

## Acceso al mercado

Por: Legiscomex.com

Julio 16 del 2014

En el marco de la legislación de la Unión Europea (UE) existen una serie de requisitos generales, que aplican tanto para productos frescos como para los procesados. La legislación alimentaria establece las siguientes exigencias:

- No se debe comercializar alimentos peligrosos, es decir, que perjudiquen la salud o que no sean aptos para el consumo humano.
- Se debe establecer la trazabilidad de los alimentos en todas las etapas de su producción, transformación y distribución. Por ejemplo, mencionar todas las sustancias que se apliquen a los alimentos.
- Se debe retirar del mercado todo alimento importado que se considera nocivo para la salud humana o animal e informar a las autoridades competentes y a todos los consumidores.
- Se debe garantizar el mantenimiento de la cadena en frío de aquellas frutas que no puedan permanecer a temperatura ambiente.
- Todos los productos importados deben tener como mínimo, el mismo nivel higiénico de las frutas que se producen dentro de la Unión Europea.
- Los alimentos que se quieran comercializar en Europa, en este caso en España, tienen un límite máximo de residuos químicos. Estos hacen referencia a los residuos de plaguicidas que son tolerados en los alimentos.

Adicionalmente, existen unas normas para poder comercializar las frutas, estas se encuentran establecidas en el Reglamento (CE) N° 1221/2008. Los requisitos se relacionan con aspectos de la calidad, la madurez, las tolerancias y el mercado de origen del producto.

- **Requisitos de calidad:** En estos se estipula que los productos deben estar enteros; limpios, sin ningún tipo de materia extraña que sea visible; exentos de plagas, deben tener un grado de humedad normal; no deben oler ni saber raro.

Además, las frutas deben estar en un buen estado, de forma que se puedan conservar mientras se transportan, manipulan y llegan a su destino.

- **Requisitos de madurez:** Los productos deben encontrarse en un estado de maduración satisfactorio, de forma que las frutas al llegar a su destino estén en un nivel de madurez que permita que sean comercializadas, es decir que no pueden estar ni sobre maduras ni en una madurez fisiológica (están en desarrollo y no son comestibles).
- **Tolerancia:** En esta se estipula que se permitirá que máximo el 10% del lote, ya sea en peso o en cantidad del producto, no satisfagan los requisitos mínimos de calidad. No obstante, no se incluyen aquellos productos que de ninguna forma se pueden consumir.
- **Mercado de origen del producto:** Debe aparecer el nombre completo del país de origen.

A pesar que el Reglamento (CE) N° /013/2000 tiene como objetivo establecer los requisitos de etiquetado que deben cumplir los alimentos procesados, también establece algunos requisitos para el ingreso de las frutas frescas como:

- Nombre con el que se vende el producto.
- La cantidad neta del contenido (peso, volumen).
- La fecha de vencimiento.
- El nombre del fabricante, envasador o distribuidor.
- Las instrucciones de uso y almacenaje.
- La identificación del lote.
- El país de origen.

Adicional a los reglamentos ya mencionados, la Directiva CEE N° 2200/96 estableció una normas de comercialización para frutas y vegetales en la UE. Entre las frutas que presentan normas de comercialización se encuentran:

**Tabla 1: Normas de comercialización de frutas fresca en la UE**

<b>Producto</b>	<b>Reglamento</b>
Aguacates	CE/0831/1997
Aguacates enmienda	CE/0387/2005
Albaricoques	CE/0851/2000
Avellanas con cáscara	CE/1284/2002
Cerezas	CE/0214/2004
Ciruelas	CE/1168/1999
Ciruelas enmienda	CE/0379/2005
Cítricos	CE/1799/2004
Fresas	CE/0843/2002
Kiwis	CE/1673/2004
Manzana	CE/0085/2004
Melocotones y nectarinas	CE/1861/2004
Nueces con cáscara	CE/0175/2001
Peras	CE/0886/2004
Sandías	CE/1862/2004
Uvas	CE/2789/1999
Uvas enmienda	CE/2137/2002

*Fuente: Elaborado por Legiscomex.com con información de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de Argentina*