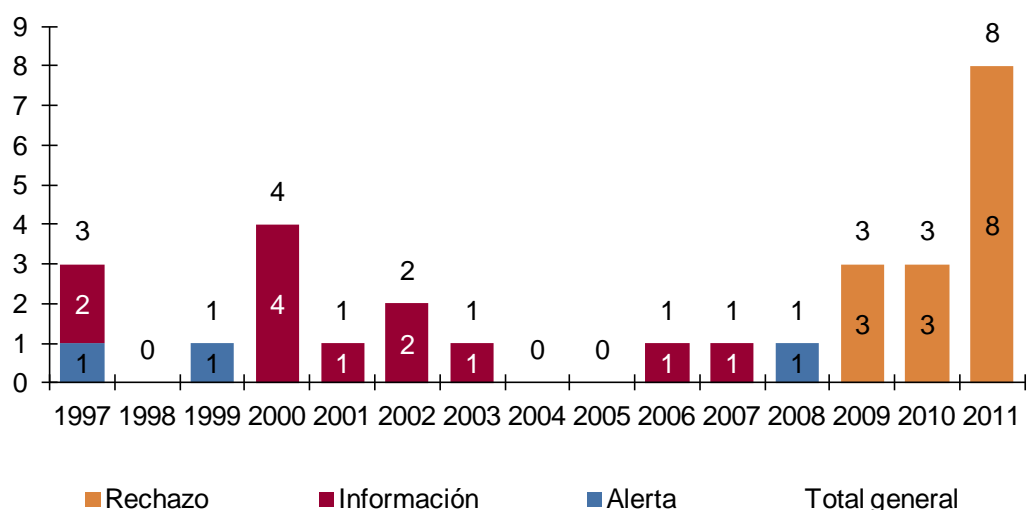


Nota: Comprende notificaciones para las categorías denominadas los moluscos bivalvos y productos derivados, los cefalópodos y sus productos, gasterópodos, y moluscos y productos derivados - (en desuso).

Fuente: The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

ANEXO 16: NOTIFICACIONES DE LA UNIÓN EUROPEA PARA LAS EXPORTACIONES PERUANAS DE MOLUSCOS SEGÚN TIPO, 1997 - 2011



Nota: Comprende notificaciones para las categorías denominadas los moluscos bivalvos y productos derivados, los cefalópodos y sus productos, gasterópodos, y moluscos y productos derivados - (en desuso).

Fuente: The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

ANEXO 17: ANÁLISIS EMPÍRICO DEL IMPACTO DE LOS ESTÁNDARES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Autores	Metodología	Objetivo	Variables Explicativas	Resultado
Yue y otros (2010) ⁸⁸	<p>Modelo de gravedad, con una especificación econométrica log-lineal.</p> <p>Datos de Panel 1997-2006 de ocho países más grandes exportadores de té hacia la Unión Europea: Kenia, Sri Lanka, China, India, Indonesia, Vietnam, Argentina e Irán.</p>	<p>Comprobar si la reducción de los niveles máximos de tolerancia de residuos de pesticidas en productos agrícolas registró un impacto sobre las exportaciones chinas de té a Unión Europea</p>	<p>Producto Bruto Interno (PBI) del exportador e importador; población, distancia entre el país exportador e importador, variables dicotómicas: idioma, colonia, reducción de tolerancia de residuos de pesticidas.</p>	<p>Ocasionó una caída de 61,6% en las exportaciones de té de los ocho países más grandes exportadores</p>
Anders y Caswell (2009) ⁸⁹	<p>Modelo de gravedad, con una especificación econométrica log-lineal.</p> <p>Datos de panel: 1990-2004, 33 principales países exportadores.</p>	<p>Comprobar si la introducción de un estándar de seguridad alimentaria (HACCP⁹⁰) tuvo un impacto sobre los principales exportadores de productos marinos a EEUU.</p>	<p>Tendencia, PBI per cápita de EEUU, volumen de las exportaciones e importaciones de productos marinos, el tipo de cambio, distancia entre EEUU y cada país, variables dicotómicas: introducción del HACCP, pertenencia a un bloque comercial</p>	<p>Se registró un impacto negativo. Sin embargo, se observó efectos diferenciados: efecto positivo para países desarrollados y efecto negativo para países en vías de desarrollo.</p> <p>En el caso del Perú, encontraron un efecto negativo. Las exportaciones a EEUU se redujeron 33,7%, respecto del nivel previo a la implementación del HACCP.</p>

⁸⁸Yue, Ning; Kuang, Hua; Sun, Lin; Wu, Linhai y Xu, Chuanlai "An empirical analysis of the impact of EU's new food safety standards on china's tea export". International Journal of Food Science & Technology. Volume 45, Issue 4, pages 745-750, April 2010.

⁸⁹ Anders, S. y Caswell, J. "Standards as Barriers versus Standards as Catalysts: Assessing the Impact of HACCP Implementation on U.S. Seafood Imports". American Journal of Agricultural Economics, 2009, Vol. 91, Issue 2, páginas 310-321.

⁹⁰ El Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) es un sistema científico de control de procesos para la eliminación de contaminantes en áreas críticas de la producción, distribución y preparación de alimentos. Tomado de <http://www.haccpbuilder.com/Default.aspx?Id=1>, disponible al 4 de abril de 2012

Autores	Metodología	Objetivo	Variables Explicativas	Resultado
Li y Saghaian ⁹¹	Modelo de gravedad, con una especificación log-lineal. Panel de datos: 1980-2008 de 38 países destinos de las exportaciones de USA.	Comprobar si la implementación del HACCP tuvo un impacto sobre las exportaciones estadounidenses de productos marinos	Tendencia, PBI per cápita de EEUU, volumen de las exportaciones e importaciones de productos marinos, el tipo de cambio, distancia entre EEUU y cada país, variables dicotómicas: introducción del HACCP, pertenencia a un bloque comercial	Efecto positivo sobre las exportaciones estadounidenses de mariscos, tanto en el corto como en el largo plazo.
Abiola (2010)	Modelo de gravedad con efectos fijos, con una especificación log-lineal	Comprobar si la implementación del HACCP tuvo impacto sobre las exportaciones pesqueras de Guyana hacia EEUU.	PBI, distancia entre Guyana y cada uno de sus socios comerciales, variables dicotómicas para captar el impacto de los acuerdos de libre comercio y la introducción del HACCP.	Efecto positivo sobre las exportaciones reales de productos pesqueros desde Guyana hacia EEUU al estimar una elasticidad de 1,5% ⁹² .
Otsuki, Wilson y Sewadeh (2001) ⁹³	Modelo de gravedad, con una especificación log-lineal. Datos de panel: 1989-1998, 15 países europeos y 9 países africanos	Comprobar si la implementación de los estándares europeos de seguridad alimentaria tuvo un efecto sobre las exportaciones africanas de alimentos.	PBI, distancia geográfica, una variable de tendencia, variables dicotómicas: colonia y el nivel de estándares europeos de seguridad alimentaria	Beneficio: reducción del riesgo en la salud en Europa. Costo: reducción de las exportaciones africanas de cereales, frutas secas y maní en 64%.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

⁹¹ Li, Xiaoqian y Saghaian, Sayed "Impact of HACCP on US Seafood Exports". Department of Agricultural Economics - University of Kentucky. Disponible al 12 de abril de 2012 en https://www.ifama.org/events/conferences/2011/cmsdocs/2011SymposiumDocs/346_Symposium%20Paper.pdf

⁹² Aunque Anders y Caswell (2009) estudiaron el impacto sobre las exportaciones de mariscos desde Guyana a EEUU, a diferencia de Abiola (2010), los primeros identificaron una caída de las exportaciones de mariscos de Guyana a EEUU tras la implementación del HACCP (7,7% en el corto plazo y 37,6% en el largo plazo).

⁹³ Otsuki, Tsunehiro; Wilson, John S. y Sewadeh, Mirvat "Saving two in a billion: quantifying the trade effect of European food safety standards on African exports". Food Policy 26 (2001) 495-514.

**ANEXO 18: PRUEBAS DE ENSAYOS SOLICITADAS POR LA UNIÓN EUROPEA
PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACREDITADAS POR
EL SERVICIO NACIONAL DE ACREDITACIÓN (SNA)**

Clasificación de producto según el SNA	Parámetro evaluado
Aceite de pescado	Valor del nitrógeno básico volátil total (NBVT)
Carne de pescado	Cadmio (Cd)
	Plomo (Pb)
Carne de pescado ahumado y productos pesqueros ahumados	Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP)
Carne de pescado y productos de la pesca y productos derivados	Dioxina
	PCBs
Carne de pescado, no ahumada	Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP)
Cefalópodos	E. Coli NMP
	Estafilococos coagulasa positivos UFC/g
	Salmonella Detección
Cefalópodos (sin vísceras)	Cadmio (Cd)
	Plomo (Pb)
Conservas de Mariscos	Toxina Paralizante (PSP)
Conservas de pescado	Histamina
Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata	Aspecto del Envase
	Color
	Espacio libre neto
	Físico-Organoléptico
	Olor
	Presentación del contenido
	Sabor (sazón)
	Textura
	Vacío o presión interior
Crustáceos	Cadmio (Cd)
	E. Coli NMP
	Estafilococos coagulasa positivos UFC/g
	Plomo (Pb)
	Salmonella Detección
Crustáceos y cefalópodos, no ahumados	Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP)
Equinodermos	E. Coli NMP
	Salmonella Detección
	Toxinas lipofílicas
Gasterópodos	E. Coli NMP
	Estafilococos coagulasa positivos UFC/g
	Salmonella detección
	Toxinas lipofílicas
Gasterópodos vivos	E. coli NMP
	Salmonella Detección



Clasificación de producto según el SNA	Parámetro evaluado	
Harina de Pescado	Cadmio (Cd)	
	Físico-organoléptico	
	Histamina	
	Mercurio	
	Plomo (Pb)	
	Salmonella Detección	
Harina de Pota	Salmonella Detección	
Hígado de pescado y sus productos derivados y productos derivados	PCBs	
Moluscos bivalvos	Ácido Domico	
	Cadmio (Cd)	
	E. coli NMP	
	Estafilococos coagulasa positivos UFC/g	
	Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP)	
	Plomo (Pb)	
	Salmonella Detección	
Moluscos bivalvos vivos	Ácido ocadaico, las dinofisistoxinas y las pectenotoxinas	
	Azaspirácidos,	
	Biotoxinas marinas	
	Biotoxinas marinas: - toxinas paralizantes - toxinas amnésicas - ácido ocadaico, las dinofisistoxinas y las pectenotoxinas - yesotoxinas - azaspirácidos	
	Características organolépticas	
	E. Coli NMP	
	Salmonella detección	
	Toxina paralizante (PSP)	
	toxinas amnésicas	
	Toxinas lipofílicas	
	Yesotoxinas	
	Moluscos cocidos	Salmonella detección
	Pescado	E. Coli NMP
Estafilococos coagulasa positivos UFC/g		
Pescado fresco, entero, cortado y filetes	Salmonella detección	
Pescados y productos de la pesca	Nitrógeno volátil total: NBVT	
Productos de la pesca	E. Coli UFC/g	
	Estafilococos coagulasa positivos_UFC/g	
	Histamina	
	Nitrógeno volátil total: NBVT	



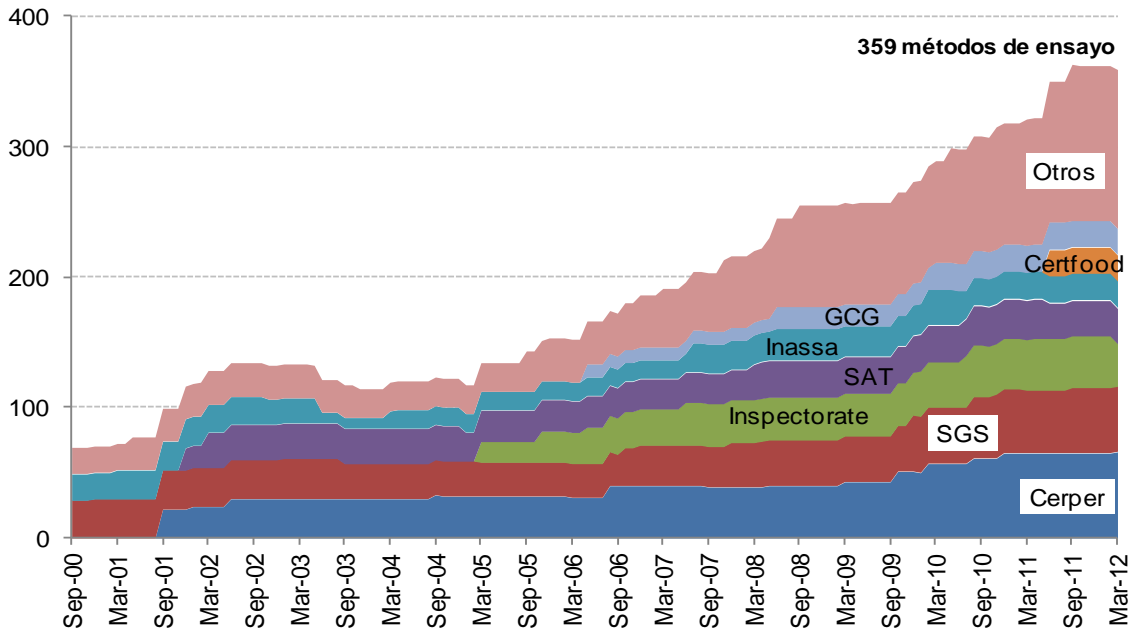
Clasificación de producto según el SNA	Parámetro evaluado
	Parásitos
	Propiedades Organolépticas
	Toxinas
Productos de la pesca y carne de pescado	Mercurio
Productos Hidrobiológicos	Cadmio (Cd)
	Evaluación densorial
	Físico-organoléptico
	Mercurio
	Plomo (Pb)
	Salmonella recuento
Productos Hidrobiológicos congelados y en conservas	Cadmio (Cd)
	Mercurio
	Plomo (Pb)
Productos Hidrobiológicos frescos y procesados	Histamina
Productos Hidrobiológicos y Derivados	E. Coli NMP
	Estafilococos coagulasa positivos_UFC/g
	Salmonella detección
Tunicados	E. Coli NMP
	Salmonella detección
	Toxinas lipofílicas

Fuente: Servicio Nacional de Acreditación (SNA), Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes), Unión Europea.

Elaboración: Servicio Nacional de Acreditación del INDECOPI.



SNA - INDECOPI: MÉTODOS DE ENSAYOS ACREDITADOS VIGENTES PARA MOLUSCOS, SEGÚN LABORATORIO DE ENSAYO, SEPTIEMBRE 2000 - MARZO 2012



Fuente: Servicio Nacional de Acreditación del INDECOPI.
Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

**ANEXO 19:****ZONAS APROBADAS POR SANCO PARA PRODUCCIÓN O COSECHA DE MOLUSCOS BIVALVOS**

Nº	Nombre	Ciudad	Departamento
1	Guaynuna	Casma	Ancash
2	Isla Tortuga	Casma	Ancash
3	Tunga-Queso	Pisco	Ica
4	Atenas	Pisco	Ica
5	Salinas	Casma	Ancash
6	Nonura	Sechura	Piura
7	El Dorado	Samanco	Ancash
8	La Boquita	Samanco	Ancash
9	San Pablo	Sechura	Piura
10	San Pedro	Sechura	Piura
11	Playa Chulliyachi	Sechura	Piura
12	Chulliyachi	Sechura	Piura
13	Matacaballo	Sechura	Piura
14	Constante	Sechura	Piura
15	Las Delicias	Sechura	Piura
16	Parachique	Sechura	Piura
17	Los Barrancos	Sechura	Piura
18	Vichayo	Sechura	Piura
19	Puerto Rico	Sechura	Piura
20	El Frontón	Callao	Callao
21	Infiernillo	Huarmey	Ancash
22	Viru-Naylamp	Viru	La Libertad

Fuente: Sanco, publicado al 16 de mayo de 2012. Las Importaciones de estas zonas no están autorizadas a menos que se encuentren eviscerados o hayan pasado por tratamiento de calor.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

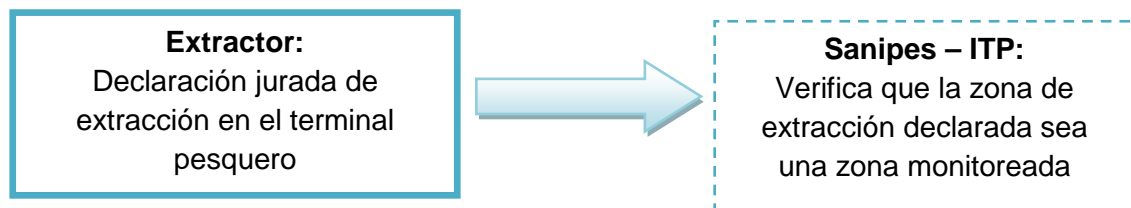
ANEXO 20: ENTREVISTAS CON LOS AGENTES QUE PARTICIPAN DE LA INFRAESTRUCTURA DE CALIDAD EN EL SECTOR PESQUERO

a. Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – Instituto Tecnológico Pesquero⁹⁴

En relación a la expedición de certificados sanitarios de exportación, el Sanipes precisa que dicha certificación siempre se realiza de parte, es decir, son las mismas empresas pesqueras quienes la solicitan para poder enviar sus productos a países o grupo de países como Europa y China, siendo el caso que Aduanas no requiere dicha certificación para la exportación.

Respecto del veto de las palabritas en la Unión Europea, por una alerta de hepatitis, el Sanipes señala que, a raíz de dicho evento, prohibió la exportación de este producto hasta que no se cumpla con los requerimientos exigidos la Unión Europea, es decir, se auto impuso la exigencia de hepatitis⁹⁵. Desde 2004, el Sanipes - ITP exige el análisis de hepatitis A, aun cuando no se tiene reglamentado como requisito para exportar a la Unión Europea. A partir de diciembre 2008, ya no hay exportaciones de palabritas a la Unión Europea y la prohibición de exportación del Sanipes (Decisión 723-2011 se extiende hasta noviembre de 2012).

En relación a las exigencias sanitarias para el mercado interno, el Sanipes actualmente utiliza un esquema que consiste en monitorear las condiciones sanitarias de las aguas marinas de las diferentes zonas de extracción de recursos hidrobiológicos para luego comparar dichas condiciones sanitarias con los niveles que previamente han sido definidos como adecuados⁹⁶. Luego, cuando el extractor desembarca sus productos en el terminal pesquero se le pide llenar una declaración jurada indicando la zona de donde extrajo dichos productos. Finalmente, el Sanipes - ITP verifica que la zona de extracción declarada sea una de las zonas monitoreadas.



Respecto de la exigencia para los laboratorios de contar con un contrato de seguro de responsabilidad profesional por una suma asegurada no menor de 300 UIT

⁹⁴ Esta sección se ha elaborado principalmente en base a una conversación con el Blgo. Martín Quevedo, Director del Sanipes - ITP, y otros funcionarios de dicha entidad pública.

⁹⁵ El Sanipes – ITP también se autoimpuso el análisis del virus llamado “norovirus” que forma parte de un grupo de virus que son la causa más común de la gastroenteritis (germen estomacal) en el Reino Unido. Los norovirus también son llamados “virus pequeños de estructura redonda”, “virus tipo Norwalk” o “enfermedad de vómitos invernales” porque suelen contraerse en los meses de invierno. Sin embargo, esto puede suceder en cualquier época del año. Información tomada de NationalHealthService – NHS “El norovirus” NHS Choices. Queen’s Printer and Controller of HMSO 2008. Disponible en: http://www.nhs.uk/translationspanish/Documents/Norovirus_Spanish_FINAL.pdf. Consultado el 2 de agosto de 2012.

⁹⁶ El Sanipes – ITP también analiza bancos naturales de recursos hidrobiológicos y el costo de dicho monitoreo lo asume en coordinación con los gremios de pescadores.

(equivalente a US\$ 421 153⁹⁷), el Sanipes - ITP opina que es una barrera al ingreso de más laboratorios al sistema de “entidades de apoyo al Sanipes” por el alto costo que representaría para algunos laboratorios. El hecho que un laboratorio sea considerado como “entidad de apoyo” le permite la posibilidad de brindar sus servicios de pruebas de laboratorios a las empresas pesqueras que necesiten obtener del Sanipes - ITP sus respectivos certificados sanitarios de exportación. La selección del laboratorio por parte de las empresas pesqueras es libre y depende de cada una de ellas.

Desde el año 2011, las solicitudes de certificados sanitarios por parte de los exportadores pesqueros, que ascienden a 18 mil expedientes por año, se tramitan a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE), un sistema integrado a cargo del cargo del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur), que permite a los agentes involucrados en el comercio y transporte internacional de mercancías gestionar a través de medios electrónicos y por un solo punto, los trámites requeridos por las entidades de control competentes para el tránsito, ingreso o salida del territorio nacional de mercancías⁹⁸.

En Europa se exige la certificación, a todos los exportadores sin excepción y de encontrarse alguna anomalía, se castiga al Estado con el cese de las exportaciones de dichos productos; mientras que en el caso de Estados Unidos, el riesgo de enviar productos con alguna anomalía recae en el exportador, ya que será a éste a quien Estados Unidos le genere el veto a la exportación de sus productos⁹⁹.

Considerando que los moluscos tienen una alta capacidad para absorber sustancias biológicas y/o químicas que pueden resultar muy peligrosas para el consumo humano¹⁰⁰, el Sanipes - ITP tiene una norma sanitaria específica para Moluscos Bivalvos Vivos¹⁰¹ y un Programa Nacional de Control Sanitario de Moluscos Bivalvos (iniciado en 1999 y reformulado en 2001)¹⁰² que ha permitido fortalecer el comercio de estos productos en la Unión Europea (FAO, 2005)¹⁰³, aunque luego en el 2009 las exportaciones se redujeron debido al veto de exportación de palabritas.

⁹⁷ Cifra calculada considerando el valor de la UIT del 2012 (S/. 3 650) y un tipo de cambio de S/. 2,60.

⁹⁸ Información disponible en: <https://www.vuce.gob.pe/>. Accedido el 02/08/2012.

⁹⁹ En el caso de Estados Unidos hubo un caso de rechazo de perico (maji-maji) por parte de la FDA que tiene una capacidad de inspección en frontera de 10% de especie riesgosa. Con Estados Unidos, el comercio toma un camino más diplomático, y no interviene en ningún aspecto el Tratado de Libre Comercio. El Sanipes - ITP está tratando el tema a través de cancillería, ya que considera que Estados Unidos es un mercado muy amplio al que le convendrían ingresar a nuestros exportadores.

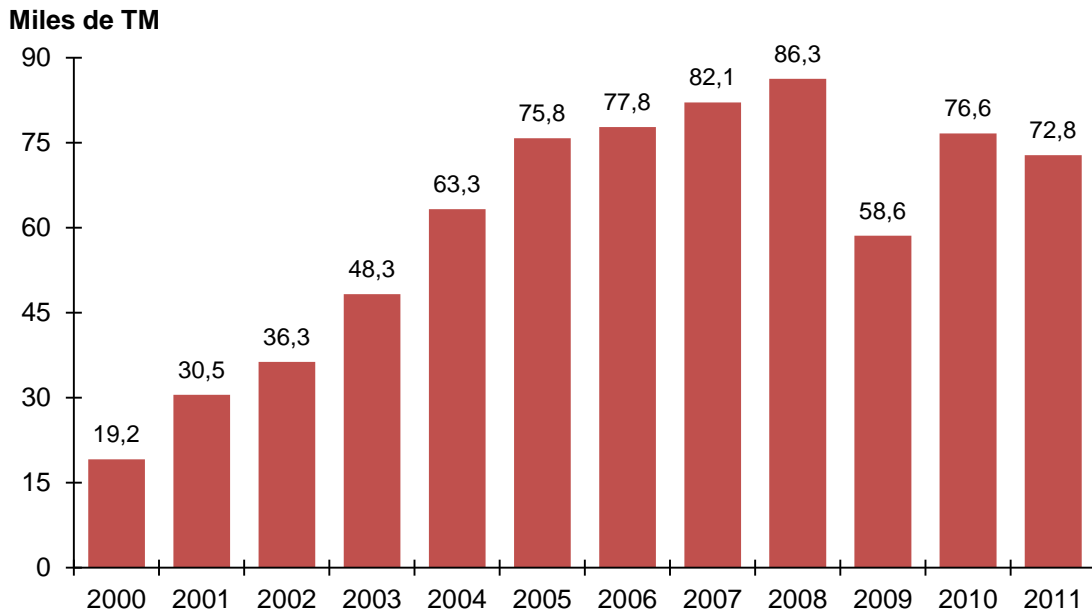
¹⁰⁰ Los moluscos bivalvos (es decir, palabritas, almejas, conchas y no pectinidos) tienen que pasar por una planta de desarenado y por ello se tiene que asegurar la calidad de las aguas.

¹⁰¹ Decreto Supremo 07-2004-Produce “Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos”.

¹⁰² Como se ha indicado en secciones anteriores, la labor del Sanipes – ITP respecto de los moluscos bivalvos consiste, entre otras actividades, en realizar acciones de control sanitario en las zonas de producción para monitorear los indicadores microbiológicos y químicos.

¹⁰³ FAO – OMS “Análisis del sistema nacional de inocuidad de alimentos” Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe. San José, Costa Rica, 6-9 de diciembre de 2005. (Preparado por el Perú). Disponible en: <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/meeting/010/af178s.pdf>. Accedido el 02/08/2012.

Gráfico 14
PERÚ: EXPORTACIONES DE MOLUSCOS A EUROPA, 2002 – 2011



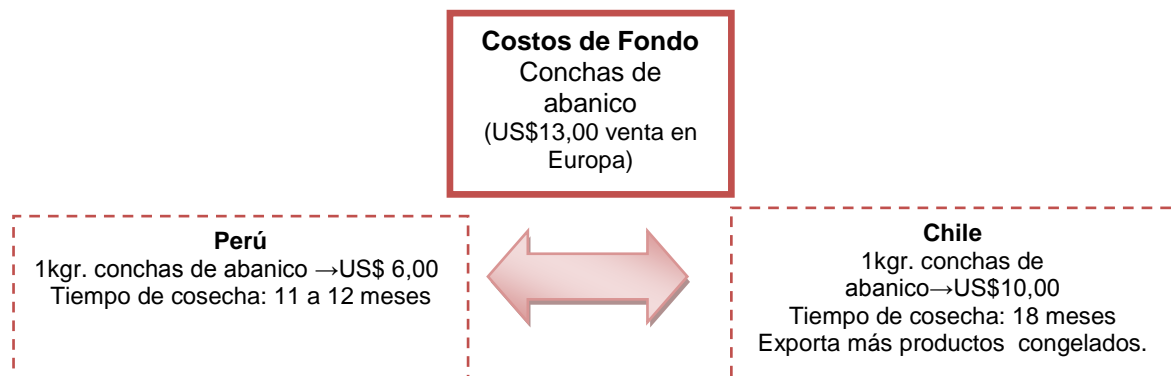
Nota: Comprende los productos contenidos en la Partida del Sistema Armonizado N° 0307.

Fuente: Veritrade.

Elaboración: Gerencia de Estudios Económicos del INDECOPI.

Algunos laboratorios se han especializado en la realización de pruebas de laboratorios para moluscos en un contexto donde el cliente (empresas pesquera exportadora) es libre para demandar los servicios de uno u otro laboratorio siempre y cuando esté autorizado por el Sanipes – ITP¹⁰⁴.

La producción de moluscos en el Perú tiene ventajas respecto de otros países. Por ejemplo, el costo de producción o costo de fondo de la concha de abanico es menor (en el Perú es US\$ 6 por kilogramo y en Chile es US\$ 10 por kilogramo) y el tiempo para cosechar también es menor (en el Perú es a los 11-12 meses y en Chile a los 18 meses)¹⁰⁵. Ello en un contexto donde el precio en Europa es US\$ 13 por kg.



¹⁰⁴ En la actualidad los laboratorios que poseen pruebas para moluscos a nivel nacional son: SGS, Cerper y Aquilab que desde diciembre de 2011 tiene prueba de hepatitis para moluscos.

¹⁰⁵ Aunque las exportaciones de congelados es mayor en Chile que en Perú.

b. Principales laboratorios que operan como “entidades de apoyo al Sanipes”

b.1 Switzerlandperu General Services (SGS)¹⁰⁶

SGS es una empresa internacional con sede en Ginebra – Suiza, especializada en el sector de inspección, verificación, pruebas y certificación por ventas totales. A nivel mundial, opera más de 1 350 oficinas y laboratorios.

En materia de certificaciones, SGS se encarga de demostrar que los productos, procesos, sistemas o servicios son conformes con estándares y reglamentos nacionales o internacionales, o con los estándares definidos por sus clientes¹⁰⁷.

En el Perú, en materia de productos hidrobiológicos certificados, SGS brinda servicios, principalmente a exportadores de harina de pescado, cuyo principal mercado de destino es China.

En cuanto a los procesos de calidad realizados a la harina de pescado, en una reunión llevada a cabo con el Ministerio de Agricultura de China, se identificaron problemas en la cadena de manipulación de los productos, así como problemas por el manejo de distintas trazabilidades¹⁰⁸. En este sentido, se destacan las auditorias inopinadas del Sanipes - ITP, que garantizan la calidad de los servicios brindados por los laboratorios. SGS señaló que el aumento de los costos de exportación se encuentra directamente relacionado con el aumento de requisitos solicitados por los países importadores, ya que en general, los precios de las pruebas de ensayos se habrían mantenido.

Al respecto de las certificaciones para los moluscos en el mercado interno, SGS manifestó que se debería mejorar el control de la calidad, puesto que aún existiría cierto nivel de informalidad, sobre todo a nivel de la pesca artesanal¹⁰⁹. Asimismo, mencionó que, a pesar de la existencia de normativa nacional en materia de inocuidad de productos marinos, aún falta reforzar el cumplimiento de las leyes.

En general, SGS señaló que percibe que los demandantes de métodos de ensayo asocian la regulación a los costos antes que a los beneficios.

Según SGS, a nivel de mercado interno, solo existe un registro sanitario, cuya evaluación se realiza por única vez y casi sin controles químicos.

¹⁰⁶ Esta sección se ha elaborado fundamentalmente en base a una reunión con el Sr. Luis Felipe Elías actual director de la empresa en su sede en Perú, realizada con fecha 09/07/2012.

¹⁰⁷ Disponible en: <http://www.sgs.es/es-ES/Our-Company/About-SGS/SGS-in-Brief.aspx>. Accedido el 03/08/2012.

¹⁰⁸ Hacen referencia al problema que hubo hace algunos años con la melanina que contaminó la leche materna en China.

¹⁰⁹ Los productores artesanales carecerían de buenas prácticas en el cultivo de conchas de abanico, generando deficiencias en el control de la calidad de estos productos por parte del regulador.



b.2. Certificaciones del Perú (Cerper)¹¹⁰

Cerper es un laboratorio que brinda el servicio de ensayos para productos agrícolas e hidrobiológicos. Actualmente tiene pruebas acreditadas por el SNA. Además, desde 2008, se desempeña como entidad de apoyo del Ministerio de Producción del Perú (Produce)¹¹¹.

Es el principal proveedor de métodos de ensayos moluscos, seguido por SGS, Inasa, entre otros, y su mercado está caracterizado por tener alta estacionalidad de demanda, precios competitivos, y respuesta rápida de los demandantes ante cambios en el precio (es decir, la demanda es elástica respecto al precio).

Según Cerper no existiría una regulación de la calidad de productos hidrobiológicos a nivel interno, salvo porque se hacen inspecciones en algunas plantas de producción, es decir no se estarían haciendo ensayos para evaluar la calidad de los productos que se producen y comercializan localmente.

A criterio de los entrevistados, la demanda de servicios de métodos de ensayos acreditados está en función de lo que solicita el Sanipes-ITP, y esta se encuentra sustentada en las regulaciones de los países de destino de los productos de exportación.

Cerper comentó que, dado que la demanda de servicios de métodos de ensayo depende de los requerimientos de países como la UE, sin la acreditación no sería posible exportar a dicho bloque comercial y tampoco habría razón de ser de los laboratorios, sobre todo en el caso de los ensayos empleados para exportar moluscos.

Cabe destacar que países como EEUU tienen un sistema de evaluación de la calidad muy distinto al de la UE. Por ejemplo, para exportar a EEUU no se requiere demostrar que la mercancía cumple con los requisitos exigidos mediante el uso de métodos de ensayos acreditados; en lugar de ello la FDA realiza inspecciones periódicas en la planta del exportador¹¹².

Asimismo comentó que, en general, la demanda de los servicios de ensayos para la exportación de moluscos ha sido creciente, que ello ha influenciado de manera importante en el crecimiento de sus ventas y de sus requerimientos de mano de obra, por ejemplo, debido a la demanda creciente, Cerper abrió laboratorios en otras zonas pesqueras en el Norte del Perú, como Chimbote y Paita.

¹¹⁰ Esta sección se ha elaborado fundamentalmente en base a una reunión con representantes de Cerper: José A. Chavarri, Gerente General, Jacqueline Wadsworth, Directora de Calidad, Romel Ramirez Rodriguez, Jefe de Certificaciones, y Gloria Reyes, realizada con fecha 03/07/2012.

¹¹¹ Como entidad de apoyo de Produce, Cerper se encarga de fiscalizar a las empresas productoras de harina de pescado principalmente en la zona centro y norte del Perú. Ello con el objetivo que estas cumplan con extraer su cuota de anchoveta y acatar las restricciones en épocas de veda.

¹¹² Según los entrevistados, para que un exportador pueda enviar productos a Estados Unidos y para que un importador pueda recibir dichos productos en Estados Unidos, es necesario que las fábricas productoras deban estar previamente registradas ante la FDA.

b.3. International Analytical Services (Inassa)¹¹³

Inassa opera desde 1981, y brinda servicios de análisis, certificaciones, inspecciones y supervisiones de embarques para el aseguramiento de calidad de los productos. En el ámbito nacional, Inassa es un Organismo de Evaluación de la Conformidad para brindar servicios con valor oficial, acreditados por Servicio Nacional de Acreditación del INDECOPI.

Actualmente Inassa no brinda servicios de métodos de ensayos para moluscos, pero sí brinda servicios de métodos de ensayos para harina de pescado.

Inassa considera que sería el segundo laboratorio más importante en brindar dichos servicios a los exportadores de harina de pescado, por debajo de SGS que sería el principal proveedor.

Según Inassa, para acreditar un método, un laboratorio invierte alrededor de US\$ 10000, y se gasta bianualmente cerca del 25% de dicho valor en las renovaciones.

Inassa precisó que en el mercado local, aparentemente no existiría regulación obligatoria por parte del ITP sobre aplicación de métodos de ensayo a importaciones de productos pesqueros en conservas.

c. Sector exportador

c.1. Austral¹¹⁴

Austral es una empresa pesquera que, en el año 2011, registró US\$ 261 millones en ingresos por ventas de harina de pescado (65%), conservas (21%) y aceite de pescado (13%)¹¹⁵, destinadas principalmente al mercado externo; aunque en el caso de conservas, un 50% de la producción estaría orientada al mercado interno.

En relación a la gestión de la calidad, Austral mencionó que cuenta con un sistema de aseguramiento de calidad interno (Sistema de Gestión Integral de la Calidad), que incluye un laboratorio propio.

Además, Austral comentó que tiene una diversidad de certificaciones internacionales (11 en total). Por ejemplo, para exportar harina de pescado hacia la Unión Europea, la empresa pesquera debe contar con certificación FEMAS (insumos para piensos), HACCP, ISO 14000, IFFO, certificaciones de sostenibilidad del medioambiente, entre

¹¹³ Esta sección se ha elaborado fundamentalmente en base a una reunión con Carmen Catter, Directora y Rafael Guillen, Jefe de Inspecciones.

¹¹⁴ Esta sección se ha elaborado principalmente en base a una conversación conjunta con el Ing. Carlos Romero, Superintendente de Mejoramiento y Cambio en Austral, y el señor Rafael Guillen, Jefe de Inspecciones en Inassa.

¹¹⁵ Información tomada de: <http://www.austral.com.pe/es/nosotros/informacion-financiera/>. Accedido el 03/08/2012.



otras. Ello, en adición al requerimiento de contar con el certificado sanitario de exportación expedido por el Sanipes – ITP.

Austral percibe que Estados Unidos es muy exigente en la regulación de la calidad, pues la FDA realiza inspecciones periódicas a la empresa.

Así, los agentes involucrados en la regulación sanitaria no solo son el Estado (a través de Sanipes y SNA), los laboratorios autorizados, sino que también intervienen organismos que proveen de certificaciones internacionales como las que se han mencionado anteriormente.

Austral manifestó que en el mercado externo, primero, se garantiza que los productos son aptos para el consumo y después de ello los productos compiten por precio.

Austral precisó que en el pasado, el cambio de autoridad sanitaria en el sector pesquero, de Digesa al Sanipes-ITP, no habría significado un cambio importante. En ese sentido, el hecho de independizar al Sanipes del ITP no necesariamente implicaría un cambio sustancial¹¹⁶.

c.2. Sociedad Nacional de Pesquería¹¹⁷

La Sociedad Nacional de Pesquería (SNP) es el gremio que agrupa a diversos tipos de empresas relacionados al sector pesquero tales como empresas acuícolas, armadoras, congeladoras, conserveras, harineras, comercializadoras y de servicios, empresas de certificación Sanitaria y de Calidad Comercial, entre otras.

Respecto de la visión de los empresarios sobre la acreditación, los empresarios pesqueros no entienden el papel de la “acreditación” de métodos de ensayo en el sector pesca y solo se limitan a cumplir la normatividad respectiva, contratando con un laboratorio autorizado por el Sanipes que le ofrezca la realización de pruebas de laboratorio, además de otros servicios en la cadena logística de exportación (por ejemplo, SGS que tiene sucursales en varios países), es decir, compran un servicio en paquete.

¹¹⁶ Ello en relación al reciente anuncio del Presidente del Perú, respecto del envío de un proyecto de Ley al Congreso de la República proponiendo la creación de un nuevo Sanipes, como un Organismo Técnico Especializado adscrito al Ministerio de la Producción para que se encargue de la Sanidad Pesquera con la finalidad de aumentar la competitividad de nuestros productos pesqueros. Información disponible en: <http://www.presidencia.gob.pe/mensaje-a-la-nacion-del-senor-presidente-de-la-republica-ollanta-humala-tasso-con-motivo-del-191d-aniversario-de-la-independencia-nacional>

¹¹⁷ Esta sección se ha elaborado en base a una conversación con el señor Jorge Vigil Mattos, Jefe de la Oficina de Economía y Estadística Pesquera de la Sociedad Nacional de Pesquería.