



Si exportas pescado a EE. UU. debes saber que...

Trabajos forzados y seguridad alimentaria en el punto de mira de FDA y CBP.



PESCA | CONTROLES | SEGURIDAD ALIMENTARIA |
COMERCIO-IMPORT- EXPORT

AMÉRICA | ESTADOS UNIDOS

WASHINGTON, DC
11.11.2021

... la Food and Drug Administration (FDA) y la Customs and Border Protection (CBP) están al cargo de las inspecciones de los productos de la pesca en frontera. Sus inspecciones cubren aspectos de seguridad alimentaria y de protección de fronteras que afectan a la mercancía.

De acuerdo con la normativa, los inspectores podrían rechazar productos de la pesca si parecen incumplir con la misma. Las transgresiones más habituales se refieren a un etiquetado defectuoso o fraudulento por deficiente o errónea identificación de las especies, no utilizar nombres comunes en los ingredientes o errónea información nutricional.

Algunos agentes señalan que han aumentado el número de las inspecciones sobre productos de la pesca y que cada vez piden más información relativa al Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control de su procesado.

Desde finales de 2019 está en vigor una guía de actuación (*Reconditioning of Fish and Fisher Products by Segregation: Guidance for Industry*) que permite segregar la parte adulterada de la que no lo está en un mismo envío de mercancía. Es decir, si un inspector identifica una mercancía como adulterada por contener presencia de patógenos, sustancias medicamentosas ilegales o síntomas de descomposición se podría solicitar la separación de la parte que presenta dichas evidencias y solicitar la entrada del resto sano de la mercancía.

Las guías publicadas indican las condiciones que garantizarían que el resto de la mercancía está sana y que no se ha producido contaminación cruzada desde la parte adulterada.

Deberán ser el exportador y el importador quienes aporten las pruebas documentales y analíticas suficientes para convencer a la FDA de que el resto de la mercancía cumple con los criterios de seguridad alimentaria. Las guías indican el número de muestras que se han de tomar para ser analizadas. Además se deberá documentar el Plan de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control del procesador; identificación y acreditación del laboratorio que analiza

las muestras; cualificación de los analistas y descripción de los métodos de análisis empleados; explicación de los criterios de aceptación o descarte de los resultados encontrados; cuándo y dónde se realizarán el muestreo y los análisis; garantizar que se hacen llegar a FDA los originales y las listas completas de datos; y el plan de destrucción de las porciones del cargamento rechazadas.

En la opinión de los consultores especializados en la materia, las condiciones son tan estrictas para garantizar la seguridad alimentaria que el coste en tiempo y dinero hacen inviable la alternativa.

CBP está aumentando su actividad para prohibir la entrada de productos de la pesca que puedan ser resultado de trabajos forzados. Algunos exportadores han hecho ver que la definición de trabajo forzoso no es unánime para todos los países del mundo, sobre todo en países en vías de desarrollo. CBP identifica el trabajo forzoso conforme a los 11 indicadores de la Organización Internacional del Trabajo y cuenta con normativa nacional que respaldaría la decisión de los oficiales del CBP incluso cuando existan pruebas suficientes aunque no concluyentes.

Por supuesto, en el caso de que las pruebas no sean concluyentes, el exportador podrá aportar pruebas que acrediten que la mercancía está libre de trabajos forzados. El importador podría incurrir en delitos civiles o criminales si no es razonablemente cuidadoso en la exclusión de importaciones que puedan ser resultado de trabajos forzados.

Además, si las exportaciones tienen como destino final el Estado de California deberá tenerse en cuenta la Prop65. La Prop65 es una lista de sustancias químicas que pueden producir cáncer o dañar las capacidades reproductivas. En estos casos debe ponerse una alerta en la etiqueta que advierta su presencia. Los consumidores pueden denunciar a los importadores si falta esta información. En algunos casos dichas sustancias aparecen "naturalmente" en la pesca, sin que sean resultado de la contaminación o de mala conservación.