

SERVICIOS AL
EXPORTADOR

información

2013

Guía de Requisitos de Acceso
de Alimentos a
Turquía



prom
perú

INDICE

INTRODUCCIÓN.....	6
1. REGIMEN DE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS EN TURQUÍA.....	7
1.1 GENERALIDADES.....	7
1.2 INSPECCIÓN DE ADUANAS Y DOCUMENTACIÓN PARA EL DESPACHO	10
1.3 VALORACIÓN EN ADUANA.....	11
1.4 DERECHOS Y CARGAS POR SERVICIOS PRESTADOS	11
2. ORGANISMOS QUE REGULAN LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS EN TURQUÍA	12
2.1 MINISTERIO DE ECONOMÍA.....	12
2.2 MINISTERIO DE ALIMENTACIÓN, AGRICULTURA Y GANADERÍA (MINFAL)	13
2.3 MINISTERIO DE ADUANAS Y COMERCIO.....	14
2.4 LA SUBSECRETARÍA DE COMERCIO EXTERIOR	14
2.5 EL INSTITUTO TURCO DE NORMAS (TSE).....	14
3. REGULACIONES.....	14
4. CONDICIONES PARA LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS Y PIENSOS	16
4.1 Condiciones Generales de Importación	17
4.2 Condiciones Especiales de Importación	17
5. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS AL MERCADO TURCO.....	18
5.1 REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS PROCESADOS	19
5.1.1 REQUISITOS ARANCELARIOS	19
5.1.1.1 Contingentes Arancelarios	20
5.1.1.2 OTROS DERECHOS O CARGAS	22
5.1.1.3 OTROS IMPUESTOS	22
5.1.1.3.a Impuesto al valor agregado IVA (KDV)	22
5.1.1.3.b Fondo Colectivo de Vivienda (Toplu Konut Fonu):	23
5.1.2 REQUISITOS TÉCNICO SANITARIOS	23
5.1.2.1 REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	23
5.1.2.2 OTROS REQUISITOS RELACIONADOS A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	24
5.1.2.2.a Responsabilidades sobre la Seguridad Alimentaria	24
5.1.2.2.b Etiquetado de los Alimentos.....	25
5.1.2.2.d Aditivos Alimentarios permitidos (excluye los colorantes, edulcorantes y enzimas)	28
5.1.2.2.e Colorantes utilizados en los productos alimenticios	28
5.1.2.2.f Edulcorantes utilizados en los Productos Alimenticios	29
5.1.2.2.g Plaguicidas y otros contaminantes.....	29

5.1.2.2.h	Reglamentos de envases y embalajes	30
5.1.2.2.i	Trazabilidad de Alimentos	30
5.1.2.2.j	Presentación y la Publicidad, Protección de los derechos de los Consumidores	32
5.1.2.2.k	Sistema de alerta rápida, emergencias, gestión de crisis	32
5.1.2.3	REQUISITOS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	33
5.1.2.3.a	Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Artículo 6).....	33
5.1.2.3.b	Normas de higiene específicas (Artículo 7)	33
5.1.2.3.c	Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control / HACCP (Artículo 22).....	34
5.1.2.3.d	Registro y Aprobación y los establecimientos de Alimentos (Art. 23)	35
5.1.2.3.e	Registro del Producto	36
5.1.2.3.f	Disposiciones de Higiene aplicables a la producción de los alimentos	36
5.1.2.3.g	Disposiciones de higiene sobre el envase y embalaje de los productos alimenticios	37
5.1.2.3.h	Disposiciones de higienes aplicables a los alimentos que son puestos en el mercado en recipientes herméticamente cerrados: Tratamiento térmico	37
5.1.2.3.i	Capacitación.....	38
5.1.2.3.j	Criterios Microbiológicos de los Alimentos	38
5.1.2.3.k	Disposiciones relacionadas a las Guías de Buenas Prácticas	41
5.1.2.3.l	Disposiciones de higiene relacionadas al transporte de alimentos.....	42
5.1.2.3.m	Controles oficiales, (Artículo 23)	43
5.1.2.4	CONTROL DE LAS IMPORTACIONES DE ALIMENTOS PROCESADOS	43
5.1.2.4.a	Sistema de control de importaciones bajo el régimen de reglamentación técnica y normalización, y el Certificado de Conformidad	43
5.1.2.4.b	Sistema de control de importaciones bajo el régimen de las medidas sanitarias	44
5.2	REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS	51
	FRESCOS (Alimentos de origen vegetal)	51
5.2.1	REQUISITOS ARANCELARIOS	51
5.2.1.1	Contingentes Arancelarios	52
5.2.1.2	OTROS DERECHOS O CARGAS	53
5.2.1.3	OTROS IMPUESTOS	53
5.2.2	REQUISITOS TÉCNICO SANITARIOS	53
5.2.2.1	REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	54
5.2.2.1.a	Requisitos Generales de Seguridad Alimentaria	54
5.2.2.1.b	Requisitos de Etiquetado	55
5.2.2.1.c	Plaguicidas y otros contaminantes	55
5.2.2.1.d	Reglamentos de envases y embalajes	56
5.2.2.1.e	Trazabilidad	56
5.2.2.1.f	Análisis de Riesgos	56

5.2.2.2 REQUISITOS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	57
5.2.2.2.a Normas Generales de Higiene para la Producción Primaria	57
5.2.2.2.b Guías de Buenas Prácticas en la Producción Primaria	58
5.2.3 CONTROL DE LAS IMPORTACIONES DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL.	59
5.2.3.1 Control de la importación de los Alimentos de Origen Vegetal bajo el Régimen de Reglamentos Técnicos y Estandarización del Comercio Exterior y el Certificado de Evaluación de Conformidad	60
5.2.3.2 Control de las Importaciones de los Alimentos de Origen Vegetal en Base al “Reglamento De Cuarentena Vegetal”	60
5.2.3.2.a Tipos de controles	61
5.2.3.2.b Certificados Exigidos	61
5.2.3.2.b Puntos de entrada y salida de las importaciones de alimentos de origen vegetal	63
5.2.3.2.c Vegetales, productos vegetales y otras sustancias prohibidas para el ingreso..	63
5.2.3.2.d Organismos nocivos que están prohibidos para entrar en Turquía	63
5.2.3.2.e Condiciones especiales a las que están sujetos las plantas, productos vegetales y otras sustancias	63
5.2.3.2.f Vegetales, productos vegetales y otras sustancias que no se encuentran adecuados para la entrada como consecuencia de los controles oficiales	64
5.2.3.2.g Muestreo y Análisis	64
5.2.3.2.h Objeción del resultado de la evaluación	65
5.2.3.2.i Las sanciones administrativas	65
5.2.3.3 Registro De Los Operadores Y El Sistema De Pasaporte Fitosanitario	66
5.2.3.3.a Responsabilidad de los Operadores otorgado por el Registro	67
5.2.3.3.b Pasaporte Fitosanitario	67
5.2.3.4 Control De Importaciones De Alimentos De Origen Vegetal Bajo El Régimen De Las Medidas Sanitarias Y El Certificado De Control	69
5.2.3.4.a Notificación previa y verificación de los documentos	69
5.2.3.4.b Verificación de documentos y Control físico	70
5.2.3.4.b Principios pertinentes para el control	71
5.2.3.4.c Proceso Especial aplicado a los alimentos no conformes	72
5.2.3.4.d Certificados y otros documentos	72
5.3 REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS DE PESCA	73
5.3.1 REQUISITOS ARANCELARIOS	73
5.3.1.1 Contingentes Arancelarios	74
5.3.2 OTROS DERECHOS O CARGAS	74
5.3.3 OTROS IMPUESTOS	74
5.3.3.1 Impuesto al Valor Agregado IVA (KDV)	74
5.3.3.2 Fondo Colectivo de Vivienda (Toplu Konut Fonu)	74
5.3.2 REQUISITOS TÉCNICO SANITARIOS	75

5.3.2.1	REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	75
5.3.2.1.a	Requisitos De Seguridad Alimentaria	75
5.3.2.1.b	Responsabilidades sobre la Seguridad Alimentaria	75
5.3.2.1.c	Etiquetado de los Alimentos	75
5.3.2.1.d	Niveles Máximos de Contaminantes en los Productos Alimenticios Establecido en la Notificación N° 2012/21 (contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios) emitida el 08 de marzo 2012 por el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería.	75
5.3.2.1.e	Límites máximos de residuos de sustancias farmacológicas presentes en alimentos de origen animal	76
5.3.2.1.f	Reglamentos de envases y embalajes	76
5.3.2.1.g	Trazabilidad de Alimentos	76
5.3.2.1.h	Presentación y la Publicidad, Protección de los derechos de los Consumidores	76
5.3.2.1.i	Sistema de alerta rápida, emergencias, gestión de crisis	77
5.3.2.2	REQUISITOS DE HIGIENE DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS	77
5.3.2.2.a	Normas sanitarias para los productos pesqueros.....	77
5.3.2.2.b	Requisitos para los productos pesqueros frescos y congelados	78
5.3.2.3	Disposiciones de higienes aplicables a los alimentos que son puestos en el mercado en recipientes herméticamente cerrados: Tratamiento térmico	79
5.3.2.4	Envasado y embalaje de los productos pesqueros	79
5.3.2.5	Almacenamiento de los productos pesqueros	80
5.3.2.6	Transporte de los productos pesqueros.....	80
5.3.3	CONTROL DE LAS IMPORTACIONES DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS	80
5.3.3.1	Control de las importaciones de los productos pesqueros de acuerdo a los principios de protección de las normas de higiene de los alimentos	81
5.3.3.1.a	Aprobación de las empresas.....	81
5.3.3.1.b	Principios generales de los controles oficiales de los alimentos de origen animal	81
5.3.3.1.c	Controles oficiales de los productos de la pesca	82
5.3.3.2	Control de las importaciones bajo el precepto de los productos sujetos a control veterinario	83
5.3.3.2.a	Notificación previa del envío y la entrada al país.....	83
5.3.3.2.b	Controles veterinarios y certificaciones.....	84
6.	OTRAS NORMAS ESPECÍFICAS	87
6.1	REGULACIÓN SOBRE ALIMENTOS IRRADIADOS	87
6.1.1	Principios de la irradiación de alimentos	87
6.1.2	Aseguramiento de la calidad de los Alimentos Irradiados	88
6.1.3	Registros del proceso.....	88
6.1.4	Etiquetado de Alimentos Irradiados	89
6.1.5	Almacenamiento.....	89

6.1.6 Importación de alimentos irradiados	89
6.2 REGLAMENTO SOBRE LA IMPORTACIÓN DE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA Y ANIMAL	89
6.2.1 Condiciones Generales para la importación de OMG y sus productos	90
6.2.2 La importación de alimentos derivados de OMG	91
6.2.3 Control de las importaciones de productos derivados de OMG	91
6.2.4 Etiquetado de los alimentos	92
6.2.5 Seguimiento y trazabilidad	92
6.3 REGLAMENTO SOBRE LA IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS	92
6.4 REGLAMENTO SOBRE EL EMBALAJE DE MADERA.....	93
7. PERFIL LOGISTICO DE TURQUIA.....	94
7.1 Índice de Desempeño Logístico.....	94
7.2 Acceso Marítimo.....	95
7.3 Acceso Aéreo	95
7.4 Otros aspectos importantes para la Logística.....	95
7.4.1 Envío de muestras	95
7.4.2 Indicadores de Comercio Transfronterizo	96
ENLACES DE INTERÉS	97
INSTITUCIONES EN TURQUÍA	97
INSTITUCIONES INTERNACIONALES	97
INSTITUCIONES EN EL PERU	97
BIBLIOGRAFIA.....	98
ANEXOS.....	101

INTRODUCCIÓN

La presente es una guía que trata de dar a conocer los principales requisitos que impone la legislación de Turquía a la importación de productos alimenticios. Dicha legislación está compuesta por diversas leyes y reglamentos que buscan proteger la salud humana, animal y vegetal, así como garantizar la calidad y la inocuidad de los alimentos que llegan a ese destino.

La base de la formulación y aplicación de la política comercial de Turquía sigue siendo la Unión Aduanera que estableció con la Unión Europea (UE), la que entró en vigor el 1º de enero de 1996, y las negociaciones de adhesión a la UE, que se iniciaron en octubre de 2005, ya que los compromisos que asume le obligan a adaptar su legislación al acervo de la UE y a armonizar las preferencias comerciales que otorga a los demás interlocutores comerciales y obtiene de ellos. Es en este contexto que Turquía está poniendo en vigor los reglamentos de aplicación que se adoptaron a finales de 2011 para armonizar mejor sus regulaciones con la UE. Muchas de estas normas se están poniendo en vigor en 2013, mientras que otros estarán sujetos a revisiones adicionales.

Hubo muchos cambios en las regulaciones turcas aplicadas a los alimentos a finales del año 2011. Por ejemplo, las distintas regulaciones de implementación de la Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos (dentro de la cual Turquía combinó las Leyes de los alimentos y piensos, Leyes de Servicios veterinarios y Leyes de Sanidad Vegetal) que se publicaron en diciembre de 2011. Otro cambio importante tiene que ver con los requisitos de “Notificación Previa a la Importación” e igualmente otro cambio importante es que el Consejo de Seguridad de la Biotecnología aprobó tres eventos de soja transgénica las que ahora pueden ser importados pero solo para uso alimentario.

Dado que las regulaciones turcas se encuentran sujetos a cambios y/o revisiones adicionales se recomienda a los exportadores verifiquen los requisitos con sus socios de importación antes de hacer un envío, ya que la aprobación de la importación de cualquier producto estará sujeto a las normas y reglamentos del país importador según la interpretación de los funcionarios de fronteras en el momento de la inscripción del producto.

La guía ha sido elaborada con base en la información publicada por de las diferentes instituciones oficiales que regulan las importaciones de alimentos en Turquía, así como la publicada por organismos internacionales relacionados al tema en sus respectivas páginas de Internet. El documento como tal no pretende abarcar de forma exhaustiva todos los puntos que comprende la legislación turca, sin embargo, en la medida de lo posible, se proporciona los enlaces respectivos para que los lectores puedan acceder a la legislación, conocerla de manera más precisa y con ello facilitar su cumplimiento.

Finalmente, esperamos que este documento se constituya en un medio de consulta y guía de los agroempresarios exportadores y contribuya con ello a fortalecer su competitividad.

1. REGIMEN DE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS EN TURQUÍA

1.1 GENERALIDADES

El régimen de importación de alimentos en Turquía es libre, sin embargo, las importaciones de dichos productos se permiten sólo si se ajustan principalmente a la Ley de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos (N° 5996), que fue publicado en la Gaceta Oficial el 13 de junio de 2010 y sus Reglamentos y al Código de los Alimentos Turco y sus reglamentos. Por otro lado, Turquía está armonizando todos sus reglamentos de importación de alimentos con los de la Unión Europea a través del Código de Alimentos Turco. Si un producto en cuestión no está cubierto por el Código antes mencionado, los funcionarios turcos pueden hacer referencia al Codex Alimentarius internacional o directivas pertinentes de la UE sobre una base de caso por caso¹.

El régimen de importación refleja tanto los derechos y obligaciones internacionales de Turquía como las necesidades económicas del país. Este régimen fue elaborado tomando en cuenta el acuerdo establecido por la Organización Mundial del Comercio (OMC), el acuerdo de la Unión Aduanera entre Turquía y la Unión Europea, los acuerdos de libre comercio firmados con diversos países, los tratamientos preferenciales concedidos por Turquía a los países menos desarrollados y a algunos países en desarrollo dentro del marco del sistema generalizado de preferencias y también las necesidades y requisitos específicos de los sectores agrícola e industrial de Turquía.

Las mercancías que son introducidas en territorio turco, especialmente los alimentos, están sujetos a inspección aduanera desde el momento de entrada y deben ser llevadas inmediatamente a la oficina de aduana que se les haya designado de acuerdo a las reglas y procedimientos especificados por la Subsecretaria de Aduanas, o a otro lugar aprobado por esta entidad. Existen oficinas de Aduanas especializadas que han sido establecidas para realizar un control aduanero más eficaz en términos de valoración, tarifas y normalización dependiendo del tipo de mercancías, de esta manera, ciertos productos específicos se importarán únicamente a través de estas oficinas de aduanas especializadas. Así: Los Animales y productos de origen animal, vegetales y muestras vegetales deberán ingresar a Turquía únicamente a través de los puertos de aduana determinados por el Ministerio de Agricultura y Asuntos Rurales y la Subsecretaría de Aduanas².

En general, los procedimientos de importación podrán ser realizados por cualquier persona física o jurídica, que posea un número de identificación fiscal, de conformidad con las disposiciones de la Ley de Procedimientos Tributarios, sin necesidad de certificación alguna. Las autoridades aduaneras pueden autorizar la simplificación de

¹ USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: Turkey: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative. FAIRS Country Report 2012
<https://s3.amazonaws.com/ProductionContentBucket/pdf/20130218104309477.pdf>

² PRO ECUADOR, OFICINA COMERCIAL DE ECUADOR EN ANKARA. DIRECCIÓN DE INTELIGENCIA COMERCIAL E INVERSIONES: “Guía Comercial de Turquía 2013”.
http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/07/PROEC_GC2013_TURQUIA.pdf

las formalidades y los procedimientos, con inclusión de la exención de la obligación de presentar algunos de los documentos. No es obligatoria la intervención de un agente de aduanas ni de un corredor de aduanas, sin embargo, el importador puede designar a un agente de aduanas para que se ocupe de los procedimientos formales de despacho si lo considera necesario³.

Las personas o entidades que suscriban las declaraciones presentadas a las aduanas serán responsables de cumplir todas las obligaciones surgidas, y verificar la exactitud de la información contenida en los documentos adjuntos a la declaración, en lo referente a la aplicación de penalidades, en el marco de representación directa o indirecta.

Las mercancía o bienes deberán ser presentados por la persona que los introdujo en el territorio aduanero turco, o si es el caso, por la persona que ha llevado a cabo el transporte de las mercancías tras su llegada. La presentación de los productos se hace de manera verbal a las autoridades aduaneras, de esta manera se informa que las mercancías introducidas en el territorio turco han llegado oficialmente a una oficina de Aduana, o a otro lugar aprobado por la misma. Estas declaraciones son registradas en un libro en la oficina de Aduana. A continuación, se realiza una declaración sumaria que debe ser entregada antes del final de la jornada laboral del día siguiente a la presentación de mercancías en la Aduana. El formulario de la declaración sumaria es un documento que contiene toda la información necesaria para la descripción de las mercancías, y tiene un diseño predeterminado. La declaración sumaria se realiza mediante el mencionado formulario, que se puede encontrar en el Anexo 10 de la normativa aduanera. Un manifiesto, conocimiento de embarque, CMR, cuaderno TIR, o documento CIM o CIV también puede aceptarse en lugar de una declaración sumaria. El Ministerio de Aduana tiene la autoridad para permitir el uso de otro documento comercial u oficial, autorizado internacionalmente, que contenga los detalles necesarios para la identificación de los bienes. Los documentos que deben adjuntarse a la declaración y/o los documentos que deben ser producidos antes de la presentación de las mercancías o, en algunos casos, antes de la fecha en que se produzcan los derechos de aduana, dependen de la naturaleza de los bienes, del país o grupo de países a donde los productos se exportan, de los acuerdos bilaterales o multilaterales, de las condiciones de entrega, condiciones de pago, del origen, y de las medidas establecidas por disposiciones especiales relativas al comercio. La declaración sumaria puede ser hecha también a través de procedimientos informáticos en las oficinas informáticas de Aduanas. La persona que desea hacer una declaración sumaria de esta manera, debe obtener previamente un código de usuario y una contraseña otorgados por la aduana correspondiente. Las personas que hayan obtenido un código de usuario y una contraseña para el acceso al sistema, pueden hacer la declaración utilizando los terminales de entrada de datos en las oficinas informáticas de Aduana, o desde cualquier computador personal. Esta declaración deberá ser realizada expresamente por los dueños de las mercancías o a su vez por sus representantes. Cuando una declaración es presentada por vía electrónica, es

³ ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO (OMC), Examen de Políticas Comerciales – Turquía 2012: “Medidas que afectan directamente a las Importaciones”.
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tpr_s/tp359_s.htm

obligatorio generar la factura original y el formulario de declaración del valor de importación de las mercancías, antes de que el formulario de declaración de aduana sea entregado a la administración aduanera. Además, facultativamente o dependiendo de la situación, los siguientes documentos deben acompañar a la declaración que se elaboró en la Administración de Aduanas: una factura de transporte y/o póliza de seguro de conformidad con las condiciones de pago, un Conocimiento de Embarque o Bill de transporte, una lista de empaque⁴.

Los Derechos Arancelarios aplicables a los productos alimenticios que llegaron a territorio aduanero turco se clasifican en función tanto del país de origen de las mercancías: si procede de la UE, de terceros países o de países con los que Turquía tiene acuerdos de libre comercio o preferenciales, así como teniendo en cuenta a la naturaleza o tipo de producto importado.

Turquía aplica el IVA al suministro y la importación de productos y muchos tipos de servicios. El tipo general del IVA es del 18 por ciento desde el 15 de mayo de 2001. A los productos de la Lista I y la Lista II se les aplican tipos especiales del IVA; se trata principalmente de productos alimenticios básicos y de libros y publicaciones similares (8 por ciento) y las avellanas desecadas (1 por ciento). El IVA se calcula a partir del precio de importación, incluidos los derechos de aduana y el impuesto especial de consumo, si procede.

Por otro lado, Turquía ha consolidado "los demás derechos y cargas" (apartado 1 b) del artículo II del GATT) para todas las líneas arancelarias de su Lista de Mercancías en tipos distintos a cero, salvo en los productos marcados como sin derechos. Los eventuales demás derechos y cargas pueden ascender al 15 por ciento del derecho de aduana en concepto de "participación de la municipalidad", además de impuestos del 4 por ciento sobre los productos que lleguen por transporte marítimo (derecho de infraestructura de transporte) o del 3 por ciento en el caso del transporte por carretera, ferroviario o aéreo.

Las importaciones se suelen despachar en 24 horas, siempre que toda la documentación exigida esté en regla, independientemente del modo de transporte. Las mercancías cuyo despacho de aduanas no se haya realizado en el plazo de 45 días (contados a partir de la fecha en que se presente la declaración resumida en el caso de las transportadas por vía marítima) o 20 días (para las transportadas por otros medios) se decomisan. La Oficina de Aduanas puede ampliar este período por motivos justificados. Previo pago de un gravamen adicional del 1 por ciento del valor del envío puede concederse un plazo de 30 días más para completar el procedimiento. A menos que se hayan invocado procedimientos administrativos o judiciales que afecten a las mercancías importadas, si no se realiza el despacho de aduana dentro de los plazos establecidos, las mercancías pueden ser confiscadas y subastadas. El declarante puede reservarse el derecho a aplicar el procedimiento de libre circulación

⁴ PRO ECUADOR, OFICINA COMERCIAL DE ECUADOR EN ANKARA. DIRECCIÓN DE INTELIGENCIA COMERCIAL E INVERSIONES: "Guía Comercial de Turquía 2013".
http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/07/PROEC_GC2013_TURQUIA.pdf

hasta que se publique la fecha de la subasta, previo pago de una sanción del 1 por ciento del valor CIF de los productos en cuestión⁵

1.2 INSPECCIÓN DE ADUANAS Y DOCUMENTACIÓN PARA EL DESPACHO

A la entrada de los productos alimenticios en la aduana, el importador debe estar preparado para presentar el certificado de control aprobado (si el tipo de alimento aplica para este), así como otra documentación de importación normal, como el conocimiento de embarque, factura y certificado de origen inicial. Además, el importador debe estar preparado para presentar junto con la empresa exportadora los informes sobre el análisis de propiedades físicas, químicas, microbiológicas y de metales pesados, y un certificado de la agencia oficial de inspección de los alimentos del país de origen que indica que el producto cumple con las requisitos de cuarentena del país importador.

El Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería funcionarios (MINFAL) realizan muestras del producto importado a los laboratorios gubernamentales de física, química y análisis microbiológico y confirme que coincide con la información suministrada por el país exportador. Se permite la importación de los productos alimenticios, si los resultados del análisis se encontraron que aceptable y coherente con las normas turcas y las importaciones han sido aprobados por MINFAL. Los resultados del análisis son normalmente recibidos dentro de unos pocos días de trabajo. Si los resultados de la inspección no coinciden con los requisitos de Turquía, el importador podrá solicitar pruebas de muestras secundarias. En el caso de que los resultados de las pruebas secundarias también estén en contra de los requisitos de importación turcos a continuación, se rechaza el traslado por las autoridades MinFAL. Además, si el alimento es un bien a granel o semielaborados, se comprueba por los especialistas o los veterinarios la coherencia de cuarentena de plantas con las leyes y reglamentos apropiados⁶.

En lo que respecta al despacho de aduanas para libre circulación de los productos alimenticios que llegaron al territorio aduanero de Turquía, este irá obligadamente de la mano de la aplicación de medidas de política comercial, el cumplimiento de todas las formalidades establecidas para la importación de mercancías y la aplicación de los derechos legalmente determinados. Para el despacho de aduanas se debe presentar la siguiente documentación:

- ✓ Factura comercial.
- ✓ Certificado de Origen⁷.

⁵ ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO (OMC), Examen de Políticas Comerciales – Turquía 2012: “Medidas que afectan directamente a las Importaciones”.
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tp359_s.htm

⁶ USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: Turkey: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative. FAIRS Country Report 2012
<https://s3.amazonaws.com/ProductionContentBucket/pdf/20130218104309477.pdf>

⁷ **Normas de origen**

Turquía aplica normas de origen preferenciales y no preferenciales.

Las normas de origen preferenciales se aplican en los acuerdos comerciales preferenciales de Turquía y están normalmente basadas en el criterio de los productos totalmente obtenidos o la transformación sustancial, con margen para la acumulación. Mientras que las disposiciones jurídicas fundamentales relativas a las normas de origen no

- ✓ Documentos de embarque/transporte.
- ✓ Certificados fitosanitarios, sanitarios o de libre venta,
- ✓ Certificado de control aprobado (especialmente para los productos alimenticios derivados de los animales)

1.3 VALORACIÓN EN ADUANA⁸

Las disposiciones básicas de Turquía relacionadas con la valoración en aduana están contenidas en los artículos 23 a 31 de la Ley de aduanas N° 4458. Conforme a lo establecido en el Acuerdo relativo a la Aplicación del Artículo VII del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio de 1994, la base fundamental para determinar el valor en aduana es el valor de transacción, es decir, el precio realmente pagado o por pagar por las mercancías cuando éstas se vendieron para su exportación a Turquía, ajustado, según proceda, de conformidad con las disposiciones del artículo 8 del Acuerdo. El orden de aplicación de los métodos de valoración alternativos es el establecido en el Acuerdo.

A petición del importador, es posible aplicar procedimientos simplificados para determinar el valor en aduana de los bienes perecederos

Las apelaciones contra decisiones de las autoridades aduaneras se rigen por el título XII (artículos 242-1 y 243-1) de la Ley de aduanas N° 4458. Toda persona tiene derecho de apelación contra las decisiones relacionadas con derechos de aduana y multas, así como las medidas administrativas, ante una autoridad superior o, en ausencia de ésta, ante la misma autoridad que adoptó la decisión. Con respecto a las cuestiones tributarias, las decisiones finales de una dirección regional o del Ministerio de Aduanas y Comercio pueden ser recurridas en los tribunales fiscales.

1.4 DERECHOS Y CARGAS POR SERVICIOS PRESTADOS⁹

Todos los envíos que requieren un despacho formal de las autoridades aduaneras turcas están sujetos a un gravamen de 100 dólares EE.UU. por declaración aduanera y un derecho de timbre fijado en 40,10 liras turcas para 2011. El despacho de aduana fuera del horario de apertura ordinario tiene cargas adicionales. Los derechos por hora extraordinaria se han fijado en 13,20 liras turcas por hora para todas las transacciones excepto la exportación. El costo de los análisis o exámenes realizados en los laboratorios de las aduanas o en entidades subcontratadas recae en los declarantes (Ley de aduanas N° 4458, artículo 66, subpárrafo 4, modificado por la Ley

preferenciales aplicadas por Turquía se encuentran recogidas en los artículos 17 a 21 de la Ley de aduanas N° 4458. Desde el 1° de enero de 1996, de conformidad con la Decisión sobre la Unión Aduanera, Turquía aplica las mismas normas de origen que la UE a las importaciones procedentes de terceros países. Las importaciones de productos procedentes del Perú, están sujetos a las normas de origen no preferenciales ya que aún no existe un acuerdo comercial preferencial entre el Perú y Turquía.

⁸ ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO (OMC), Examen de Políticas Comerciales – Turquía 2012: “Medidas que afectan directamente a las Importaciones”.
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tp_r_s/tp359_s.htm

⁹ ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO (OMC), Examen de Políticas Comerciales – Turquía 2012: “Medidas que afectan directamente a las Importaciones”.
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tp_r_s/tp359_s.htm

de 18 de junio de 2009 y la Ley N° 5911). Los envíos valorados en 75 euros o menos no necesitan un despacho aduanero formal.

Los demás derechos y cargas

Turquía ha consolidado "los demás derechos y cargas" (apartado 1 b) del artículo II del GATT) para todas las líneas arancelarias de su Lista de Mercancías en tipos distintos a cero, salvo en los productos marcados como sin derechos. Los eventuales demás derechos y cargas pueden ascender al 15 por ciento del derecho de aduana en concepto de "participación de la municipalidad", además de impuestos del 4 por ciento sobre los productos que lleguen por transporte marítimo (derecho de infraestructura de transporte) o del 3 por ciento en el caso del transporte por carretera, ferroviario o aéreo.

2. ORGANISMOS QUE REGULAN LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS EN TURQUÍA

Los principales organismos que regulan la importación de alimentos en Turquía son los siguientes:

2.1 MINISTERIO DE ECONOMÍA¹⁰

Es la autoridad reguladora de las cuestiones fiscales y de regular y supervisa las importaciones de determinados productos por razones de moralidad pública, de orden público o de seguridad pública, la protección de la salud y vida de las personas, los animales o las plantas o la protección de la propiedad industrial y comercial, la protección del medio ambiente, derechos de los consumidores como así como las políticas de importación vigentes. Estos motivos también incluyen una serie de acuerdos y convenios internacionales de los que Turquía es parte. Para ello, en el contexto del régimen de importación de Turquía, el Ministerio introduce "Comunicados" en los que se incluye los procedimientos y la documentación necesarios para la importación de determinadas mercancías. Dentro de los comunicados emitidos durante el año 2012 relacionado a la importación de alimentos tenemos:

2012/1 Comunicado sobre Ferias internacionales en Turquía.

2012/4 Comunicado sobre las importaciones de edulcorantes de alta intensidad

2012/13 Comunicación sobre las importaciones de algunos productos que afectan la salud de los trabajadores y la seguridad en el trabajo

2012/16 Comunicación sobre las importaciones de fertilizantes

2012/18 Comunicación a los productos de los cuales los derechos de aduana serán suspendidos

2012/19 La comunicación en el sistema generalizado de preferencias.

¹⁰REPUBLIC OF TURKEY, MINISTRY OF ECONOMY.
<http://www.economy.gov.tr/index.cfm?sayfa=71F44472-9290-D77E-3BAB6F7C07B1E205>

Igualmente, el Ministerio de Economía está facultado para proponer y vigilar las políticas de Defensa Comercial (antidumping, anti subvenciones, anti-elusión y salvaguardia) a través de la Dirección General de Importaciones, cuya función esencial es defender los intereses de los productores turcos contra las importaciones que causan (grave) daño a la rama de producción nacional. En este sentido, la Dirección General de Importaciones aplica los instrumentos de defensa comercial de acuerdo con normas de la OMC y la legislación nacional, y da seguimiento a la aplicación de esas medidas¹¹.

El Ministerio de Economía también está a cargo de la aplicación en Turquía del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio. Turquía ha establecido dos servicios de información nacionales sobre OTC: la Dirección General de Seguridad e Inspección de Productos (en el Ministerio de Economía) para los reglamentos técnicos y los procedimientos de evaluación de la conformidad, y el Instituto Turco de Normas para las normas. La Dirección General mantiene un sitio Web para facilitar el acceso a las notificaciones de OTC, y obtener las opiniones de las distintas partes interesadas sobre aplicación de medidas y dificultades de acceso al mercado¹².

2.2 MINISTERIO DE ALIMENTACIÓN, AGRICULTURA Y GANADERÍA (MINFAL)

El antiguo Ministerio de Agricultura y Asuntos Rurales pasó por una reorganización importante en 2011 y cambió su nombre por el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería (MINFAL). La organización y las responsabilidades también cambiaron durante este período de transición. El nuevo sistema se basa en la división de responsabilidades entre los productos animales y vegetales. Esto también se refleja en la inspección durante la importación de estos productos¹³.

Otra de las responsabilidades de este organismo es elaborar y publicar las normas sobre alimentos y productos agrícolas, así como de la aplicación y vigilancia de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. A través de la Dirección General de Alimentación y Control el MNFAL notifica, informa y aplica dichas medidas. En su aplicación de los controles sanitarios y veterinarios este organismo no hace ninguna distinción entre las mercancías producidas en el país y las importadas. Para autorizar el ingreso de las importaciones de productos agrícolas y alimenticios se exige un certificado de control, el cual es expedido por el MNFAL. Los controles físicos y análisis de muestras también lo lleva a cabo este Ministerio¹⁴.

¹¹ REPUBLIC OF TURKEY, MINISTRY OF ECONOMY; Trade Defence Policy.
<http://www.economy.gov.tr/index.cfm?sayfa=71F44472-9290-D77E-3BAB6F7C07B1E205>

¹² ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO (OMC), Examen de Políticas Comerciales – Turquía 2012: “Medidas que afectan directamente a las Importaciones”.
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tp359_s.htm

¹³ USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: Turkey: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative. FAIRS Country Report 2012
<https://s3.amazonaws.com/ProductionContentBucket/pdf/20130218104309477.pdf>

¹⁴ ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO (OMC), Examen de Políticas Comerciales – Turquía 2012: “Medidas que afectan directamente a las Importaciones”.
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tp359_s.htm

2.3 MINISTERIO DE ADUANAS Y COMERCIO

Es el organismo oficial de información sobre la legislación aduanera y el régimen arancelario, asimismo desde junio de 2011, tras la reorganización del Gobierno y la publicación de las competencias del nuevo Ministerio de Aduanas y Comercio este ha puesto en marcha varios programas para aumentar la eficacia y eficiencia de la administración aduanera dentro del marco del GIMOP (Proyecto de Modernización de las Aduanas).

2.4 LA SUBSECRETARÍA DE COMERCIO EXTERIOR

Organismo que tiene como responsabilidad la formulación de la política comercial turca, así como de la aplicación del Reglamento sobre el control del mercado y la inspección de la conformidad de un producto con el reglamento técnico que le corresponda en cuanto a requisitos relacionados con la seguridad durante la etapa de la puesta en el mercado o la distribución del producto.

2.5 EL INSTITUTO TURCO DE NORMAS (TSE)

Elabora y aplica desde 1960 normas para todo tipo de materiales y productos fabricados en Turquía o importados. El TSE es miembro de pleno derecho de la Organización Internacional de Normalización (ISO) y de la Comisión Electrotécnica Internacional (CEI).

El TSE también supervisa la metrología industrial y calibración y los servicios de laboratorio para la evaluación y certificación de la conformidad. Igualmente, se encarga de los servicios de certificación relacionados con las normas TS-EN-ISO 9001:2000; TS-EN-ISO 14001; TS 13001 (HACCP); y TS 18001 (OHSAS)

3. REGULACIONES

El ordenamiento jurídico sobre productos alimenticios y agrícolas se basa principalmente en los comunicados y / o reglamentos y no en las leyes. La razón de esto es que el sistema constitucional de Turquía no permite que las leyes que se adopten, se modifiquen o eliminen fácilmente. Por lo tanto, los gobiernos han preferido tradicionalmente publicar comunicados o regulaciones en algunos casos.

La mayor parte de la normativa sobre productos alimenticios y agrícolas es preparada y publicada por el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería (MINFAL). Sin embargo, también existen normas publicadas por otros ministerios, como el Ministerio de Hacienda y el Ministerio de Salud. Gran parte de leyes, regulaciones y procedimientos sobre productos alimenticios y agrícolas se encuentran en el siguiente enlace: <http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

Algunas de las normas tienen una traducción al inglés disponible en la misma página web.

En la actualidad, el principal objetivo de la política alimentaria y agrícola de Turquía es la armonización de sus leyes y reglamentos relacionados con el acervo comunitario de la Unión Europea. Por otra parte, el gobierno turco rara vez informa a los organismos públicos e internacionales, como la Organización Mundial del Comercio (OMC) sobre los posibles o reales cambios de regulación. Además, las mismas reglas se pueden

aplicar de manera incompatible con las diferentes direcciones provinciales y en diferentes momentos.

En general, los productos agroalimentarios se ven sometidos a las normas generales del Código Alimentario Turco donde se recoge toda la normativa referente a sanidad, etiquetado y envasado de todos los alimentos y a la nueva Ley de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos (Nº 5996), que fue publicado en la Gaceta Oficial el 13 de junio de 2010, dentro de esta ley Turquía combinó las Leyes de los alimentos y piensos, Leyes de Servicios veterinarios y Leyes de Sanidad Vegetal. Después de un período interino de seis meses, la ley se puso en práctica el 13 de diciembre de 2010. Los reglamentos de aplicación de la ley antes mencionada se publicó en diciembre de 2011 y fue casi terminada en febrero de 2012, esto con la intención de mejorar y armonizar las regulaciones turcas con las de la UE.

Véase en el ANEXO 1 la tabla que muestra las nuevas regulaciones y fechas de implementación.

Otros cambios importantes dentro de las normas aplicadas a los productos alimentarios tiene que ver con los requisitos de notificación previa a la importación, así como la aprobación de tres eventos de soja transgénica por el Consejo de Seguridad de la Biotecnología, las que ahora pueden ser importados pero solo para ser usada en la alimentación.

Otra Ley que rige el sector de los alimentos es la Ley de Producción, Consumo e Inspección, número 5179. Esta ley ha estado en vigor desde el 27 de mayo 2004, cuando sustituyó a la Ley Número 22.327 del 24 de junio de 1995, su propósito tal como ella lo indica en su primer artículo, es garantizar la seguridad alimentaria y la producción higiénica de todos los productos alimenticios, así como los materiales de empaque de los mismos, proteger la salud pública, establecer los criterios técnicos y de higiene mínimos para los productores de alimentos, y establecer los principios de control de producción y distribución¹⁵.

Finalmente, se debe mencionar otras leyes o normas a las que están sujetas las importaciones de alimentos las cuales son:

- ✓ La Ley de aduanas Nº 4458 (modificada) y su Reglamento constituyen el marco jurídico fundamental de las cuestiones aduaneras¹⁶.

¹⁵ PRO ECUADOR, OFICINA COMERCIAL DE ECUADOR EN ANKARA. DIRECCIÓN DE INTELIGENCIA COMERCIAL E INVERSIONES: “Guía Comercial de Turquía 2013”.
http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/07/PROEC_GC2013_TURQUIA.pdf

¹⁶ La Ley de aduanas Nº 4458 sustituyó a la Ley de aduanas Nº 1615/1972 en febrero de 2000. Los principales cambios se detallan en OMC (2003).

El nuevo Reglamento de Aduanas se publicó en la Gaceta Oficial Nº 27369 el 7 de octubre de 2009, y el Decreto-Ley sobre organización y las funciones del Ministerio de Aduanas y Comercio Nº 640, en la Gaceta Oficial Nº 27958 el 8 de junio de 2011. Otras disposiciones legislativas recientes relacionadas con las aduanas son la Ley por la que se modifica la Ley de aduanas y determinadas leyes y decretos-ley Nº 5911 (Gaceta Oficial Nº 27281, de 7 de julio de 2009) y el Decreto del Consejo de Ministros Nº 2009/15481 sobre la aplicación de determinadas cláusulas del Código de aduanas Nº 4458 (Gaceta Oficial Nº 27369 de 7 de octubre de 2009).

- ✓ Decreto sobre el régimen de importación (Nº 7606 de 1995).
- ✓ Decreto sobre la administración de contingentes y contingentes arancelarios (Nº 339 de 2010).
- ✓ Ley de sanidad Nº 1593 de 1930
- ✓ Ley de pesca Nº 1380 de 1971; modificada por la Ley Nº 3288 de 1986
- ✓ Reglamento pesquero Nº 22223 de 1995.
- ✓ Ley sobre prevención de la competencia desleal en las importaciones Nº 4412 de 1999
- ✓ Decreto sobre prevención de la competencia desleal en las importaciones Nº 23861 de 1999 y Enmienda Nº 9840 de 2005)
- ✓ Reglamento sobre prevención de la competencia desleal en las importaciones (Nº 23861 de 1999 y Enmienda Nº 24743 de 2002) y Adenda Nº 26061 de 2006)
- ✓ Decreto Nº 7305 (Gaceta Oficial Nº 25476 de 29 de mayo de 2004)
- ✓ Reglamento sobre medidas de salvaguardia relativas a las importaciones (Gaceta Oficial Nº 25486 de 8 de junio de 2004).
- ✓ Decreto Nº 556 de 1995 sobre protección de los derechos de marcas de fábrica o de comercio, modificado por la Directiva sobre marcas de fábrica o de comercio y servicios (Gaceta Oficial Nº 24, 1995).
- ✓ Ley Nº 5194 por la que se modifican los Decretos ley Nos 551 y 554 de 1995 y el relativo a marcas de fábrica y de comercio.
- ✓ Ley sobre la protección de los derechos de los obtentores de variedades vegetales Nº 5042 (2004).
- ✓ Ley Nº 5833 por la que se modifica el Decreto Ley sobre protección de marcas de fábrica o de comercio (2009).
- ✓ Ley de protección de los consumidores Nº 4077 de 1995.
- ✓ Ley Nº 4822 de 2003 por la que se modifica la Ley Nº 4077.

4. CONDICIONES PARA LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS Y PIENSOS ¹⁷

El “Reglamento sobre el control oficial de los alimentos y piensos” emitido el 17 de diciembre de 2011, el cual forma parte de la reglamentación de la Ley de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos (Nº 5996), en su artículo 36 establece las condiciones generales y en su artículo 37 las condiciones especiales de importación que se deben cumplir para poder exportar productos alimenticios al mercado turco. Estas condiciones forman parte de las medidas de control sanitario que este país aplica.

¹⁷ REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: “Regulation Regarding Official Control of Food and Feed”
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

4.1 Condiciones Generales de Importación

1) El Ministerio exige información precisa y actualizada de los países que deseen realizar exportaciones a su país con respecto a asuntos relacionados con la organización general y la administración de los sistemas de control de la salud:

- a) La legislación en materia de salud o salud de la vegetación reconocida o propuesta en el país de exportación.
- b) Cualquier sistema de auditoría y los procedimientos de control implementados y/o aplicados a la producción de alimentos, a la cuarentena, a las tolerancias de plaguicidas y sustancias suplementarios usados en la producción de alimentos.
- c) Los procedimientos de evaluación de riesgos en la preservación de la salud y de la salud vegetal.
- d) Si es necesario, los estudios y las conclusiones dadas de los controles llevados a cabo en el país exportador por el Ministerio.

2) Las características y condiciones de los productos en el país de exportación se consideran mientras que la información contenida en el primer párrafo se afirma. Dicha información incluye por lo menos la información sobre los productos que se desean exportar a Turquía.

3) La información contenida en las cláusulas primera y segunda también puede contener los temas siguientes:

- a) Los resultados de los controles nacionales realizados para el producto destinado a la exportación.
- b) Los cambios significativos en la estructura y el funcionamiento de los sistemas de control pertinentes con el fin de que cumplan los requisitos y recomendaciones de turcas en particular.

4) Si el país exportador no facilita la información expuesta anteriormente o que la información no es suficiente, entonces, las condiciones especiales de importación podrán determinarse de forma separada para cada situación y temporalmente, previa consulta con el país en cuestión.

4.2 Condiciones Especiales de Importación

1) Las condiciones y procedimientos aplicados a los productos importados es elaborado por el Ministerio, si se considera necesario y/o no se facilita en el Reglamento u otras leyes sobre los controles oficiales.

2) Las condiciones y procedimientos estipulados en el primer párrafo contiene lo siguiente:

- a) Lista de los países de los que los productos puedan importarse,
- b) Los modelos de certificados que deberán acompañar a los despachos,
- c) Las condiciones especiales de importación se elaboraron en función del tipo de producto o posibles riesgos relacionados con el mismo.

3) Los países de origen de los productos que pueden importar se incluyen en la lista establecida en la cláusula (a) del párrafo segundo, si las autoridades competentes de

las mismas dan garantías de subvenciones relacionadas con la Compatibilidad o equivalencia con el Código y las normas de sanidad turcas.

4) Las materias siguientes se consideran mientras que las listas se están preparando o actualizando:

- a) La legislación del país de exportación en relación con el sector así como los servicios de control, atribuciones y garantías que pueden ofrecer en relación con la aplicación de la legislación pertinente,
- b) La existencia de suficientes controles oficiales,
- c) La regularidad y la velocidad de la información suministrada por el país exportador en caso de peligros respecto a los animales, alimentos y piensos.
- d) Las garantías otorgadas por el país exportador al Ministerio en relación con los puntos que se detallan a continuación:
 - El Compatibilidad o equivalencia de las condiciones impuestas a las empresas que pueden importar alimentos o piensos con el Código, al menos,
 - La lista preparada y actualizada en relación con las empresas adecuadas,
 - La notificación de la lista de las empresas y la versión actualizada de la misma y sin demoras,
 - El control regular y eficiente de las empresas por las autoridades competentes del país exportador,
 - La información proporcionada por el país de exportación correspondiente y los resultados de los controles llevados a cabo en el país exportador por el Ministerio son considerados cuando sea necesario, mientras se aceptan las condiciones especiales de importación establecidos en el inciso (c) del párrafo segundo. Se forman las condiciones especiales de importación para un solo producto o un grupo de productos. Estas condiciones pueden ser impuestas por un país exportador, las regiones de un país exportador o grupo de países exportadores.

5. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS AL MERCADO TURCO

Los requisitos específicos que deben cumplir los productos alimenticios para poder ser importados al mercado turco, pueden se agrupados en dos:

A. Requisitos Arancelarios

Los cuales están destinados al cumplimiento de las exigencias del Decreto sobre el régimen de importación el cual indica las tasas de los derechos de aduana aplicados a los productos agrícolas e industriales en función del país o grupos de países de donde las importaciones proceden.

B. Requisitos Técnico – Sanitarios

Cuyo cumplimiento tiene como objetivo garantizar la seguridad alimentaria y la producción higiénica de todos los productos alimenticios, así como los materiales de empaque de los mismos, proteger la salud pública, establecer los criterios técnicos y de higiene mínimos para los productores de alimentos, y establecer los principios de control de la producción y distribución.

Dada la gran variedad de productos alimenticios que pueden ser importados al mercado turco a continuación se mostraran los requisitos específicos por grupos de productos tomándose como referencia los grupos de alimentos que tienen mayor importancia para los exportadores peruanos los cuales son:

- Alimentos procesados
- Alimentos frescos
- Productos pesqueros

5.1 REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS PROCESADOS

Todos los productos alimenticios procesados que se comercializan en Turquía, además de cumplir con los requisitos que establece el Decreto sobre el Régimen de importaciones deben cumplir con los requerimientos de salud y de seguridad de alimentos definidos en los reglamentos y las normas dictados por los organismos competentes.

5.1.1 REQUISITOS ARANCELARIOS

Los requisitos arancelarios se establecen en el Arancel de Aduanas, el cual se basa en el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías (SA) de 2007. El Arancel Aduanero de Turquía se aplica al nivel de 12 dígitos: los seis primeros dígitos indican la nomenclatura del Sistema Armonizado, el séptimo y el octavo corresponden a la nomenclatura combinada de la UE, y los dígitos noveno y décimo se utilizan para indicar las subpartidas creadas con fines impositivos. Los dos últimos dígitos sirven para recopilar datos estadísticos.

Los aranceles aplicados por Turquía a los alimentos procesados consisten sobre todo en tipos ad valorem. Los derechos compuestos afectan principalmente a productos elaborados, como el yogur y las pastas alimenticias. Se aplican derechos variables a productos como las pastas lácteas para untar, los artículos de confitería, el chocolate, la malta y las preparaciones de patata.

En general, los tipos arancelarios consolidados finales de Turquía aplicados a los alimentos procesados pueden oscilar entre cero y 82 por ciento¹⁸.

El Decreto sobre el régimen de importación para el año 2012, contiene 6 listas adjuntas dentro de las cuales se indican las tasas de los derechos de aduana aplicados a los productos agrícolas e industriales en función del país o grupos de países de donde las importaciones provienen. De estas la lista II (Productos

¹⁸ ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO (OMC), Examen de Políticas Comerciales – Turquía 2012: “Medidas que afectan directamente a las Importaciones”.
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tp359_s.htm

industriales) y la lista III (Productos Agrícolas Transformados) contienen la gran mayoría de alimentos procesados. La lista II se puede encontrar en el siguiente enlace:

<http://www.ekonomi.gov.tr/upload/048FB3C3-C0A5-CE81-B5A86D49F649AD5C/II.pdf>

mientras que la lista III se encuentra en el siguiente enlace:

<http://www.ekonomi.gov.tr/upload/F48B01A6-EB24-022F-090BA7071CFA42CA/III.pdf> ¹⁹

5.1.1.1 Contingentes Arancelarios²⁰

Los contingentes arancelarios de importación son determinados por el Ministerio de Economía y gestionados por la Subsecretaría de Comercio Exterior de Importación.

Los períodos de contingentes

El periodo de vigencia de un contingente arancelario de importación asciende en la actualidad a un año calendario, en el marco de los principios y procedimientos que se determinen en cada calendario redistribuido.

Requisitos que se debe cumplir:

Las empresas exportadoras que pretenden beneficiarse de un contingente arancelario de importación deberán:

- a) Solicitar la “Licencia de Importación” ya que a través de ella se asignará a la empresa la cuota de importación respectiva. La Licencia de importación es emitida en dos copias, una que se entrega la empresa que la solicitó y la otra que permanecerá en poder de la Subsecretaría.
- b) Se deberán hacer las gestiones y la presentación de los documentos exigidos en el momento oportuno, ya que la asignación de cuotas se establece de acuerdo al principio de «primer llegado, primer servido» independientemente del origen de las mercancías que se importan en Turquía.
- c) Las importaciones sujetas al contingente solo pueden realizarse durante el periodo de vigencia de la licencia de importación, este periodo ciertamente no puede ser extendido.
- d) Es obligatorio presentar ante las autoridades aduaneras la licencia de importación durante el proceso de importación.

¹⁹ MINISTERIO DE ECONOMIA DE LA REPUBLICA DE TURQUIA: “Régimen de Importación 2012”.
<http://www.economy.gov.tr/index.cfm?sayfa=722CFA6D-FF56-46D7-3AB02218DB9FDDA3>

²⁰Contingentes Arancelarios

Los contingentes arancelarios son beneficios que se brindan a las importaciones de determinados productos, ya que a través de ellos pueden importarse cantidades específicas de productos (cuotas de importación) a los cuales se les aplica derechos de aduanas a tipos reducidos o nulos, sin embargo esto no afecta a los derechos antidumping, que siguen en vigor para los productos a los cuales dichos derechos se esté aplicando en un momento dado.

Turquía aplica dos tipos de contingentes arancelarios:

Los contingentes arancelarios preferenciales que se acuerdan a través de convenios comerciales y acuerdos preferenciales autónomos entre Turquía y determinados terceros países. Esto significa que un volumen predeterminado de mercancías procedentes de un país específico puede importarse a Turquía a un tipo de derecho más favorable.

Los contingentes arancelarios autónomos pueden abrirse para algunos sectores económicos con el fin de estimular la competencia dentro del mercado turco. Suelen concederse a determinados productos que no existen en el mercado turco en cantidad suficiente. Este tipo de contingente puede beneficiar a productos procedentes de terceros países con los que Turquía no ha establecido un acuerdo comercial.

- e) Las importaciones bajo la licencia de importación deberán ser llevadas a cabo por la empresa propietaria de una licencia de importación. Las licencias de importación no son transferibles a terceros.
- f) En caso de pérdida de la licencia de importación, esta se vuelve inutilizable, por tanto la empresa exportadora deberá gestionarla nuevamente.
- g) De presentarse un caso de falsificación de documentos para la obtención de la licencia de importación y de ser detectado por la Subsecretaria, esta cancela y revoca la licencia de importación correspondiente por un periodo de 5 años.

CUADRO 1. Lista de partidas sujetas a contingente arancelario de importación (2013) que corresponden a alimentos procesados

1704.10	Chewing gum, whether or not sugarcoated:
1704.90 (except 1704.90.10.00.00)	- Other:
18.06 (except 1806.10.15.00.00)	Chocolate and other food preparations containing cocoa:
1901.10	- Preparations for infant use, put up for retail sale.
1901.20	- Mixes and doughs for the preparation of bakers' wares of heading 1905
1901.90 (except 1901.90.91.00.00)	- Other:
19.02 (except 1902.20.10.00.00, 1902.20.30.10.00, 1902.20.30.90.00)	Pasta, whether or not cooked or stuffed (with meat or other substances) or otherwise prepared, such as spaghetti, macaroni, noodles, lasagne, gnocchi, ravioli, cannelloni; couscous, whether or not prepared:gnocchi, ravioli, canelloni gibi);
1904.10	- Prepared foods obtained by the swelling or roasting of cereals or cereal products:
1904.20	- Prepared foods obtained from unroasted cereal flakes or from mixtures of unroasted cereal flakes and roasted cereal flakes or swelled cereals
1904.90	- Other:
1905.31	- - Sweet biscuits:
1905.32	- - Waffles and wafers:
1905.40	- Rusks, toasted bread and similar, toasted products:
1905.90	- Other:
2106.10.80.00.11	

2106.10.80.00.19	
2106.90.98.00.12	
2106.90.98.00.13	
2106.90.98.00.14	

Fuente: Información brindada por el señor Alper Subasi, Consejero Comercial de Turquía en el Perú.

Véase en el ANEXO 2 el “formulario de actividad

5.1.1.2 OTROS DERECHOS O CARGAS²¹

Turquía ha consolidado "los demás derechos y cargas" (apartado 1 b) del artículo II del GATT) para todas las líneas arancelarias de su Lista de Mercancías en tipos distintos a cero, salvo en los productos marcados como sin derechos. Los eventuales demás derechos y cargas pueden ascender al 15 por ciento del derecho de aduana en concepto de "participación de la municipalidad", además de impuestos del 4 por ciento sobre los productos que lleguen por transporte marítimo (derecho de infraestructura de transporte) o del 3 por ciento en el caso del transporte por carretera, ferroviario o aéreo. Además, todos los envíos que requieren un despacho formal de las autoridades aduaneras turcas están sujetos a un gravamen de 100 dólares EE.UU. por declaración aduanera y un derecho de timbre fijado en 40,10 liras turcas para 2011. Si el despacho de aduana se efectúa fuera del horario de apertura ordinario tiene cargas adicionales. Los derechos por hora extraordinaria se han fijado 13,20 liras turcas por hora para todas las transacciones.

Otra carga que se debe asumir es el costo de los análisis o exámenes realizados en los laboratorios de las aduanas o en entidades subcontratadas el cual recae en los declarantes (Ley de aduanas N° 4458, artículo 66, subpárrafo 4, modificado por la Ley de 18 de junio de 2009 y la Ley N° 5911).

5.1.1.3 OTROS IMPUESTOS

Las importaciones de alimentos procesados además de estar sujetos a los derechos de aduanas también deben de sujetarse al pago de los siguientes impuestos:

5.1.1.3.a Impuesto al valor agregado IVA (KDV)

El Impuesto al valor agregado IVA (KDV) es de 18% para los productos procesados , sin embargo, si el producto está incluido dentro del grupo de los productos básicos el IVA que se aplica puede ser del 1 o el 8 por ciento.

El IVA es calculado en base a la CIF, más todos los otros gastos aplicables que se cobran antes del pago de derechos de aduana de las mercancías.

²¹ ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO (OMC), Examen de Políticas Comerciales – Turquía 2012: “Medidas que afectan directamente a las Importaciones”.
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tp_r_s/tp359_s.htm

5.1.1.3.b Fondo Colectivo de Vivienda (Toplu Konut Fonu):

Impuesto variable según partida arancelaria y país de origen.

Turquía aplica en la actualidad un impuesto del “Colectivo de Vivienda” los productos no agrícolas. El gravamen es diferente según se trate de importaciones de la UE, países miembros de la AELC u otros países, y varía entre cero y 35 por ciento ad valorem.

5.1.2 REQUISITOS TÉCNICO SANITARIOS

La Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos²², publicado en la Gaceta Oficial el 13 de junio de 2010, así como el conjunto de reglamentos de aplicación de dicha ley (publicados en diciembre de 2011 y casi terminados en febrero de 2012), establecen el conjunto de requisitos que deben cumplir los productos alimenticios que se producen, importan y comercializan dentro del mercado turco.

El objetivo de esta ley es proteger y garantizar la seguridad de los alimentos, la salud pública, el bienestar animal y vegetal, los intereses del consumidor teniendo en cuenta la protección del medio ambiente, por ello se aplica a todas las etapas de producción, transformación y distribución de alimentos, los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios, así mismo la ley se aplica al control de residuos de productos fitosanitarios y medicamentos veterinarios y otros residuos y contaminantes, al control de epidemias o enfermedades contagiosas de los animales y organismos nocivos para los vegetales y productos vegetales y a los procedimientos de los servicios de salud, de entrada y salida de animales vivos y de productos , así como controles y sanciones oficiales relacionados.

Las empresas interesadas en exportar alimentos procesados al mercado turco deberán cumplir con los siguientes requisitos de carácter técnico sanitario:

5.1.2.1 REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA²³

La Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos, en su sección quinta, capítulo primero, artículo 21 señala que los requisitos de seguridad alimentaria son los siguientes:

- a) Un alimento se considerará que no es seguro, si encuentra que es perjudicial para la salud y no es apto para el consumo humano.
- b) Los alimentos y materiales u objetos en contacto con alimentos no seguros no se incluirán en el mercado.
- c) La seguridad de los alimentos se debe cuidar a lo largo de todas las etapas de la cadena, es decir la producción, transformación y distribución, la información de la etiqueta y la información que proporciona advertencias sobre las

²² REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: “Law on Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed”
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

²³ REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: “Law on Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed”
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

- cuestiones de salud, así como las condiciones normales de uso del alimento por el consumidor.
- d) Se deberá determinar si el alimento es nocivo para la salud de la persona que lo consume no sólo a los probables efectos inmediatos, sino también a corto plazo y a largo plazo. También se deberá tener presente los probables efectos tóxicos acumulativos y en particular los efectos para la salud de una categoría específica de consumidores.
 - e) Para determinar si un alimento es apto para el consumo humano o no se tendrá en cuenta todos los aspectos de contaminación incluidos cuerpos extraños, putrefacción, deterioro o decadencia.
 - f) Cuando se identifica que una parte de un lote o una remesa de alimentos de la misma clase o descripción no es seguro, se presume que todos los alimentos de la misma clase o descripción en ese lote o esa remesa tampoco son seguros, salvo que una evaluación detallada que pruebe de que el resto del lote o de la remesa no es insegura.
 - g) A pesar de que los alimentos están en conformidad con las disposiciones establecidas por el Ministerio se podrá adoptar las medidas adecuadas para imponer restricciones la puesta en el mercado o exigir su retirada del mercado cuando aparece una sospecha que el alimento no es seguro.
 - h) Para la puesta en el mercado de nuevos alimentos, los principios y procedimientos relativos a estos los determinará el Ministerio.
 - i) Los alimentos y los materiales y artículos en contacto con alimentos que no cumplan con el reglamento del código de alimentos no deben ser usados para el procesamiento y comercialización de los mismos.
 - j) Teniendo en cuenta la salud humana, la Secretaría podrá restringir, prohibir, o permitir a ciertas condiciones, el uso de determinadas sustancias y productos como alimento o como insumo para la producción.
 - k) Solo los alimentos y piensos que cumplan con las disposiciones específicas aplicables a los alimentos y la seguridad alimentaria de la legislación sobre alimentos y piensos se considerarán seguros.

5.1.2.2 OTROS REQUISITOS RELACIONADOS A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

5.1.2.2.a Responsabilidades sobre la Seguridad Alimentaria

El artículo 22 de la sección quinta, capítulo primero de la Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos indica que las responsabilidades sobre la seguridad alimentaria son:

- a) Los operadores y productores de materiales y objetos de empresas que entran en contacto con los productos alimenticios son responsables de que estos cumplan los requisitos de esta ley y que sean pertinentes para cada etapa de la producción, además verificarán que se cumplen dichos requisitos.
- b) Si el explotador de la empresa considera o tiene motivos para creer que un producto que ha importado, producido, transformado, fabricado o distribuido no cumple con los requisitos de seguridad de alimentos y piensos, deberá proceder inmediatamente a retirar el producto del mercado a partir de la fase en la que el producto ha salido de su control e informar al Ministerio de los mismos. Siempre que sea necesario retirar el producto del mercado el

operador de la empresa precisa informar a los consumidores o usuarios de la razón de la retirada.

- c) El operador de la empresa alimentaria tiene la obligación de llevar un registro de datos actualizados y presentarlos al Ministerio cada vez que este lo requiera.
- d) El Ministerio definirá la lista de los alimentos y los piensos que están sujetas a su aprobación Ministerio. El propietario del producto deberá presentar la información y los documentos necesarios al Ministerio para que este autorice la producción, importación puesta en el mercado y el uso del producto. Si el producto no fue aprobado por el Ministerio será prohibido.
- e) El Ministerio lleva a cabo controles oficiales así como un registro de los establecimientos de alimentos y piensos.
- f) El explotador de la empresa de alimentos es responsable de prevenir, reducir o eliminar los riesgos asociados con el producto y colaborarán con el Ministerio.
- g) Los establecimientos de alimentos y piensos están obligados a emplear por lo menos un personal que posee un título universitario relevante en función del tipo y la naturaleza de la actividad realizada. Modificación de esta exigencia se efectuará de acuerdo con los hechos científicos y las condiciones actuales del Ministerio.

5.1.2.2.b Etiquetado de los Alimentos

El párrafo 2 del artículo 24, sección quinta, capítulo primero de la Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos señala que los alimentos para ser colocados en el mercado deberán estar adecuadamente etiquetados o identificados mediante documentación o información pertinente requerida por el Ministerio²⁴.

El comunicado 2002/58 de fecha 25 de agosto de 2002, regula el envasado y el etiquetado de los productos alimenticios. Este reglamento fue elaborado en el marco de la armonización con las Directivas de la UE 2000/13/CEE sobre el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, la Directiva 90/496/CEE sobre el etiquetado nutricional de los productos alimenticios, y la Directiva 80/232/CEE relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre las gamas de cantidades nominales y las capacidades nominales admitidas para ciertos productos en envases previos. Este Reglamento fue modificado una vez en 2004, dos veces en 2006 y una vez en el 2007.

El 29 de diciembre de 2011, la Dirección General de Alimentación y Control (GDFC) publica una nueva normativa de etiquetado en la Gaceta Oficial. De acuerdo con la nueva regulación, el sector de procesamiento de alimentos tendrá que ajustar las etiquetas en lo que respecta a la fuente y el contenido de la etiqueta para cumplir con este requisito.

²⁴ REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: “Law on Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed”, Section Five, “Food and Feed”, Chapter One, “Food and Feed Safety, Responsibilities, Food Codex, Labeling and Traceability, Presentation and Advertising, Protection of Consumer Rights”.

<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

El reglamento de etiquetado publicado en agosto del 2002 junto con todas sus modificaciones se pueden encontrar en el siguiente enlace:

<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar///IceriklerDetay.aspx?rid=1152&NodeValue=499&Konuld=123&ListName=Icerikler>

A. Requisitos Generales de Etiquetado²⁵

Cada producto alimenticio antes de ingresar al mercado debe ser etiquetado de forma clara, completa y precisa en el idioma turco. Un alimento importado, puede llegar en su paquete original, sin embargo, una "etiqueta" permanente, en turco, deberá ser colocado sobre el embalaje antes de su comercialización. También pueden aparecer otros idiomas además del turco. Requisitos adicionales de etiquetado pueden ser impuestos por los funcionarios del Ministerio y/o de la municipalidad local.

La siguiente información debe ser impreso en todas las etiquetas de los alimentos, importados o nacionales:

- Nombre y marca del producto
- Nombre y dirección del productor, el empaquetador y las empresas importadoras.
- El número del lote y fecha de su producción.
- Lugar de producción y país de origen
- Fecha de Vencimiento ^(*)
- Los valores nutricionales y calóricos
- Peso neto / volumen
- Lista de ingredientes y aditivos
- Número y fecha de la licencia de importación otorgado por el Ministerio de Agricultura (siempre que el producto aplique a esta)
- Condiciones de almacenamiento.
- Modo de preparación e instrucciones de uso cuando sea necesario
- Nombre y tipo de material de embalaje
- Advertencias especiales, de darse el su caso.
- Porcentaje de alcohol (si el producto contiene más de 1,2 por ciento de alcohol).

^(*) Si el producto tiene una vida útil de menos de tres meses, se debe incluir el día / mes / año de vencimiento, si la vida útil es de más de tres meses pero menos de dieciocho, se requiere el mes y el año y si la vida útil es más de tres años, sólo se requiere del año.

Otra norma requiere que las etiquetas para bebidas de frutas especifican si el producto contiene zumo de fruta (90-100% de concentración), néctar (20-50% de concentración), o bebidas de frutas (hasta 10% de concentración). Además, en el comunicado 2007/26 sobre las bebidas sin alcohol se detallan los requisitos de

²⁵ USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: "Turkey: FAIRS Export Certificate Report". Date: 10/16/2008. <http://www.fas.usda.gov/gainfiles/200810/146296187.pdf>

etiquetado de los zumos de frutas, bebidas aromatizadas, jarabes, polvos para jugos, aguas minerales naturales, refrescos, tónicos y aguas aromatizadas.

El Código de Alimentos Turco prohíbe la inclusión de declaraciones como "previene o cura la enfermedad" en las etiquetas. En 2006, este artículo fue modificado y esta prohibición se extiende a la promoción y publicidad de los productos alimenticios.

B. Requisitos Específicos de Etiquetado Nutricional²⁶

El MINFAL actualizó sus normas relativas al etiquetado nutricional, el 25 de agosto de 2002 y donde se establece:

- El etiquetado nutricional sólo es necesario si el producto es para un requisito nutricional o dietético particular (tal como la diabetes) y si se modifica para ese propósito.
- Solo los productos que son adecuados para las personas que tienen trastornos metabólicos o digestivos y las condiciones fisiológicas especiales pueden usar "dieta" en la etiqueta de acuerdo con la normativa de fecha 22 de abril de 2002
- Los Valores nutricionales medidos por 100 gr de producto se deben incluir en las etiquetas de los productos alimenticios de producción local e importada.
- Los Valores nutricionales deben incluir proteínas, carbohidratos y grasa del producto.
- La palabra "reducido" o "light" podrá estar impresa en la etiqueta de un producto si la energía y / o el contenido de grasa de este se reduce en un veinticinco por ciento.
- De existir controversias sobre declaraciones de propiedades saludables en los alimentos se deben presentar al Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería.

Una copia de la Norma (en idioma turco) se puede encontrar en el siguiente enlace:

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=110184&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

5.1.2.2.c Niveles Máximos de Contaminantes en los Productos Alimenticios²⁷

La Notificación N° 2012/21 contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios” emitida el 08 de marzo 2012 por el MINFAL que deroga la Notificación N° 2008/26 y que a su vez incluye las notificaciones que se modifican la Notificación de febrero de 2009, determina los niveles máximos de contaminantes en los productos alimenticios. La notificación abarca los contaminantes tales como

²⁶ USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: “Turkey: FAIRS Export Certificate Report”. Date: 10/16/2008. <http://www.fas.usda.gov/gainfiles/200810/146296187.pdf>

²⁷ FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, Turkey: Notification No. 2008/26 on maximum levels for certain contaminants in foodstuffs. http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=106694&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

nitritos, nitratos, micotoxinas, toxinas bacterianas, 3-monocloropropano-1, dioxinas, furanos, PCB similares a los bifenilos policlorados, hidrocarburos aromáticos policíclicos y ácido erúxico e indica que todos los alimentos que son puestos en el mercado, sean estos nacionales o importados no debe exceder los límites de contaminantes especificados en los anexos de la notificación a menos que se especifique lo contrario.

El exportador deberá revisar el texto de la notificación e identificar los límites máximos de contaminantes que aplica al producto que desea exportar. Una copia del texto completo de la notificación (en idioma turco) se encuentra en el siguiente enlace:

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=106694&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

5.1.2.2.d Aditivos Alimentarios permitidos (excluye los colorantes, edulcorantes y enzimas)²⁸

La Notificación N° 2008/22, prepara de acuerdo con el Parlamento Europeo y la Directiva del Consejo de. Directiva 95/2/CE de 20 de febrero de 1995 y emitida por el MINFAL que incluye, además, la Notificación N°2008/69 que modifica la Notificación N°2008/22, relativa a aditivos alimentarios excluidos los colorantes y edulcorantes, establece las cantidades máximas de aditivos permitidos en los alimentos, así como las condiciones en que los aditivos no se pueden utilizar. Por ejemplo, está prohibido el uso de edulcorantes añadidos en los preparados para lactantes y alimentos infantiles (0-3 años). La sección de aditivos alimentarios es muy detallada y se elaboró para cumplir con la normativa comunitaria. De interés para los exportadores de productos procesados es que todos los sabores (que puede ser patentada) se enumeran específicamente en la solicitud de registro del producto. Una copia del documento (en idioma turco) se puede encontrar en el siguiente enlace:

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=106470&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

5.1.2.2.e Colorantes utilizados en los productos alimenticios²⁹

Las disposiciones respecto a los colorantes usados en los productos alimenticios se establecen en la Notificación N° 2002/55 emitida por el MINFAL. El documento incluye, además, la Notificación N° 2007/49 que modifica la modifica. Esta notificación establece las normas y los criterios para el uso de los colorantes alimentarios e indica que solo se pueden usar los colorantes permitidos y hasta los límites máximos

²⁸ FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, **Turkey**: Notification No. 2008/22 “On food additives excluding colorants and sweeteners”.

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=106470&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

²⁹ FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, **Turkey**: Notification No. 2002/55 “On colours for use in foodstuff”.

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=106477&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

permitidos. Así mismo, determina las normas de etiquetado de los alimentos. También especifica que productos alimenticios no deben incluir colorantes y las normas y procedimientos de muestreo y análisis. La notificación fue preparada de acuerdo con el Parlamento Europeo y la Directiva del Consejo 94/36/ECE de los colorantes utilizados en los productos alimenticios. Se recomienda al exportador acceder al texto de la notificación para identificar si los colorantes usados en el producto que desea exportar están permitidos. Una copia de la Notificación (en idioma turco) se puede encontrar en el siguiente enlace:

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=106477&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

5.1.2.2.f Edulcorantes utilizados en los Productos Alimenticios³⁰

Las normas y criterios para el uso de edulcorantes en los productos alimenticios, las normas y procedimientos de envasado y etiquetado, así como las normas y procedimientos de muestreo y análisis de los edulcorantes se establece en la Notificación N° 2006/45 emitida por el MINFAL, la cual fue elaborada de acuerdo con el Parlamento Europeo y la Directiva del Consejo 94/35/CE relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

La norma prohíbe el uso de edulcorantes añadidos en los preparados para lactantes y alimentos infantiles (0-3 años).

Su uso solo está permitido en las condiciones señaladas por la norma (de darle sabor y reducir el valor calórico de los alimentos).

Las etiquetas de los productos alimenticios que contienen sustitutos de azúcar, edulcorantes, deben contener el mismo nombre de este en un color y tamaño diferente y llamativo, además de indicar los efectos que pueden causar su consumo, así por ejemplo:

- Polioles: el consumo excesivo puede causar un efecto laxante.
- Aspartamo: comprende fenilalanina.
- Sal de aspartamo-acesulfamo: comprende fenilalanina.

5.1.2.2.g Plaguicidas y otros contaminantes

La Regulación del Código de los Alimentos Turco de fecha 29 de diciembre de 2011, sobre los límites máximos de residuos de plaguicidas en los productos alimenticios define dichos límites tanto para los alimentos de origen animal como para los de origen vegetal. Igualmente define los procedimientos y aplicación de determinados principios de los límites de residuos de plaguicidas. El Reglamento se aplica a los límites de residuos de plaguicidas en los alimentos frescos, transformados o compuestos de

³⁰ FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, Turkey: Notification No 2006/45 “On sweeteners for use in foodstuffs”.

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=106478&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

origen animal y vegetal (los productos que no sean alimentos, tales como materiales de propagación vegetal no están contemplados por el Reglamento). El Reglamento sobre las disposiciones de los métodos de muestreo y análisis encierra más³¹.

La Ley de los alimentos turca mantiene provisiones para la regulación y para hacer referencia al Codex Alimentarius o directivas de la UE si los plaguicidas o los medicamentos veterinarios no están contenidos dentro de su Código.

Un extracto del Reglamento se puede encontrar en el siguiente enlace:

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=110262&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

El 03 de Febrero de 2013 el MINFAL emitió el reglamento que modifica el reglamento relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en los productos alimenticios dicho reglamento hace varias enmiendas menores en la Regulación original. El reglamento de enmienda se encuentra en el siguiente sitio web:

<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/IceriklerDetay.aspx?rid=1126&NodeValue=499&Konuld=123&ListName=Icerikler>

5.1.2.2.h Reglamentos de envases y embalajes³²

El Ministerio de Agricultura de Turquía es responsable de establecer e imponer normas para los envases y embalajes que pueden entrar en contacto con alimentos. Las normas turcas sobre materiales de embalaje de alimentos fueron revisadas el 4 de julio de 2005.

La importación de algunos materiales de envasado de alimentos puede requerir una licencia de importación. De acuerdo con el reglamento, en cada caso, se requiere un certificado de salud de una autoridad pública, es decir, del Departamento de Estado de Salud Pública. En algunos casos, el Ministerio también acepta un "Certificado de Libre Venta". Es imprescindible consultar con el importador para determinar lo que se requiere. Los Reglamentos turcos incluyen nueve normas diferentes para materiales de embalaje de calidad alimentaria, incluyendo papel, vidrio, metal, y plástico como botellas de PET y PVC. Hay diferentes comunicados publicados a establecer requisitos de cada tipo de material de envasado de alimentos. Los tamaños y tipos de embalajes de alimentos son generalmente flexibles, pero hay algunas restricciones. Estas regulaciones están disponibles en el sitio web GDPC.

5.1.2.2.i Trazabilidad de Alimentos

El párrafo 1 del artículo 24, sección quinta, capítulo primero de la Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos establece que los explotadores de empresas de alimentos deberán establecer un sistema con el

³¹ FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, Turkey: "Turkish food codex regulation on maximum residue limits of pesticides in foodstuff".
http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=110262&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

³² USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: "Turkey: FAIRS Export Certificate Report". Date: 10/16/2008.
<http://www.fas.usda.gov/gainfiles/200810/146296187.pdf>

fin de garantizar la trazabilidad de los alimentos, y las sustancias que deben añadirse a estos, en todas las fases de producción, transformación y distribución, y facilitar esta información a la Secretaría del Ministerio cuando esta la solicite.

El capítulo nueve del “Reglamento sobre el control oficial de alimentos y piensos”³³ (emitido el 17 de diciembre de 2011 por el MINFAL) en su artículo 39 especifica las acciones de trazabilidad pasiva y en su artículo 40 las acciones de trazabilidad activa que el operador de la empresa de alimentos está obligado a realizar a fin de garantizar la seguridad alimentaria. A continuación se exponen dichas acciones:

Trazabilidad Pasiva

- a) Establecer un sistema para hacer un seguimiento a los alimentos y/o cualquier sustancia que se añade a los alimentos o los piensos en todas las fases de producción, transformación y distribución y presentar dicha información a la Secretaría cuando sea necesario.
- b) Conservar todos los documentos que garanticen la trazabilidad de los tres meses siguientes al vencimiento del tiempo de vida del producto con el fin de garantizar la trazabilidad de los alimentos y la adecuada comercialización,
- c) Etiquetar el producto con una marca o número y/u otra información que proporcione la identificación del producto con el fin de garantizar la trazabilidad de los alimentos y la comercialización, esto a condición de que la misma estén en consonancia con la legislación de alimentos y piensos,
- d) Revisar el sistema de trazabilidad, al menos, una vez al año para comprobar si el sistema funciona de una manera adecuada manera sana y registrar el resultado.

Trazabilidad Activa

- a) El operador que es activo en relación con los alimentos, las sustancias y el material que entra en contacto con los alimentos es responsable de proporcionar las condiciones determinadas en el Código en cada fase del campo de actividad.
- b) El operador de alimentos y piensos, está obligado a iniciar de inmediato los procedimientos necesarios para la recogida de un producto que se ha producido, elaborado, importado, vendido o distribuido e informar a la Dirección provincial / pueblo correspondiente del Ministerio a partir de la fase en la que el producto está fuera de su control si el operador de alimentos y piensos, evalúa que la misma no están en concordancia con las condiciones fiables de los alimentos y piensos. Cuando se requiere que el producto sea recogido, el operador de alimentos y piensos, está obligado a informar al consumidor o usuario con precisión y de manera eficiente para devolver el producto cuando sea necesario si las medidas para proteger la salud humana y animal no son insuficientes.

³³ REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: “Regulation Regarding Official Control of Food and Feed”.
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

- c) El operador de alimentos y piensos, está obligado a mantener los registros en relación con su actividad y presentar la misma cuando sea necesario para el Ministerio. Dichos registros son los siguientes:
- Los documentos relativos a la aprobación de la empresa o de registro,
 - Los procedimientos implementados sobre sistemas de fiabilidad de los alimentos y los cuales se basan en el principio de análisis de peligros y puntos de críticos de control los registros actuales del mismo.
 - Los registros de calibración de dispositivos,
 - Los registros de medición del dispositivo,
 - Los registros acerca de la compra y la venta de manera que incluyan una marca o un número y otro información que garanticen la identificación del lote.
 - Los registros de trazabilidad de alimentos y piensos,
 - Lucha contra las plagas y registros de roedores,
 - Análisis de registros con respecto a las materias primas, sustancias complementarias utilizadas en la producción, productos intermedios y / o producto final,
 - Los registros relativos a que el personal haya obtenido la formación universitaria relacionada con la materia dependiendo del tipo de trabajo.
- d) El operador de alimentos y piensos es responsable de la prevención, minimización o eliminación del riesgo con respecto al producto y colabora con el Ministerio y no puede evitar la aplicación de las medidas adoptadas por el Ministerio.
- e) El operador de alimentos y piensos se obliga a usar solo los productos de las empresas registradas o aprobadas por el Ministerio.

5.1.2.2.j Presentación y la Publicidad, Protección de los derechos de los Consumidores

El párrafo 3 del artículo 24, sección quinta, capítulo primero de la Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos señala que sin perjuicio de las disposiciones más específicas de la legislación alimentaria, el etiquetado, la publicidad y la presentación de los alimentos, incluidos su forma, apariencia o envasado, los materiales de envasado utilizados, la forma en que están dispuestos y el medio en el que se exhiben, y la información que se ofrece sobre ellos a través de cualquier medio, no deberán inducir a error a los consumidores. Del mismo modo los alimentos y piensos no podrán ser adulterados y sometidos a prácticas fraudulentas.

5.1.2.2.k Sistema de alerta rápida, emergencias, gestión de crisis

Con la finalidad de garantizar la seguridad alimentaria, la Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos en su capítulo dos, artículo 25, establece que con el fin de proteger a los animales, las plantas y la salud humana, el suministro de alimentos y la seguridad alimentaria que la Secretaría tomará las medidas necesarias cuando se recibe una notificación de riesgos, directos o indirectos derivados de la seguridad de los alimentos y por tanto el operador de la empresa alimentaria y de piensos deberá cumplir con todo tipo de medidas adoptadas por el Ministerio.

Cuando el riesgo sea grave y se demuestre que las medidas existentes son incapaces de prevenir el mismo, el Ministerio está facultado para adoptar y ejecutar todo tipo de medidas administrativas para limitar y/o prohibir la puesta en el mercado, el uso y la entrada en el país de los alimentos que suponen el riesgo antes mencionado.

5.1.2.3 REQUISITOS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS³⁴

El Reglamento de Higiene de los Alimentos, el cual implementa la Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos, emitido por el MINFAL el 17 de diciembre de 2011, en su sección sexta – Importaciones y Exportaciones – artículo 26 indica que las Normas de higiene aplicables a los productos alimenticios importados deben estar en línea con los requisitos previstos en los artículos 6, 7, 22 y 23 de dicho Reglamento.

A continuación se detalla los requisitos previstos en los artículos anteriormente señalados:

5.1.2.3.a Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Artículo 6)

- ✓ La responsabilidad principal de la seguridad alimentaria recae en el explotador de la empresa alimentaria.
- ✓ Es necesario garantizar la seguridad alimentaria en toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor final.
- ✓ Es importante que los alimentos que no pueden almacenarse con seguridad a temperatura ambiente se deban almacenar en condiciones de frío, en particular tratando de mantener la cadena de frío en todo momento.
- ✓ Es responsabilidad de los explotadores de empresas la aplicación de los procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos críticos de control / HACCP junto con la aplicación de buenas prácticas de higiene de los
- ✓ Las guías de prácticas correctas son un instrumento importante para ayudar a los operadores de empresas alimentarias en todos los niveles de la cadena alimentaria a cumplir las normas de higiene de los alimentos y con los principios de análisis de peligros y puntos críticos de control / HACCP.
- ✓ Es necesario establecer criterios microbiológicos y requisitos de control de temperatura basado en una evaluación científica del riesgo.
- ✓ Es necesario garantizar que los alimentos importados están sujetos al menos a las mismas normas de higiene que los alimentos producidos en el país, o una norma equivalente.

5.1.2.3.b Normas de higiene específicas (Artículo 7)

Los operadores de empresa alimentaria que participan en cualquier etapa de la producción de alimentos sea esta producción, transformación y distribución son responsables del cumplimiento de los requisitos generales de higiene así como los requisitos de higiene específicos incluidos en el Reglamento

Normas específicas de higiene de los productos derivados de los animales.

³⁴ REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: "Regulation on Food Hygiene"

<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

- ✓ Los operadores de empresas alimentarias que producen productos derivados de los animales deberán adoptar las siguientes medidas de higiene específicas:
- ✓ El cumplimiento de los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- ✓ La aplicación de los procedimientos necesarios para cumplir con los objetivos del presente Reglamento.
- ✓ El cumplimiento de los requisitos de control de temperatura de los productos alimenticios;
- ✓ Mantenimiento y registro de la cadena de frío;
- ✓ Toma de muestras y el rendimiento o la externalización de los análisis.
- ✓ En ausencia de métodos de análisis y muestreo designados en la legislación pertinente, los alimentos los explotadores de empresas deberán utilizar métodos que ofrezcan resultados equivalentes a los obtenidos mediante el método de referencia, si están científicamente validados conforme a las normas internacionales o protocolos reconocidos.
- ✓ Los operadores de empresa alimentaria podrán utilizar guías de buenas prácticas para garantizar el cumplimiento de las obligaciones previstas en el presente Reglamento.

5.1.2.3.c Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control / HACCP (Artículo 22)

- ✓ Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos basados en el Análisis de Peligros y Control Crítico permanente

Principios HACCP.

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control / HACCP consiste en los siguientes siete principios:

- a) Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables,
- b) La identificación de los puntos críticos de control en la etapa o etapas en que el control es esencial para prevenir o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables,
- c) Establecer los límites críticos en los puntos críticos de control que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados,
- d) Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos críticos de control,
- e) Establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto crítico no está bajo control,
- f) Establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas contempladas en las letras (a), (b), (c), (d) y (e) son eficaces, y
- g) Elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa o negocio para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en los apartados (a), (b), (c), (d), (e) y (f).

- ✓ Cuando se introduzca alguna modificación por el operador de la empresa alimentaria en el producto, proceso o cualquier paso, los operadores de empresa alimentaria revisarán el procedimiento y harán los cambios necesarios a la misma.
- ✓ El primer párrafo del presente artículo se aplicará únicamente a los operadores de empresa alimentaria que intervengan en cualquiera de las fases de producción, transformación y distribución de alimentos posteriores a la producción primaria y las operaciones asociadas.
- ✓ Los operadores de empresa alimentaria deberán:
 - a) Proporcionar la evidencia de su cumplimiento con el párrafo 1 del presente artículo, en la forma que el Ministerio requiere, teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria.
 - b) Velar por que los documentos que describan los procedimientos establecidos de conformidad con este Artículo y estando al día en todo momento.
 - c) Conservar los demás documentos y registros durante un período adecuado.

5.1.2.3.d Registro y Aprobación y los establecimientos de Alimentos (Art. 23)

La Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos, en su artículo 30 establece que los establecimientos de alimentos y piensos que son objeto de registro deberán inscribirse en el registro del Ministerio e igualmente están obligados a completar los procedimientos de aprobación que establece el Ministerio, antes de comenzar sus actividades.

Los principios y procedimientos relacionados al registro y autorización de los establecimientos que se indican en el presente artículo se establecen en el Reglamento de aplicación titulado “Reglamento relacionado con el Registro y Confirmación de los Establecimientos de Alimentos” (Regulations related to the registry and confirmation of the food businesses” que se encuentra en el siguiente enlace:

<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

En cumplimiento con el Reglamento relacionado con el Registro y Confirmación de los Negocios de Alimentos, los operadores de empresas alimentarias deben garantizar que los procedimientos de registro y aprobación para su instalación estén activos en cualquiera de las etapas la producción de alimentos de acuerdo con el Reglamento.

En caso que el Ministerio determine que el negocio no es compatible con los requisitos que se especifican en la legislación pertinente, suspenderá temporalmente la autorización. El período de suspensión continuará hasta que el establecimiento cumpla con los requisitos necesarios. Si la empresa no cumple con los requisitos dentro de un año, el Ministerio procederá a retirar la autorización.

En caso de que el operador de empresa alimentaria y de piensos deje realizar toda o parte de sus actividades, es su obligación notificar al Ministerio dentro de los tres meses. En caso de que se identifique que el Ministerio no ha sido notificado de la situación, la autorización o el registro sobre la actividad deberán ser retirados por el Ministerio.

5.1.2.3.e Registro del Producto³⁵

Adicionalmente al registro y aprobación del establecimiento de alimentos, los importadores son responsables del registro de cada producto. El proceso puede tardar hasta una semana. Es necesario realizar pruebas de laboratorio para todos los productos. Los costos de análisis de muestras en los laboratorios de control públicos se determinan anualmente por una comisión organizada por la Dirección General, teniendo en cuenta los gastos de análisis.

5.1.2.3.f Disposiciones de Higiene aplicables a la producción de los alimentos³⁶

El Reglamento de Higiene de los Alimentos en su artículo 18 establece:

- El explotador de empresa alimentaria deberá aceptar materias primas, ingredientes o cualquier otro material utilizado en la transformación de los alimenticios libres de estar contaminación con parásitos, microorganismos patógenos o sustancias tóxicas, descompuestas o sustancias extrañas,
- Las materias primas y todos los ingredientes almacenados en una empresa del sector alimentario se deben mantener en condiciones que eviten su deterioro, putrefacción y protegerlos de la contaminación,
- En todas las etapas de producción, transformación y distribución de alimentos ha de ser protegida contra cualquier contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud,
- Se deben aplicar los procedimientos adecuados para controlar las plagas, así como también para evitar que los animales domésticos puedan acceder a los lugares donde se preparan, manipulan y almacenan los alimentos,
- Las materias primas, ingredientes, los productos semiacabados y productos acabados que puedan contribuir a la reproducción de microorganismos patógenos o la formación de toxinas se deben mantener a temperaturas adecuadas que no puedan dar lugar a riesgos para la salud y de una manera tal que no se interrumpa la cadena de frío.
- Se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura, para dar cabida a las prácticas de manipulación durante la preparación, transporte, almacenamiento, presentación y entrega de los alimentos, siempre que no suponga un riesgo para la salud. Las empresas de fabricación de alimentos, manejo de y envasen productos alimenticios transformados deberán disponer de salas adecuadas con suficiente capacidad para el independiente almacenamiento de materias primas, de material procesado y de almacenamiento refrigerado suficiente separado.
- Cuando los productos alimenticios deban conservarse o servirse a temperaturas frías lo más rápidamente posible después de la fase del

³⁵ USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: Turkey: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative. FAIRS Country Report 2012
<https://s3.amazonaws.com/ProductionContentBucket/pdf/20130218104309477.pdf>

³⁶ REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: “Regulation on Food Hygiene”
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

tratamiento térmico, o la fase final de preparación, si hay calor se aplica un proceso, a una temperatura que no suponga un riesgo para la salud.

- La descongelación de los productos alimenticios debe ser llevado a cabo de una manera tal como para reducir al mínimo el riesgo del crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas en los alimentos y que no presentan un riesgo para la salud.
- Cuando el líquido fuera del proceso pueda presentar un riesgo para la salud es deberá drenarse adecuadamente. Después de la descongelación, la comida debe ser manejada de una manera tal que minimizar el riesgo de crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.
- Las sustancias no comestibles y/o peligrosas, incluidos los piensos, deberán ser etiquetadas adecuadamente y se almacenan en recipientes separados y seguros.

5.1.2.3.g Disposiciones de higiene sobre el envase y embalaje de los productos alimenticios

De acuerdo al artículo 19 del Reglamento de Higiene de los alimentos se debe tener presente las siguientes disposiciones sobre la higiene de los envases y embalaje de los alimentos:

- Material utilizado para el envasado y el embalaje no puede ser una fuente de contaminación.
- Los materiales de envasado deben ser almacenados de tal manera que no están expuestos a un riesgo de contaminación.
- Las operaciones de envasado y embalaje han de llevarse a cabo con el fin de evitar la contaminación de los productos. Cuando proceda, y en particular en el caso de latas y tarros de vidrio, la integridad de la construcción del recipiente y su limpieza se debe asegurar.
- En los envases y embalajes que vuelvan a utilizarse para productos alimenticios deberán ser fáciles de limpiar y, cuando necesario, de desinfectar.

5.1.2.3.h Disposiciones de higiene aplicables a los alimentos que son puestos en el mercado en recipientes herméticamente cerrados: Tratamiento térmico

Los siguientes requisitos se aplican únicamente a los alimentos puestos en el mercado en recipientes herméticamente cerrados, según señala el artículo 20 del Reglamento de Higiene de los Alimentos:

- Cualquier proceso de tratamiento térmico utilizado para la transformación de productos sin transformar o para seguir transformando productos elaborados, se debe aplicar a todas las partes del producto tratado y a una temperatura dada durante un determinado período de tiempo de modo tal que se evite que el producto se contamine durante el proceso.
- Para garantizar que el proceso empleado consiga los objetivos deseados, los operadores de la empresa alimentaria deberán controlar regularmente los principales parámetros pertinentes, en particular la temperatura, presión, el cierre y la microbiología, incluyendo el uso de los dispositivos automáticos;
- El proceso utilizado debería cumplir las normas reconocidas internacionalmente, como pasteurización, UHT o esterilización.

5.1.2.3.i Capacitación

En cumplimiento del artículo 21 del Reglamento de Higiene de los Alimentos, los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:

- Que los manipuladores de alimentos deban ser supervisados e instruidos en materia de higiene alimentaria acorde con su actividad laboral.
- Que los responsables del desarrollo y mantenimiento y aplicación de las Guías de Buenas Prácticas hayan recibido una formación adecuada en la aplicación de los principios del APPCC.

5.1.2.3.j Criterios Microbiológicos de los Alimentos³⁷

Como parte de los requisitos de higiene de los alimentos, el Código de Alimentos Turco establece el Reglamento acerca de los Criterios Microbiológicos aplicables al procesamiento de alimentos que los explotadores de las empresas de alimentos deberán cumplir.

El Reglamento acerca de los Criterios Microbiológicos fue preparado sobre la base de los artículos 21, 22, 23, 24, 29, 30, 31, 32 y 34 de la Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos y paralelamente al Reglamento 2073/2005/EC de la Unión Europea sobre Criterios Microbiológicos de los Alimentos.

Este reglamento establece:

Disposiciones Generales

Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar que los productos alimenticios cumplan los criterios microbiológicos pertinentes establecidos en el anexo 1 y anexo 2 del reglamento, Para ello, los operadores de empresas alimentarias en cada etapa de la producción, transformación y distribución, incluyendo venta al por menor, deberán tomar medidas, en el marco de sus procedimientos basados en el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), junto con la implementación de buenas prácticas de higiene designada en el Reglamento de Higiene de los Alimentos publicado en la Gaceta Oficial de fecha 17/12/2011 y N ° 28145, para garantizar el cumplimiento de:

- a) Los criterios de higiene del proceso que se especifican en el anexo 2 durante el suministro, manipulación y procesamiento de las materias primas y los productos alimenticios,
- b) Los criterios de seguridad alimentaria establecidos en el anexo 1 y aplicable en toda la vida útil de los productos puedan respetarse de una manera razonablemente y previsible bajo las condiciones de distribución, almacenamiento y uso.
- c) El Ministerio tiene el derecho de obtener muestras más detallados y realizar análisis con el fin de verificar el cumplimiento del proceso o la realización del análisis de riesgos con el objetivo de determinar los microorganismos, sus

³⁷ REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: "Regulation on Turkish Food Codex Microbiological Criteria"
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

toxinas y metabolitos no incluidos en el Anexo 1 para los alimentos sospechosos de ser inseguros. Para ello, se tendrán en cuenta los criterios que figuran en el Anexo 3.

- d) Los operadores de empresa alimentaria responsable de proveer para el muestreo de acuerdo con las reglas especificadas en el Anexo 4, a fin de garantizar el cumplimiento de los criterios de higiene del proceso en el Anexo 2.
- e) Los operadores de las empresas de alimentos también podrán utilizar las guías de prácticas correctas de higiene con el fin de aplicar las disposiciones del presente Reglamento.

Análisis según los criterios

- a) Los operadores de empresa alimentaria deberán realizar las pruebas en su caso aplicando los criterios microbiológicos establecidos en el anexo 1 y anexo 2, cuando estén validando o verificando el correcto funcionamiento de sus procedimientos basados en los principios HACCP y buenas prácticas de higiene.
- b) Los explotadores de empresas alimentarias decidirán las frecuencias de muestreo adecuados, salvo si el anexo 1l se establezcan frecuencias específicas en cuyo caso la frecuencia de muestreo será, como mínimo, la prevista en el anexo 1 y en el anexo 2.
- c) Los operadores de empresa alimentaria deberán tomar esta decisión en el contexto de sus procedimientos basados en los principios HACCP y buenas prácticas de higiene, teniendo en cuenta las instrucciones de uso de los productos alimenticios.
- d) La frecuencia de muestreo puede ser adaptado a la naturaleza y al tamaño de las empresas de alimentos, siempre que la seguridad de los productos alimenticios no se ponga en peligro de extinción.
- e) El número de muestras (n) de los alimentos que entran en el ámbito de aplicación del presente Reglamento será el definido en el anexo 1. Sin embargo, una muestra puede ser obtenida de las ventas de alimentos y áreas de consumo colectivo y evaluado contra el valor "M".

Disposiciones específicas para el muestreo y métodos de análisis

Los métodos analíticos y los planes y métodos en los anexos 1 y 2 de muestreo deberán aplicarse como métodos de referencia.

Se tomarán muestras de las áreas de procesamiento y equipos utilizados en la producción de alimentos, cuando ello sea necesario el muestreo para asegurar que los criterios se cumplan.

En consecuencia,

- a) En el muestreo se utilizará como un método de referencia la norma ISO 18593.
- b) Los operadores de las empresas alimentarias que fabriquen alimentos listos para el consumo, lo que puede representar un riesgo de *Listeria monocytogenes* para la salud pública, deberán también tomar se muestras de áreas y equipos de procesamiento como parte de su esquema de muestreo.

- c) Los operadores de las empresas alimentarias que fabriquen preparados deshidratados para lactantes o alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes inferiores a seis meses, lo que representa un riesgo *Cronobacter sakazakii*, tomarán muestras de las áreas de procesamiento y equipos para Enterobacteriaceae como parte de los esquemas de muestreo.
- d) El número de unidades de muestra de los planes de muestreo establecidos en el anexo 1 y anexo 2 puede reducirse si el explotador de la empresa alimentaria pudiera demostrar, mediante documentación histórica, que cuenta con procedimientos eficaces basados en el APPCC.
- e) Si el objetivo del análisis es evaluar específicamente la aceptabilidad de cierto lote de productos alimenticios o de un proceso, los planes de muestreo establecidos en el anexo 1 y anexo 2 se respetarán como mínimo.

Los explotadores de empresas alimentarias podrán usar otros procedimientos de muestreo y ensayo, si pueden demostrar a satisfacción del órgano competente del Ministerio que estos procedimientos proporcionan al menos garantías equivalentes.

En consecuencia,

- a) Los procedimientos pueden incluir el uso de localizaciones de muestreo alternativas y el uso de nuevos métodos de análisis.
- b) Pruebas basadas en microorganismos alternativos y los límites microbiológicos asociados no incluidos en el anexo 2, así como las pruebas de analíticas que no sean microbiológicas, otros sólo si permiten los criterios de higiene del proceso.
- c) El uso de métodos de análisis alternativos es aceptable cuando los métodos se validen con respecto al método de referencia en el anexo 1 y el anexo 2 y si se utiliza un método que puede ser certificado por un tercero, de acuerdo con el protocolo establecido en la norma ISO 16140 u otros protocolos similares internacionalmente aceptados.
- d) Si el explotador de la empresa alimentaria desea utilizar métodos analíticos distintos a los validados y certificados tal como se describe en el inciso (c), los métodos serán validados de acuerdo con protocolos internacionalmente aceptados y su uso autorizado por el Ministerio.

Disposiciones específicas: Resultados insatisfactorios

Cuando los resultados de las pruebas de los criterios establecidos en el anexo 1 y anexo 2 no son satisfactorios, los explotadores de empresas alimentarias deben:

- a) Adoptar las medidas previstas en los apartados 2 a 4 del presente artículo, junto con otras medidas correctoras definidas en sus procedimientos basados en el APPCC y otras acciones necesarias para proteger la salud de los consumidores.
- b) Los operadores de empresas alimentarias deberán adoptar medidas para encontrar la causa de los resultados insatisfactorios con el fin de evitar la repetición de la contaminación microbiológica, incluida la modificación de los procedimientos basados en el APPCC u otras medidas de control de higiene de los alimentos en su lugar.

- c) Cuando se pruebe que el cumplimiento de los criterios establecidos en el anexo 1 no proporciona resultados satisfactorios, el producto o lote de productos alimenticios será retirado de conformidad con el artículo 22 de la Ley N° 5996. Sin embargo, con la condición de que las operaciones correspondientes se llevarán a cabo por los operadores de la empresa alimentaria
- Los productos colocados en el mercado, que aún no están en el comercio minorista y que no cumplan los criterios de seguridad alimentaria, podrán presentarse para ser reprocesados mediante un tratamiento que elimine el riesgo de que se trate.
 - El operador de empresa alimentaria podrá utilizar el lote para fines distintos de aquellos para los que fue concebido originalmente, siempre que este uso no plantee un riesgo para la salud pública o animal, y siempre que este uso se haya decidido dentro de los procedimientos basados en los principios de HACCP, de higiene y autorizados por el Ministerio.

En el caso de resultados insatisfactorios en lo relativo a los criterios de higiene del proceso se tomarán las medidas establecidas en el anexo 2.

Etiquetado

Cuando los requisitos de Salmonella en la carne picada, preparados de carne y productos cárnicos destinados a ser consumidos cocinados de todas las especies indicadas en el anexo 1 y el anexo 2 se cumplen, los lotes de dichos productos comercializados deben estar claramente etiquetados por el fabricante con el fin de informar al consumidor de la necesidad de una cocción completa antes de su consumo.

Sanciones administrativas

Los que actúan en contradicción con el presente Reglamento será objeto de las sanciones administrativas de conformidad con la artículos pertinentes de la Ley N° 5996.

Las empresas alimentarias que han estado activas antes de la fecha de publicación del presente Reglamento deben garantizar el cumplimiento de las disposiciones que figuran en el Anexo 2 y el Anexo 4 del Reglamento hasta el 31/12/2013.

5.1.2.3.k Disposiciones relacionadas a las Guías de Buenas Prácticas

El artículo 24 del Reglamento de Higiene de los Alimentos manifiesta que el Ministerio promoverá la elaboración de guías de buenas prácticas, con sujeción a las condiciones que figuran a líneas abajo. El uso de estas directrices preparadas por los operadores de la empresa alimentaria será de carácter voluntario

Las guías de prácticas se elaborarán teniendo en cuenta lo siguiente:

- Para asegurar la higiene de los alimentos y aplicando el Principio de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control / principios HACCP.

- Las guías de prácticas serán preparados por el sector de alimentos, tomando en consideración las guías existentes para la buena práctica de la Comisión del Codex Alimentarius, así como la disposiciones de la legislación pertinente, y mediante la participación o las opiniones de la correspondiente de partes que puedan verse afectadas por la guía como el Ministerio y de los consumidores
- Las guías de prácticas también se pueden preparar bajo los auspicios del Instituto de normas turcas designado como el organismo nacional de normalización en el Reglamento relativo a la Notificación de la legislación técnica y las normas entre Turquía y la Unión Europea publicada en la Gaceta Oficial de fecha 03/04/2002 y N ° 24715.

5.1.2.3.I Disposiciones de higiene relacionadas al transporte de alimentos

Las disposiciones de higiene relacionadas al transporte de alimentos se establecen en el artículo 13 del Reglamento de Higiene de los Alimentos donde se señala lo siguiente:

- Los Medios de transporte y/o contenedores utilizados para el transporte de productos alimenticios han de ser mantenerse limpios y en buen estado y la condición de proteger los productos alimenticios de la contaminación y para el caso, serán diseñados de una forma tal que permitan su adecuada limpieza y desinfección.
- Los receptáculos de los vehículos y / o contenedores no deben ser utilizados para el transporte de otra cosa que alimentos cuando ello pueda dar lugar a contaminación.
- En caso de vehículos y / o contenedores que se utilizan para el transporte de cualquier otra cosa además de productos alimenticios o para el transporte de productos alimenticios distintos, al mismo tiempo, debe haber una separación eficaz de los productos.
- Los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo deberán transportarse en receptáculos y/o contenedores / cisternas reservados para el transporte de productos alimenticios. Tales contenedores deben ser marcados "exclusivamente para productos alimenticios" en forma claramente visible e indeleble, en turco o en ambos Turco y cualquier otro idioma extranjero, para demostrar que se utilizan para el transporte de los productos alimenticios.
- En caso de vehículos y / o contenedores que se han utilizado para transportar más que nada productos alimenticios o para el transporte de productos alimenticios distintos, deberá realizarse una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.
- Los productos alimenticios cargados en vehículos y / o contenedores deberán colocarse y protegerse para minimizar el riesgo de contaminación.
- Cuando sea necesario, los vehículos y / o contenedores utilizados para el transporte de productos alimenticios deberán ser capaces de mantener los alimentos a temperaturas adecuadas y permitir que esas temperaturas ser monitoreados.

5.1.2.3.m Controles oficiales, (Artículo 23)

Los operadores de empresa alimentaria deberán cooperar con el Ministerio para la aplicación de los controles oficiales (véase líneas abajo la sección control de las importaciones).

5.1.2.4 CONTROL DE LAS IMPORTACIONES DE ALIMENTOS PROCESADOS

Dentro de la República de Turquía el control de las importaciones de alimentos procesados se realiza de acuerdo a dos sistemas

Sistema de control de importaciones bajo el régimen de reglamentación técnica y normalización y al Sistema de control de importación bajo el régimen de las medidas sanitarias.

5.1.2.4.a Sistema de control de importaciones bajo el régimen de reglamentación técnica y normalización, y el Certificado de Conformidad³⁸

Este es un Sistema de Control del Comercio basado en el riesgo que se ha puesto en marcha a finales de 2010 por el Ministerio de Economía para llevar a cabo los controles de la seguridad y los controles de calidad de las mercancías de exportación e importación por vía electrónica y en función del riesgo. Diseñado para ser accesible desde la web utilizando la firma electrónica, el nuevo sistema de control se dirige principalmente a incrementar la eficiencia de la política comercial, para ofrecer productos seguros y de calidad a los consumidores y las empresas, racionalizar la asignación de recursos en el control de los productos y reducir los tiempos de espera en la aduana.

El sistema abarca los bienes de vital importancia para los consumidores y por tanto incluye productos agrícolas inspeccionados por el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería.

El Sistema de control de importaciones bajo el régimen de reglamentación técnica y normalización para el comercio exterior de Turquía ha sido objeto de modificaciones desde el año 2004 con el objetivo de armonización de la Unión Europea (UE) la legislación técnica.

En este sentido, el "Decreto del Consejo de Ministros sobre el régimen de reglamentación técnica y normalización para el comercio exterior" y la legislación publicada en base al Decreto mencionado, a través del "Comunicado sobre la Inspección de Importación de productos que están sujetos a la autorización del Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería (Seguridad de los Productos e inspección: N°2012/5" establece los principios y procedimientos para el control de conformidad de los alimentos importados con respecto a la salud humana y la existencia de seguridad alimentaria y exige como requisito básico la presentación del "Certificado de conformidad" para todos los productos listados por el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería. Los controles físicos y análisis de la muestra

³⁸ REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF ECONOMY, "Product Safety And Quality Control System On Import & Export In Turkey"

<http://www.economy.gov.tr/index.cfm?sayfa=D391E481-0894-5397-EA051FCDEA8CAEE2>

que implica la obtención del certificado mencionado también lo lleva acabo el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería.

La empresa importadora debe solicitar el Certificado de Conformidad ante el Ministerio Alimentación, Agricultura y Ganadería presentando los siguientes documentos:

- Certificado de Control
- Carta de Solicitud
- Certificado de Actividad de la empresa importadora
- Factura Proforma.

5.1.2.4.b Sistema de control de importaciones bajo el régimen de las medidas sanitarias³⁹

El Reglamento sobre el Control Oficial de Alimentos y Piensos (emitido el 17 de diciembre de 2011 por el MINFAL), en su artículo 16 estipula los controles oficiales que el Ministerio lleva a cabo periódicamente a los alimentos que no están dentro del ámbito de aplicación del Reglamento respecto a los controles veterinarios y fitosanitarios a la entrada de estos al país, dichos controles los realiza sobre la base de planes de control perennes y planificadas de acuerdo con el artículo 32 y 33 y la base para el propósito de Compatibilidad de auditoría con las disposiciones del Código de riesgos.

Los controles oficiales se llevan a cabo en el punto de entrada al país y después del cual los alimentos importados podrán quedar libres a la práctica del mercado. Los controles también podrán ser realizados en las instalaciones de alimentos o piensos del operador que los importa o en otras fases de la cadena de alimentos y piensos.

Los controles oficiales también pueden aplicarse a los productos declarados a continuación:

- Los productos sujetos al régimen de tránsito aduanero, régimen de depósito aduanero, régimen nacional de transformación, la transformación bajo régimen de control aduanero, la importación temporal
- Los productos que entrarán zonas francas o depósitos aduaneros.

El resultado positivo obtenido a partir de los controles oficiales no elimina la responsabilidad de los explotadores de empresas alimentarias y de piensos para garantizar la conformidad de los alimentos con el Código, a partir del momento que estos quedan a la libre circulación y evitar los controles oficiales pertinentes que deben realizarse a los alimentos.

Los alimentos procesados y la lista de fuentes que se someterá a un control oficial en el punto de entrada al país, la frecuencia y el contenido de los controles oficiales que

³⁹ REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: "Regulation Regarding Official Control of Food and Feed, <http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

deben realizarse son determinados y actualizados por el Ministerio al considerar los riesgos conocidos o posibles.

El artículo 17 del Reglamento que se viene mencionando indica los tipos de controles realizado en los alimentos procesados que no están sujetos a control veterinario y/o fitosanitario, los cuales son:

A. Tipos de Controles y certificados exigidos

Tipos de Controles

Los controles oficiales establecidos en el artículo 16 incluye

El Control de documentos: se entenderá como el examen de la documentación requerida por el Código de los Alimentos en materia de transporte,

El Control de Identidad: se entenderá como el control visual de los certificados y otros documentos relativos al transporte y si los certificados coinciden con la etiqueta y el contenido del producto,

El Control Físico: se entenderá como otro control que puede tener relación con el estado del embalaje, el cumplimiento del etiquetado, los análisis y pruebas de laboratorio, análisis de la temperatura y la necesaria la certificación de la conformidad del mismo con el Código de los alimentos y piensos turco. La frecuencia de control físico se determina en función de los asuntos que figuran a continuación:

- Los riesgos que presentan los diferentes tipos de alimentos y piensos,
- El pasado del país exportador, de la empresa de origen y el operador de alimentos, el exportador y la importación del producto con respecto a la Compatibilidad de las condiciones relacionadas con el producto,
- Los Controles realizados por el operador de alimentos y piensos antes de la importación del producto,
- La garantía otorgada por la autoridad competente del país de origen.

El Ministerio, las instituciones y organismos competentes garantizan que los controles físicos que deban realizar en condiciones apropiadas y en un entorno que permita que el comportamiento apropiado de inspecciones, toma de muestras en el número determinado de conformidad con la gestión de riesgos y la conservación de los alimentos y piensos higiénicamente. El Ministerio asegura la protección de muestras para conservar su validez legal y analítica, el equipo y el método utilizado será el adecuado para medir valores límite determinados en la legislación pertinente.

Certificados exigidos

Los certificados que se exigen deben acompañar a todos los envíos de alimentos procesados destinados al mercado turco los cuales serán revisados a través de los controles son:

El "certificado de control": Este es en realidad, una licencia de importación que se otorga al importador a discreción de los funcionarios de las importaciones y deben acompañar todos los envíos de alimentos procesados para los cuales la legislación turca lo exige.

Véase el ANEXO 2 para los códigos del SA de los productos que requieren y no requieren certificados de control.

Hasta antes de año 2011, se solía exigir un "certificado de control" a la mayoría de las importaciones de alimentos y artículos no alimentarios. Sin embargo, de acuerdo con el nuevo régimen de importación publicada en la Gaceta Oficial el 30 de diciembre de 2011, se exige un certificado de control sólo para productos de origen animal y de los animales. Casi todos los productos de origen vegetal y las plantas ya no están obligados a tener un certificado de control antes de la importación.

Los certificados de control son válidos por un periodo de entre 4 y 12 meses, dependiendo del producto. Algunas veces los Certificados de control se utilizan a como un instrumento para negar o demorar la importación de algunos productos. Mientras que muchos alimentos se importan en Turquía sin problemas, algunas empresas pueden encontrar dificultades para cumplir con las demandas de los funcionarios encargados de emitir los certificados de control. Los requisitos y criterios aplicados a algunos alimentos importados pueden ser más estrictos que las que se aplican actualmente tanto en la UE como los aplicados a los productos producidos en el país de exportación.

Véase el ANEXO 3 con la lista de los Documentos necesarios para obtener un certificado de control / licencia de importación para algunos productos.

Certificados De Exportación Específicos⁴⁰

El Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería (MINFAL) como ente que regula y supervisa todas las importaciones de alimentos a Turquía exige la presentación de certificados específicos expedidos en el país de exportación. Se aconseja a los exportadores consultar con los importadores antes del envío de la documentación requerida ya que los tipos de documentos y palabras necesarias a menudo pueden cambiar.

Dependiendo del tipo de producto y del proceso al que haya sido sometido el Ministerio puede exigir la presentación de los siguientes tipos de certificados:

Certificado Sanitario

Documento emitido por la autoridad competente en el país de exportación, para el caso del Perú el organismo competente es DIGESA.

Para los alimentos procesados, en general, los certificados sanitarios son válidos por un año. Sin embargo, para los productos enumerados en HSTP 02 y 16 productos de origen animal de cubierta (hígado de ganso, los productos de aves de corral, embutidos y productos de carne de cerdo) y los productos lácteos que figuran en

⁴⁰ USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: "Turkey: FAIRS Export Certificate Report". Date: 10/16/2008. <http://www.fas.usda.gov/gainfiles/200810/146296187.pdf>

HSTP 04 (queso, mantequilla), los certificados sanitarios tienen una validez de sólo cuatro meses y para un envío. Para los alimentos enlatados, los certificados sanitarios son válidos por un año y para varios traslados si el certificado no fue emitido específicamente para un lote de producción.

Las normas turcas exigen que los certificados sanitarios deban contener “Declaraciones específicas” las que a su vez dependerán del tipo de producto, así por ejemplo:

- Los certificados sanitarios para los aceites deben contener las palabras "producto se encuentra en conformidad con las normas sanitarias y epidemiológicas del gobierno".
- Los certificados sanitarios para los zumos de vegetales deben contener las palabras "producto no contiene componentes nocivos y es apto para el consumo humano".
- Los certificados sanitarios para las bebidas no alcohólicas deben contener las palabras "producto es apto para el consumo humano".
- Los certificados sanitarios para las bebidas deportivas deben contener las palabras "libre de riesgos microbiológicos".
- Los certificados sanitarios para las bebidas energéticas deben contener las palabras "producto está libre de sustancias nocivas y apto para el consumo humano."

Certificado de Libre Venta

Se requieren certificados de venta libre para la importación de alimentos procesados tales como alimentos enlatados, jugos vegetales, bebidas energéticas, bebidas alcohólicas y suplementos alimenticios.

El Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería (MINFAL), requiere que la siguiente declaración aparezca en el certificado: "el producto se vende y se negocian libremente en el Perú" (dado el caso de nuestro país). Además deben contener declaraciones específicas para cada tipo de producto, así por ejemplo:

- Los Certificados de Libre Venta de alimentos en conserva debe contener las palabras "libremente vendidos en el Perú y aptos para el consumo humano".

En la mayoría de los casos, el MINFAL acepta certificados de exportación emitidos por los Organismos competente del Gobierno del país de exportación e igualmente el MINFAL requiere que los documentos sean proporcionados por los organismos oficiales del gobierno, y por lo tanto no acepta documentos proporcionados por compañías o personas jurídicas privadas a excepción de los documentos sobre el cumplimiento de ciertas normas que se han confirmado por funcionarios del gobierno de laguna región o de la planta del productor.

B. Puntos de entrada y notificación previa

El artículo 18 del Reglamento en mención establece:

Con el fin de llevar a cabo los controles oficiales de alimentos y piensos no sometidos a control veterinario y/o fitosanitario el Ministerio:

- a) Determina los puntos de entrada, que tienen equipo de control apropiado, para alimentos y piensos de diferentes tipos,
- b) Pide al operador de alimentos y piensos responsables de despachos dar un aviso previo al menos tres días hábiles antes en relación con la llegada y la estructura de los despachos.

C. Medidas a tomar en caso de sospechas

El artículo 19 del Reglamento que se viene mencionando indica:

En caso de sospecha sobre incompatibilidad de los documentos que garantizan la seguridad de los alimentos importados, el Ministerio lleva a cabo los controles oficiales para remediar la sospecha o duda. El Ministerio mantiene el despacho correspondiente hasta que se tengan los resultados de los controles oficiales.

D. Medidas a tomar después de los controles oficiales de los alimentos

El Reglamento en su artículo 20, establece que el Ministerio de Salud mantiene los alimentos y piensos que no están en conformidad con las disposiciones del Código, informa al operador de alimentos y piensos responsable de la expedición y toma las siguientes medidas:

- a) La Secretaría podrá decidir destruir alimentos y piensos, mantenerlos en condiciones especiales hasta la tramitación de conformidad con el artículo 21, o despachar los alimentos de nuevo en el cumplimiento con el artículo 22, o cualquier otra medida apropiada, tal como el uso de los alimentos para otros fines distintos que el uso previsto.
- b) Si dichos alimentos se comercializan antes de la aplicación de las medidas mencionadas en el inciso (a) del presente párrafo a continuación, el Ministerio procede a recogerlos del mercado incluyendo llamadas a los consumidores o usuarios para devolver el productos.
- c) El Ministerio certifica que los alimentos no tienen ningún efecto negativo sobre la salud humana, salud animal o del medio ambiente durante la ejecución de una de las medidas mencionado en los párrafos (a) y (b) o dentro del período de tiempo hasta la aplicación.

Si se determina en la conclusión de los controles oficiales llevados a cabo de conformidad con los artículos 15 y 16 que los alimentos son peligrosos o poco confiables para la salud humana o animal, entonces el Ministerio los retiene hasta la destrucción de estos o hasta que se apliquen medidas adecuadas para proteger la salud humana o animal

Si los alimentos de acuerdo a sus frecuencias de control determinados en la cláusula quinta del artículo 16 no se declaran para el control oficial o las acciones no se toman en el cumplimiento de las condiciones especiales establecidas en el artículo 18 a continuación, el Ministerio decide como recoger, conservar y destruirlos sin retrasos o enviarlos de vuelta de conformidad con el artículo 22.

El Ministerio notificará a la autoridad aduanera de la decisión sobre que la autorización del ingreso de los alimentos no ha sido concedida junto con la información sobre el destino del envío.

El explotador de empresa alimentaria y su representante legal responsable del despacho tienen derecho a oponerse a la decisión sobre las medidas adoptadas en relación con el envío después de los controles oficiales en base a lo siguiente:

- El Ministerio considera la naturaleza del cumplimiento y los registros anteriores del operador de alimentos en relación con la toma de medidas. Se notifica la decisión con respecto a la medida adoptada al operador correspondiente por escrito.
- El Ministerio presenta información sobre el derecho de oponerse a tal decisión y los procedimientos y los plazos que deben aplicarse para el operador correspondiente.

E. Procesamiento especial

El artículo 21 señala que el tratamiento especial incluye los temas siguientes:

- a) El tratamiento de descontaminación en su caso para hacer que los alimentos cumplan con el Reglamento y de las condiciones del país hacia el cual los alimentos deberán ser regresados
- b) El tratamiento con otros métodos apropiados distintos a los aplicados con fines de consumo animal o humano.

El Ministerio asegura un procesamiento especial a realizarse en la empresa y que pueda efectuarse bajo su control y en cumplimiento de la legislación pertinente.

F. Devolución de los Despachos

El Reglamento en su artículo 22 indica que la Secretaría del Ministerio podrá permitir que los despachos sean devueltos sólo bajo las condiciones siguientes:

- a) Si se llega a un acuerdo con el operador responsable del envío de alimentos o piensos con respecto al destino de estos.
- b) Si el operador de alimentos o piensos ha informado oportunamente a las autoridades competentes del país de origen o del país de destino respecto a las razones y condiciones que impiden que esos alimentos ingresen al mercado.
- c) Si el país de destino es diferente del país de origen y la autoridad competente del país de destino ha notificado a la Secretaría que estaba dispuesto a aceptar el envío,
- d) Si se pudo hacer un intento legal ya que los resultados oficiales de control no establecen una carga para devolver el envío, el cual se realiza dentro de los sesenta días siguientes a la fecha de determinación de destino. Si el envío no se logró después de la expiración de sesenta días, entonces el producto se destruye a menos que el retraso se justifica con una razón apropiada.
- e) El Ministerio mantiene despachos hasta que la justificación del rechazo es aprobado y estos se devuelven o destruyen.

- f) El Ministerio notifica el rechazo y la decisión de devolver los envíos a la autoridad aduanera y a los departamentos pertinentes del Ministerio de conformidad con el artículo 25.

G. Gastos

De acuerdo al artículo 23 del Reglamento los gastos surgidos de la ejecución de las actividades mencionadas en el artículo 19, 20, 21 y 22 están cubiertos por el operador de alimentos y/o el responsable de la expedición o su representante legal.

Los gastos correspondientes a las muestras recogidas en la entrada al país están cubiertos por la persona responsable de la importación o de sus representantes legales.

H. Aprobación de los controles antes de la exportación realizada por el país exportador

El Reglamento en su artículo 24 establece:

La Secretaría del Ministerio podrá aprobar la suficiencia de los controles antes de la exportación realizada por el país de exportación. Dicha aprobación podrá ser implementado para los alimentos que obtuvo su origen de un país exportador y concederse para uno o más productos.

La frecuencia de los controles realizados a los alimentos destinados a la importación pueden ser disminuidos después de su aprobación. Sin embargo, el Ministerio lleva a cabo controles oficiales de los alimentos importados en cumplimiento de la aprobación que se indica en el primer párrafo, a fin de determinar que los controles antes de la exportación fueron eficientes.

Sólo se podrá conceder la autorización si se cumplen las siguientes condiciones:

- a) Si la inspección realizada por el Ministerio presenta que el alimento importado cumple con las condiciones del código o condiciones equivalentes.
- b) Si se considera que los controles llevados a cabo por el país exportador antes de la exportación son eficientes y suficientes para reemplazar o disminuir las certificaciones, la identidad y controles físicos determinado por el Código.

En la homologación concedida de conformidad con el primer párrafo, la autoridad competente responsable de la ejecución de los controles antes de la exportación y de la institución que tiene el poder ha delegado y si el poder ha sido delegado en relación a si se cumplen las condiciones siguientes:

- a) La autoridad competente o de la institución de control del país exportador tiene la autorización y es responsable de las comunicaciones con el Ministerio.
- b) La autoridad competente o la institución de control del país exportador garantiza la certificación oficial de cada envío. En la aprobación que se indica en el primer párrafo se establece un modelo de la muestra para determinarse en relación con dichos certificados.
- c) Si alguna incongruencia se determina en la conclusión de los controles oficiales realizados en las importaciones en conformidad con el segundo párrafo a

continuación, ésta se notificará al titular del envío y por tanto el número de envíos controlados se incrementa y las muestras requeridas en números apropiados se mantienen bajo condiciones de almacenamiento apropiadas con el fin de permitir una adecuada inspección y de análisis de la situación.

Si la información contenida en los certificados expedidos por la autoridad competente del país de exportación no cumplen con el número de envíos entonces, no se llevan a cabo los controles con menor frecuencia indicadas en el segundo párrafo.

I. Servicios de Aduanas

El artículo 25 del Reglamento menciona lo siguiente:

Las autoridades aduaneras y el Ministerio cooperaran para la ejecución de los controles oficiales.

La entrada de alimentos no sujetos a control veterinario y/o fitosanitario no están permitidos por las autoridades aduaneras si no cuentan con la aprobación del Ministerio.

Si la muestra se recoge a continuación, el Ministerio notifica a las autoridades aduaneras y los operadores pertinentes y también avisa si los productos se dejarán libres antes de que los resultados del análisis de muestras lleguen siempre que se garantice la trazabilidad de envío. Si el mismo se deja libre para la circulación entonces, el Ministerio y las autoridades aduaneras cooperaran en el cumplimiento de las condiciones establecidas en la correspondiente legislación.

5.2 REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS (Alimentos de origen vegetal)

Antes de exportar, los productores/exportadores de productos frescos o “alimentos de origen vegetal”⁴¹ deben asegurarse de que sus productos cumplan con lo establecido en el Decreto sobre el Régimen de importaciones, así como con los requerimientos de salud y de seguridad de alimentos definidos en los reglamentos y las normas dictados por los organismos que regulan la importación de alimentos en Turquía.

A continuación se detallan los principales requisitos que se deben cumplir para que los alimentos de origen vegetal o frescos destinados al mercado turco puedan acceder a este sin restricciones:

5.2.1 REQUISITOS ARANCELARIOS⁴²

Los requisitos arancelarios se establecen en el Arancel de Aduanas, el cual se basa en el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías (SA) de 2007.

⁴¹ Según el “Reglamento para el Control oficial de las importaciones alimentos y piensos de origen vegetal” (emitido el 17 de diciembre 2011 por el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería), los alimentos o productos de origen vegetal son aquellos vegetales que no se procesan o se han expuesto a un proceso simple y que no caen en la categoría de planta.

⁴² ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO (OMC), Examen de Políticas Comerciales – Turquía 2012: “Medidas que afectan directamente a las Importaciones”.
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tpr_s/tp359_s.htm

A raíz de la Ronda Uruguay, Turquía consolidó todas las líneas arancelarias agrícolas. El tipo consolidado final en promedio para los productos agrícolas está próximo al 72 por ciento. El Decreto sobre el régimen de importación para el año 2012 contiene 6 listas adjuntas dentro de las cuales la Lista I “Productos agrícolas” señala las tasas de los derechos de aduana aplicados a los productos agrícolas frescos en función del país o grupos de países de donde las importaciones provienen, dicha lista se puede encontrar en el siguiente enlace:

<http://www.ekonomi.gov.tr/upload/F47264B5-E001-C594-78C4ADFBB54736F7/I.pdf>

El siguiente cuadro nos muestra los aranceles aplicados a los capítulos arancelarios donde es más probable encontrar alimentos frescos.

CUADRO 2. Líneas Arancelarias y porcentaje de arancel aplicado

Capítulo	Descripción	Arancel aplicado
06	Plantas vivas y productos de la floricultura	3.9%; 6.3%; ó 46.8%
07	Hortalizas, plantas, raíces y tubérculos alimenticios	19.3%; 19.5%; 29.7%; 36.9%; 48.6% ó 49.5%
08	Frutas y frutos comestibles; cortezas de agrios (cítricos), melones o sandías	15.4%; 15.6%; 30%; 37%; 37.8%; 43.2%; 45.9%; 50%; 54%; 54.9%; 55.8%; 58.5%; 60.3%; 86.4%; ó 145.8%
09	Café, té, yerba mate y especias	11%; 15.6%; 19.5%; 30%; 35%; 75%; ó 145%
10	Cereales	0%; 10%; 34%; 36%; 45%; 50%; 80%; ó 130%
18	Cacao y sus preparaciones	0% ó 20%

Fuente: Decreto sobre el régimen de importación para el año 2012, Lista I “Productos Agrícolas”

Elaboración: Propia

5.2.1.1 CONTINGENTES ARANCELARIOS

En el marco de los contingentes arancelarios previamente explicados en la sección que corresponde a los alimentos procesados y de acuerdo a la información brindada por el señor Alper Subasi, Consejero Comercial de Turquía en el Perú, actualmente están sujetos a contingente arancelario los alimentos frescos que se listan a continuación:

- 1) Col roja,
- 2) Manzana,
- 3) Melocotón,
- 4) Peras,
- 5) Membrillos,
- 6) Granadas,
- 7) Nísperos,
- 8) Rosa mosqueta,
- 9) Guisantes,
- 10) Fresas,
- 11) Frijoles.

5.2.1.2 OTROS DERECHOS O CARGAS⁴³

Dado que Turquía ha consolidado "los demás derechos y cargas" (apartado 1 b) del artículo II del GATT) para todas las líneas arancelarias de su Lista de Mercancías en tipos distintos a cero, salvo en los productos marcados como sin derechos. Los eventuales demás derechos y cargas que pueden aplicarse a los alimentos frescos podrían ascender al 15 por ciento del derecho de aduana en concepto de "participación de la municipalidad", además de impuestos del 4 por ciento sobre los productos que lleguen por transporte marítimo (derecho de infraestructura de transporte) o del 3 por ciento en el caso del transporte por carretera, ferroviario o aéreo. Además, si los envíos requieren un despacho formal de las autoridades aduaneras turcas estarán sujetos a un gravamen de 100 dólares EE.UU. por declaración aduanera y un derecho de timbre fijado en 40,10 liras turcas para 2011. Si el despacho de aduana se efectúa fuera del horario de apertura ordinario tiene cargas adicionales. Los derechos por hora extraordinaria se han fijado 13,20 liras turcas por hora para todas las transacciones.

El costo de los análisis o exámenes realizados en los laboratorios de las aduanas o en entidades subcontratadas recae en los declarantes (Ley de aduanas N° 4458, artículo 66, subpárrafo 4, modificado por la Ley de 18 de junio de 2009 y la Ley N° 5911).

5.2.1.3 OTROS IMPUESTOS

El Impuesto al valor agregado IVA es de 1% a 8% para los productos agrícolas independientemente de su origen.

5.2.2 REQUISITOS TÉCNICO SANITARIOS

Las normas y reglamentos de carácter técnico sanitario establecen requisitos, principios y procedimientos que se deben cumplir con la finalidad de que los alimentos frescos (plantas y/o productos de origen vegetal) puedan asegurar su fiabilidad de modo tal que puedan ser despachados a libre práctica en el país después de haber sido importados.

Base legal

La base legal de estos requisitos se establecen en la "Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos", publicado en la Gaceta Oficial el 13 de junio de 2010, en el "Reglamento para el Control oficial de las importaciones alimentos y piensos de origen vegetal" (emitido el 17 de diciembre 2011 por el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería), así como en el "Código de Alimentos Turco" (base de la legislación turca de alimentos), en caso de que ninguna disposición está disponible en relación con el producto a ser importado, se aplicarán las legislaciones internacionales como el Codex Alimentarius y la legislación de la UE.

⁴³ ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO (OMC), Examen de Políticas Comerciales – Turquía 2012: "Medidas que afectan directamente a las Importaciones".
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tpr_s/tp359_s.htm

Para los productos para los que no existe legislación internacional y sólo la legislación del país productor, se aplicará la legislación del país productor⁴⁴.

5.2.2.1 REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Los requisitos de seguridad alimentaria exigen entre otros el cumplimiento de los requisitos generales, requisitos de etiquetado, requisitos de envases y embalajes, límites máximos de plaguicidas, trazabilidad, sistema de alerta de riesgos entre otros. A continuación se exponen los detalles de estos requisitos:

5.2.2.1.a Requisitos Generales de Seguridad Alimentaria

Los requisitos generales de seguridad alimentaria que establece la Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos, en su sección quinta, capítulo primero, artículo 21, se aplican a todos los tipos de alimentos incluidos los alimentos de origen vegetal o alimentos frescos, dichos requisitos son:

- a) Un alimento se considerará que no es seguro, si encuentra que es perjudicial para la salud y no es apto para el consumo humano.
- b) Los materiales u objetos en contacto con alimentos no seguros no se incluirán en el mercado.
- c) La seguridad de los alimentos se debe cuidar a lo largo de todas las etapas de la cadena, es decir la producción, transformación y distribución
- d) Se deberá determinar si el alimento es nocivo para la salud de la persona que lo consume no sólo a los probables efectos inmediatos, sino también a corto plazo y a largo plazo. También se deberá tener presente los probables efectos tóxicos acumulativos y en particular los efectos para la salud de una categoría específica de consumidores.
- e) Para determinar si un alimento es apto para el consumo humano o no se tendrá en cuenta todos los aspectos de contaminación incluidos cuerpos extraños, putrefacción, deterioro o decadencia.
- f) Cuando se identifica que una parte de un lote o una remesa de alimentos de la misma clase o descripción no es seguro, se presume que todos los alimentos de la misma clase o descripción en ese lote o esa remesa tampoco son seguros, salvo que una evaluación detallada que pruebe de que el resto del lote o de la remesa no es insegura.
- g) A pesar de que los alimentos están en conformidad con las disposiciones establecidas por el Ministerio es podrá adoptar las medidas adecuadas para imponer restricciones la puesta en el mercado o exigir su retirada del mercado cuando aparece una sospecha que el alimento no es seguro.

⁴⁴ REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: "Regulation on Official Control of Plant Origin Food and Feed Import"
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

h) Los materiales y artículos en contacto con los alimentos que no cumplan con el reglamento del código de alimentos no deben ser usados para el procesamiento y comercialización de los mismos.

i) Solo los alimentos y piensos que cumplan con las disposiciones específicas aplicables a los alimentos y la seguridad alimentaria de la legislación sobre alimentos y piensos se considerarán seguros.

5.2.2.1.b Requisitos de Etiquetado⁴⁵

El artículo 13 del “Reglamento para el Control oficial de las Importaciones de alimentos y piensos de origen vegetal” establece:

- a) No se requerirá etiqueta de los alimentos de origen vegetal que se importan a granel y no se presentan directamente al consumidor.
- b) Los alimentos de origen vegetal que se importa para suministrar al mercado y los materiales que están en contacto con los alimentos serán permitidos de importar, siempre que estén etiquetados de acuerdo con el Código de Alimentos Turco.
- c) En el caso de que el importador declare que va a utilizar el producto que se importará como materia prima en la producción propia y no suministrar al mercado, estos productos no deberán ser obligados a llevar una etiqueta de Turquía.
- d) En el caso de que el producto lleve información de las etiquetas en diferentes idiomas aparte del turco, no será necesaria incluir toda la información en la etiqueta en idioma turco, solo se usará la información que permita cumplir con la legislación de alimentos y piensos turco. Sin embargo, la información de la etiqueta tal como la imagen, la forma y la declaración no puede estar en contradicción con el Código de Alimentos Turco
- e) En el caso de que la etiqueta no este conforme con la legislación o en la declaración en la notificación previa, como resultado de la verificación de la identidad, al importador se le permitirá corregir sus etiquetas de acuerdo con la declaración contenida en la notificación previa. Tras la corrección de las etiquetas, la aplicación se realiza mediante el envío de una notificación preliminar de nuevo.
- f) En el caso de frutas y verduras, que podrían ser vendidos en contenedores o soportes abiertos, las etiquetas se requieren en el exterior del embalaje a granel.

5.2.2.1.c Plaguicidas y otros contaminantes

La Regulación del Código de los Alimentos Turco de fecha 29 de diciembre de 2011, sobre los límites máximos de residuos de plaguicidas en los productos alimenticios define dichos límites tanto para los alimentos de origen animal como para los de origen vegetal. Igualmente define los procedimientos y aplicación de determinados principios de los límites de residuos de plaguicidas. El Reglamento se aplica a los límites de residuos de plaguicidas en los alimentos frescos, transformados o compuestos de

⁴⁵ REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: “Regulation on Official Control of Plant Origin Food and Feed Import , art. 13”.
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

origen animal y vegetal (los productos que no sean alimentos, tales como materiales de propagación vegetal no están contemplados por el Reglamento).

La Ley de los alimentos turco mantiene provisiones para la regulación y para hacer referencia al Codex Alimentarius o directivas de la UE si los plaguicidas no están contenidos dentro de su Código. Un extracto del Reglamento se puede encontrar en el siguiente enlace:

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=110262&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

El 03 de Febrero de 2013 el MINFAL emitió el reglamento que modifica el reglamento relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en los productos alimenticios. El reglamento hace varias enmiendas menores en la Regulación original. El reglamento de enmienda se encuentra en el siguiente sitio web:

www.resmigazete.gov.tr

5.2.2.1.d Reglamentos de envases y embalajes

El Ministerio de Agricultura de Turquía es responsable de establecer e imponer normas para los envases y embalajes que pueden entrar en contacto con alimentos. Las normas turcas sobre materiales de embalaje de alimentos fueron revisadas el 4 de julio de 2005.

Es imprescindible consultar con el importador para determinar lo que se requiere. Los Reglamentos turcos incluyen nueve normas diferentes para materiales de embalaje de calidad alimentaria. Hay diferentes comunicados publicados a establecer requisitos de cada tipo de material de envasado de alimentos. Los tamaños y tipos de embalajes de alimentos son generalmente flexibles, pero hay algunas restricciones. Estas regulaciones están disponibles en el sitio web GDPC.

5.2.2.1.e Trazabilidad⁴⁶

El “Reglamento para el Control Oficial de las Importaciones de Alimentos y Piensos de origen vegetal” en su artículo 11 señala:

El importador debe garantizar la trazabilidad en relación con los productos que importa para la venta y distribución en el país, así mismo debe mantener disponible la información y los documentos pertinentes y presentarla al Ministerio cuando se le solicite.

5.2.2.1.f Análisis de Riesgos

El artículo 12 del Reglamento para el Control Oficial de las Importaciones de los Alimentos y Piensos de origen vegetal indica que los resultados del análisis de riesgo de plagas deben ser solicitadas desde el país exportador antes de la importación de las plantas y productos de origen vegetal que se determinen por el Ministerio. Los productos para los que se solicita el análisis de riesgo de plagas se publicarán en el

⁴⁶ REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: “Regulation on Official Control of Plant Origin Food and Feed Import , art. 11”.
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

sitio internet de la Dirección General. Sin notificación previa se realizará por los productos para los que se lleva a cabo un análisis del riesgo de plagas.

El Ministerio puede tomar medidas de aumento o reducción de los análisis de riesgos en línea con las notificaciones internacionales, las notificaciones recibidas de otros países, los resultados de la inspección del año anterior y quejas de los consumidores y puede ajustar las frecuencias de análisis.

5.2.2.2 REQUISITOS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL⁴⁷

Los requisitos de higiene de los alimentos de origen vegetal están relacionados a las Normas Generales de Higiene para la Producción Primaria y a las Guías de buenas Prácticas en la Producción Primaria que se detalla a continuación:

5.2.2.2.a Normas Generales de Higiene para la Producción Primaria

Los alimentos de origen vegetal o alimentos en estado fresco deben cumplir las normas generales de higiene para la producción primaria y operaciones conexas, estas normas se establecen en el artículo 8 de la Regulación de Higiene de los Alimentos y Piensos, las cuales son:

- a) En la medida de lo posible, los operadores de empresas alimentarias deberán garantizar que los productos primarios estén protegidos contra la contaminación
- b) Los operadores de empresa alimentaria deberán cumplir con las disposiciones de la legislación pertinente relativa al control de los peligros en la producción primaria y operaciones conexas, entre ellas:
 - La adopción de medidas para controlar la contaminación procedente del aire, suelo, agua, alimentación, fertilizantes, productos fitosanitarios, del almacenamiento, de la manipulación y los desechos.
 - Adoptar medidas relativas a la salud y bienestar animal y la sanidad vegetal que tienen implicaciones para la salud humana, incluidos los programas de vigilancia y control de las zoonosis y los agentes zoonóticos.
- c) Los operadores de empresa alimentaria que produzcan o cosechen productos vegetales deberán tener adecuadas medidas para
 - Mantener limpios y, en caso necesario después de la limpieza, la desinfección, de forma adecuada, instalaciones, equipo, contenedores, cajas, vehículos y embarcaciones.
 - Garantizar, cuando sea necesario, las condiciones de higiene en la producción, el transporte y almacenamiento de los productos vegetales.
 - El uso de agua potable o agua limpia cuando sea necesario para evitar la contaminación.
 - Velar por que el personal que manipule productos alimenticios se encuentre en buen estado de salud y reciba formación sobre riesgos asociados a la salud

⁴⁷ REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: “Regulation on Food Hygiene, art. 8”
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

- Prevenir la contaminación de los alimentos a través de los animales y las plagas.
 - El almacenamiento y manipulación de desechos y sustancias peligrosas de forma tal que se evite la contaminación de los alimentos.
 - Teniendo en cuenta los resultados de todos los análisis pertinentes efectuados en muestras tomadas de plantas u otras muestras que tengan importancia para la salud humana.
 - El uso de productos fitosanitarios y biocidas de la manera especificada por el correspondiente legislación.
- d) Los operadores de empresa alimentaria responsables de la producción primaria son responsables de la aplicación de medidas correctivas para los problemas detectados durante las auditorías y los controles oficiales.
- e) Mantener un registro de la producción primaria y operaciones conexas
- f) Los operadores de empresas alimentarias tienen la obligación de mantener y conservar registros sobre las medidas aplicadas para controlar los peligros de manera adecuada y por un adecuado plazo, en consonancia con la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria y presentar estos registros en el Ministerio y para los receptores que lo soliciten.
- g) Los operadores de empresa alimentaria que produzcan o cosechen productos vegetales deberán, en particular, llevar registros sobre lo siguiente:
- El uso de productos fitosanitarios y biocidas.
 - La aparición de plagas o enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen vegetal.
 - Los resultados de todos los análisis pertinentes efectuados en muestras tomadas de plantas u otras muestras que tengan importancia para la salud humana.
 - Los operadores de empresa alimentaria podrán contratar la asistencia de personas con profesionales pertinentes capacitación para el mantenimiento de registros.

5.2.2.2.b Guías de Buenas Prácticas en la Producción Primaria ⁴⁸

El artículo 25 del Reglamento de Higiene de los Alimentos recomienda lo siguiente:

Las guías de prácticas correctas de higiene deberán incluir la oportuna información sobre los peligros que puedan surgir en la producción primaria, las medidas para controlarlos, incluidas las acciones pertinentes.

Los ejemplos de estos peligros y medidas pueden incluir:

- El control de agentes contaminantes como las micotoxinas, los metales pesados y el material radiactivo.
- El uso de agua, residuos orgánicos y fertilizantes.
- El uso correcto y adecuado de productos fitosanitarios y biocidas, y su trazabilidad.

⁴⁸ REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: "Regulation on Food Hygiene"
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

- El uso correcto y adecuado de medicamentos veterinarios y aditivos alimentarios y su trazabilidad.
- La elaboración, el almacenamiento, la utilización y la trazabilidad de los piensos.
- La eliminación adecuada de los animales muertos, residuos y desperdicios.
- Medidas de protección para evitar la introducción de enfermedades contagiosas transmisibles a los seres humanos a través de alimentos, y cualquier obligación de notificar al Ministerio.
- Los procedimientos, las prácticas y métodos para garantizar que los alimentos son producidos, manipulados, envasados, almacenados y transportados en condiciones de higiene adecuadas, incluyendo la limpieza y pest control eficaz.
- Medidas relativas al mantenimiento de registros.

5.2.3 CONTROL DE LAS IMPORTACIONES DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

El control de las importaciones de los alimentos de origen vegetal en la República de Turquía se realiza en base a: el “Régimen de Reglamentos Técnicos y estandarización del comercio exterior”, el “Reglamento de Cuarentena Vegetal”, el “Registro de los operadores y el sistema de pasaporte fitosanitario” y al “Sistema de control de importaciones bajo el régimen de Reglamentos de las medidas sanitarias”.

Base Legal

La Base legal de este Sistema de Control constituye las siguientes normas:

- El Comunicado N° (2010/2), emitido el 31 de diciembre de 2009 por el Ministerio de Economía. El objetivo de esta Comunicación es que las importaciones de los productos enumerados en la norma en cuestión deben cumplir con los procedimientos y principios de evaluación de la calidad y certificación comercial.
- El Reglamento de Cuarentena Vegetal, emitido por el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería, cuyo objetivo es establecer los procedimientos, principios y requisitos relativos la sanidad de las plantas, productos vegetales y otras sustancias en la entrada y salida de la República de Turquía, y sus Reglamentos modificatorios.
- El Reglamento sobre el registro de los operadores y el sistema de pasaporte fitosanitario emitido el 12 de enero de 2011 por el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería. El objetivo de este Reglamento es tomar las medidas necesarias en caso de presencia de organismos nocivos y para seguir los movimientos de las plantas, productos vegetales y materiales de siembra. El Reglamento establece las normas y procedimientos del sistema de pasaporte fitosanitario para registrar las plantas, productos vegetales y materiales de plantación. El Reglamento también establece las normas y procedimientos de registro de los productores, importadores, exportadores y operadores de almacénes.
- El “Reglamento para el Control oficial de las Importaciones de Alimentos y Piensos de origen vegetal”, emitido el 17 de diciembre 2011 por el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería. El objetivo del Reglamento es establecer los principios y procedimientos de los controles oficiales a realizar

en relación a la fiabilidad de los alimentos de origen vegetal que se despachen a libre práctica en el país después de haber sido importados. El Reglamento fue elaborado en base a la Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos.

5.2.3.1 Control de la importación de los Alimentos de Origen Vegetal bajo el Régimen de Reglamentos Técnicos y Estandarización del Comercio Exterior y el Certificado de Evaluación de Conformidad⁴⁹

Este control se realiza a través de las “Inspecciones de Normalización para la estandarización del Comercio Exterior”. Las inspecciones tratan de comprobar la idoneidad de los productos con las normas pertinentes en materia de calidad comercial. Son determinados productos agrícolas los que se encuentran dentro del grupo de productos que necesariamente deben cumplir estándares específicos en lo que respecta a la calidad comercial para la importación, por ello se recomienda a los exportadores consultar con su agente comercial en Turquía si el producto que pretende exportar está dentro de este grupo de productos.

El importador o el responsable del envío está obligado a solicitar dicha inspección, para lo cual debe presentar la solicitud de evaluación de conformidad junto con una copia de la factura o factura proforma, el documento de transporte, el Certificado de CMR y el Carnet TIR.

Certificado de evaluación de la conformidad

Documento emitido por los inspectores de Normalización del Comercio Exterior en las inspecciones llevadas a cabo de acuerdo al Comunicado sobre la inspección de la calidad comercial de importación para determinados productos agrícolas (seguridad de los productos e Inspección: 2012/12). Los modelos de certificados de evaluación de conformidad para los productos están disponibles en todos los Apéndices dados por el Ministerio de Alimentos, Agricultura y Ganadería.

5.2.3.2 Control de las Importaciones de los Alimentos de Origen Vegetal en Base al “Reglamento De Cuarentena Vegetal”⁵⁰

El artículo 7 del Reglamento de Cuarentena Vegetal señala:

Las personas físicas o jurídicas, o sus representantes legales que deseen importar plantas, productos vegetales y otras sustancias deberán presentar a la Dirección General el formulario de solicitud de importación junto con los originales de Certificado Fitosanitario, elaborado por la oficina oficial de protección fitosanitaria del país exportador (para el caso del Perú es el Servicio Nacional de Sanidad Agraria –

⁴⁹ MINISTRY OF ECONOMY, Regulations and Technical Standards, Import Control: “Import controls Product Standardization of Foreign Trade Communiqué of agricultural products by the examiners (Communiqué No. 2010/2)”

<http://www.ekonomi.gov.tr/index.cfm?sayfa=0E210A3E-D8D3-8566-45201CB6B8FFAD60>

⁵⁰ FAOLEX - legislative database of FAO Legal Office , Turkey: Regulation on plant quarantine, Full text available (English): [tur110316eng.doc](#)

SENASA), una copia de los documentos internacionales de transporte declarados a la aduana y una fotocopia de la factura del producto

5.2.3.2.a Tipos de controles

El Control de las importaciones de alimentos de origen vegetal son sometidos a tres tipos de controles: control documental del envío o lote, control de identidad y control fitosanitario.

- a) El Control documental es un control que verifica si los documentos necesarios para ser incluido al formulario de solicitud para el envío o lote se elaboraron de una manera completa y ordenada.
- b) La Comprobación de la identidad es un control que determina si los documentos presentados junto con el formulario de solicitud se ajustan a los productos destinados a ser importados.
- c) El Control fitosanitario o de la salud de la planta es un control oficial (realizado después de la finalización de los controles de documentos y la declaración) para comprobar si las plantas, productos vegetales y otras sustancias, sus envases y vehículos de transporte, cuando sea necesario, están libres de organismos nocivos sujetos a cuarentena que figuran en el Anexo 1 y en el Anexo 2 del Reglamento de Cuarentena Vegetal y si poseen los requisitos específicos que se presentan en su Anexo 4. Por otro lado, este tipo de control también incluye el que se hace a los materiales de embalaje de madera utilizados para el transporte de mercancías y que en el ámbito del Reglamento se llevarán a cabo en cooperación con las Direcciones de Aduanas de conformidad con los controles y frecuencias apropiadas basadas en los riesgos.

4. El Inspector deberá confirmar si el organismo nocivo detectado durante el curso de control oficial de plantas, productos vegetales y otras sustancias a importar es uno de los organismos nocivos sujetos a cuarentena en las listas que figuran en el Anexo-1 y en el Anexo 2 por un prueba de laboratorio.

5.2.3.2.b Certificados Exigidos

El Reglamento de Cuarentena Vegetal, establece que todos las plantas, productos vegetales que ingresan al país deben estar acompañados por el Certificado Fitosanitario o llamada también Certificado de o

Certificado Fitosanitario

El artículo 4 del Reglamento de Cuarentena Vegetal menciona que el Certificado Fitosanitario es un documento que demuestra que las plantas, productos vegetales y otras sustancias cumplen los requisitos fitosanitarios establecidos en el Reglamento.

Por otro lado, el artículo 19 del mismo reglamento establece que:

- a) El Certificado Fitosanitario debe ser expedido por el servicio oficial de protección fitosanitaria del país de origen o el país de exportación y en el cumplimiento con las formas indicadas en el Anexo 7 o en el Anexo 8 del Reglamento o en otro formato que cubre los datos de acuerdo con las normas ISPM-12, y que este debe acompañar los vegetales, productos vegetales u

otras sustancias al momento de su entrada al país. Una traducción al turco aprobado por un jurado traductor está vinculada a los certificados en otros idiomas.

- b) El certificado fitosanitario debe estar dirigido a Turquía y deberá llevar el sello, la fecha y el nombre, apellidos y firma de la autoridad competente del servicio correspondiente del país exportador.
- c) Los requisitos especiales que se indican en el Anexo 4 del Reglamento y que tienen que ser especificados en el certificado fitosanitario de importación de plantas, productos vegetales y otras sustancias deben estar escritos explícitamente como una declaración complementaria o relacionada a artículos y párrafos a los que deben ser referidos.
- d) Es posible que no supresiones ni borrado en el certificado fitosanitario y el certificado fitosanitario de reexportación, todas las correcciones y cambios deben ser aprobados por el servicio fitosanitario oficial correspondiente.
- e) El Certificado Fitosanitario deben emitirse como máximo 14 (catorce) días antes de la fecha de envío. Sin embargo, para los certificados en los que se indicarán por separado la fecha de la inspección y la fecha de emisión, el período comprendido entre la fecha de la inspección del producto y la fecha de envío del producto debe ser como máximo de 14 (catorce) días.
- f) No se permite la importación de productos vegetales y plantas que son llevados sin el original del certificado fitosanitario. Los certificados fitosanitarios y los certificados de reexportación fitosanitarios expedidos de conformidad con la NIMF-12 y los certificados fitosanitarios electrónicos y la reexportación certificados fitosanitarios de los países cuando se considere adecuado por el Ministerio son aceptadas como válidas.
- g) En caso de los vegetales y productos vegetales que se importen de un país en el cual no fueron producidos y si son plantas y productos vegetales para los que se requiere información relativa a sus áreas de producción y sus ciclos de crecimiento, el producto debe ir acompañado del original del el certificado fitosanitario de reexportación y el original o una copia compulsada del certificado fitosanitario expedido por el país de origen, mientras que para las plantas y productos vegetales para los que no se requiere la información relativa a sus áreas de producción y sus ciclos de crecimiento, el certificado fitosanitario podrá ser expedido por el país exportador, indicando el país de origen.
- h) La lista de plantas y productos vegetales que deben ir acompañados de un certificado fitosanitario que figura en el anexo 5 del Reglamento.

Situaciones en las que un certificado fitosanitario no es necesario

Según el artículo 20 del Reglamento de Cuarentena Vegetal, en los siguientes casos, un certificado fitosanitario no es necesario y solo una inspección fitosanitaria se realiza en el puerto de entrada, lo que permite la entrada de los que están limpios:

- a) Para las frutas y verduras frescas y secas traídas por los pasajeros para el consumo y la cantidad no superior a tres kilogramos,
- b) Para los ramos de flores que vienen con fines no comerciales, que no exceda de una y de guirnaldas,

- c) Las plantas y productos vegetales que son aprobados por el Ministerio para ser enviados como donación a los departamentos u organismos oficiales o instituciones de caridad por parte de personas físicas y jurídicas de países extranjeros con fines de consumo,

La Dirección General podrá establecer restricciones para las plantas, productos vegetales y otras sustancias que acompañan a los pasajeros con el fin de evitar la contaminación y propagación de organismos nocivos.

Un certificado fitosanitario no es necesario que los embalajes de madera que acompañan a los productos destinados a la entrada en Turquía y marcado conforme a la NIMF-15.

5.2.3.2.b Puntos de entrada y salida de las importaciones de alimentos de origen vegetal

Las importaciones de plantas y productos de origen vegetal deberán realizarse por puntos de entrada específicos, los cuales son listados en el anexo 6 del Reglamento de Cuarentena Vegetal y en el “Reglamento que modifica el Reglamento sobre la cuarentena de plantas en el cual se cambia la Cláusula A del anexo 6” emitido el 11 de diciembre del año 2011⁵¹.

5.2.3.2.c Vegetales, productos vegetales y otras sustancias prohibidas para el ingreso

Las plantas, productos vegetales y otras sustancias enumeradas en el anexo 3 del Reglamento están prohibidos de entrar en el país. Esto no será válido para las plantas, productos vegetales y otras sustancias que provienen de un país extranjero y están en tránsito a través de la zona de aduanas turca.

5.2.3.2.d Organismos nocivos que están prohibidos para entrar en Turquía

Los Organismos nocivos que están sujetos a cuarentena que se enumeran en el Anexo 1 y en el Anexo 2 del Reglamento y los organismos nocivos que suponen un riesgo tras el análisis de riesgo de plagas y que no están presentes en las listas y las plantas, productos vegetales y otras sustancias contaminadas por estos organismos están prohibidos de entrar en Turquía.

5.2.3.2.e Condiciones especiales a las que están sujetos las plantas, productos vegetales y otras sustancias

Las Condiciones especiales que las plantas, productos vegetales y otras sustancias han de ser objeto para ser importados en Turquía se establecen en el Anexo 4 del Reglamento. Las plantas, productos vegetales y otras sustancias que no llevan estas condiciones no están permitidos para la importación y la entrada en las zonas francas.

⁵¹ El texto de este Reglamento modificatorio (en idioma turco) se puede encontrar en el siguiente enlace:
http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=110317&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

5.2.3.2.f Vegetales, productos vegetales y otras sustancias que no se encuentran adecuados para la entrada como consecuencia de los controles oficiales

Las plantas y productos vegetales y otras sustancias que están destinados a ser introducidos en Turquía no se le permitirá entrar si están contaminados por los organismos nocivos que están sujetos a una cuarentena que figuran en el Anexo 1, en el Anexo 2 y en el anexo-3, que no cumplen las condiciones especiales establecidas en el Anexo 4 o los documentos están incompletos y el documento que falta no se suministra o la parte que falta en el documento no se llena. El propietario del producto y de la Dirección de Aduanas correspondiente es informado por una carta. Estos productos deberán ser devueltos al país de exportación dentro de los 10 (diez) días o destruidos conforme a la legislación aduanera. El Proceso de destrucción se llevará a cabo frente al propietario del producto o de su / su representante, junto con un inspector y un funcionario de la aduana a condición de que los costes de la destrucción correrán a cargo del propietario del producto.

Cuando las plantas y productos vegetales y otras sustancias que están destinados a ser introducidos en Turquía (a excepción de los organismos nocivos sujetos a cuarentena presentes en el Anexo1 y en el Anexo 2 del), que se sabe que están contaminados por los organismos nocivos, objeto de control están prohibidos de entrar. Sin embargo, si es posible limpiar estas plantas, productos vegetales y otras sustancias a través de los procesos de fumigación o desinfección, estos procesos se llevan a cabo con la condición de que los costos de estos procesos están soportados por el propietario. Cuando éstos se encuentran libres de organismos nocivos después de los procesos de controles oficiales su introducción en el país está permitida.

La parte frontal del Certificado Fitosanitario está marcado con una expresión de "Entrada en Turquía está prohibido" en tinta roja lo que indica que el certificado esta anulado y será devuelto a la persona interesada. Sin embargo, cuando una parte de los productos debe ser aceptada y la otra parte debe ser rechazada para los certificados fitosanitarios que representan más de un lote de productos, el original del certificado fitosanitario es retenido y se le da una copia certificada del certificado de la persona que lleva la expresión de "Entrada en Turquía está prohibido".

Cuando las plantas, productos vegetales y otras sustancias que se vayan a importar están contaminados por organismos nocivos que no están presentes en las listas del Anexo 1 y en el Anexo 2 y que se sabe que no están presentes en Turquía.

5.2.3.2.g Muestreo y Análisis

En las inspecciones oficiales, el inspector realiza controles macroscópicos generales de plantas, productos vegetales y otras sustancias para lo cual el inspector toma muestras de las plantas, productos vegetales y otras sustancias cuando sea necesario.

El propietario de las plantas, productos vegetales y otras sustancias o la persona responsable de ellos tienen la obligación de entregar al inspector las muestras en una cantidad suficiente

Los procedimientos y principios del muestreo son especificados por las Instrucciones de la Dirección General.

5.2.3.2.h Objeción del resultado de la evaluación

El propietario de las plantas y productos vegetales o su representante podrá impugnar los resultados de los análisis de las muestras tomadas de conformidad con los principios del Reglamento. La impugnación se dirige por escrito a la Dirección que se ha tomado las muestras dentro de 7 (siete) días siguientes a la notificación de los resultados..

La Dirección, que ha llevado a cabo el análisis establece una comisión para evaluar la objeción. Si la Comisión determina que no hay errores o defectos en el proceso de análisis, el resultado es decisivo y no puede ser objetado, pero si la Comisión determina que el proceso de análisis tuvo errores el análisis se repite por los expertos de la Comisión en un laboratorio indicado por la Comisión, el resultado del análisis repetidos es determinante y no puede ser objetado.

Los cargos tales como la cuota para el análisis, la cantidad diaria, alojamiento y gastos de viaje de los miembros de la comisión sobre el análisis son pagados por la persona que había hecho la objeción.

5.2.3.2.i Las sanciones administrativas

Las disposiciones que establece artículo 38 de la "Ley N° 5996 se aplicarán a aquellos que violan las disposiciones del Reglamento de Cuarentena Vegetal.

Nota Adicional:

Se recomienda a los exportadores de alimentos de origen vegetal revisar los anexos del Reglamento de Cuarentena Vegetal junto con los Reglamentos que lo modifican los cuales se listan a continuación:

1. Reglamento que modifica el Reglamento de Cuarentena de Vegetal de fecha 17 de Diciembre 2011.

Este Reglamento modifica el Reglamento de Cuarentena Vegetal cambiando la Cláusula A del anexo 6 en las puertas de entrada y salida.

El Reglamento se puede encontrar en el siguiente enlace:

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=110317&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

2. Reglamento que modifica el Reglamento de Cuarentena Vegetal de fecha 17 de Mayo 2012.

Este Reglamento modifica el Reglamento de Cuarentena Vegetal, haciendo varios cambios menores. El Reglamento modifica el artículo. 19 sobre el certificado fitosanitario y el certificado fitosanitario de reexportación. El Reglamento modifica anexo 4 sobre otros requisitos especiales para la importación de plantas y productos vegetales, el anexo. 5 de las plantas y productos vegetales que deben ir acompañados de un certificado fitosanitario y en el anexo. 6 relativa, la entrada y puertas de salida.

El Reglamento se puede encontrar en el siguiente enlace:

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=121354&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

3. Reglamento que modifica el Reglamento de Cuarentena Vegetal de fecha 09 de Agosto 2012.

Este Reglamento modifica el Reglamento de Cuarentena Vegetal haciendo varios cambios menores. El Reglamento modifica el anexo. 2, sobre organismos nocivos que no se sabe que se producen en Turquía y con sujeción a los organismos nocivos de cuarentena y que tienen existencia limitada en Turquía, que están sujetas a cuarentena, modifica el anexo. 3 en las plantas, productos vegetales y medios de cultivo, la introducción de los cuales están prohibidos. El Reglamento también introduce cambios menores en el anexo. 4 Requisitos especiales para la importación de plantas y productos vegetales y en el anexo. 5 relativa, las plantas y productos vegetales que deben ir acompañados de un certificado fitosanitario.

El Reglamento se puede encontrar en el siguiente enlace:

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=121356&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

4. Reglamento que modifica el Reglamento de Cuarentena Vegetal de fecha 14 de Diciembre 2012.

Este Reglamento modifica el anexo. 6 (A), en relación con, puertas de entrada para los vegetales y productos vegetales en el Reglamento de Cuarentena Vegetal.

El Reglamento se puede encontrar en el siguiente enlace:

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=121359&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

5. Reglamento que modifica el Reglamento de Cuarentena Vegetal de fecha 16 de Enero 2013.

Este Reglamento modifica el anexo. 6 del Reglamento de Cuarentena Vegetal. Anexo. 6 establece la lista de los puntos de entrada y salida de los productos vegetales importados y exportados.

El Reglamento se puede encontrar en el siguiente enlace

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

5.2.3.3 Registro de los Operadores y el Sistema de Pasaporte Fitosanitario⁵²

El “Reglamento sobre el registro de los operadores y el sistema de pasaporte fitosanitario” en su artículo 5 establece que todos aquellos que produzcan, procesen, importen plantas y productos de origen vegetal deben registrarse en la Dirección (Ministerio provincial y direcciones distritales y direcciones de cuarentena agrícola) a fin de obtener el certificado y número de registro, usando para ello el formulario que se encuentra en el anexo 2 del Reglamento. El certificado y número de registro solo será

⁵² FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, Turkey: Regulation on recording of operators and plant passport system.

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=116974&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

emitido si el operador cumple con los requisitos que establece el Reglamento en el párrafo 2 del artículo 5.

5.2.3.3.a Responsabilidad de los Operadores otorgado por el Registro

Los operadores deberán cumplir con las siguientes responsabilidades:

Mantener modernas instalaciones para la producción, fabricación y/o almacenamiento de las plantas, productos vegetales y otros materiales que se enumeran en el anexo 1 del Reglamento.

Mantener registros sobre la producción, compra, venta de las plantas, productos vegetales y otros materiales y mantener estos registros durante al menos tres años.

Autorizar a una persona responsable y con experiencia técnica en la producción y la gestión de los problemas de sanitarios

Adquisición de plantas, productos vegetales y otras sustancias con pasaportes fitosanitarios y mantener la información del pasaporte y documentos impresos durante un período de al menos un año.

Hacer controles internos, los cuales se enumeran en el anexo 5 y el anexo 6, y frente de cualquier organismo nocivo desconocido proporcionar información de inmediato sobre el caso a la Dirección.

Proporcionar los servicios necesarios a los controladores para la sanidad vegetal.

Si la producción anual de las plantas y productos vegetales tiene cambios en la cantidad se debe comunicar a la Dirección correspondiente.

5.2.3.3.b Pasaporte Fitosanitario

La Ley N° 5696 señala que el Pasaporte fitosanitario consiste en una etiqueta y un documento de acompañamiento, que deben llevar determinados vegetales y productos vegetales para poder circular dentro del territorio turco, y que sirve como garantía de que los mismos han sido producidos por entidades inscritas en el correspondiente Registro Oficial y sometidas a los pertinentes controles y/o tratamientos fitosanitarios de conformidad con el procedimiento establecido por el Ministerio y emitido también por esta entidad.

De acuerdo al artículo 8 del “Reglamento sobre el registro de los operadores y el sistema de pasaporte fitosanitario”, el pasaporte fitosanitario deberá contener la siguiente información.

- La frase: “pasaporte fitosanitario”,
- El código del país (TR),
- Los organismos oficiales responsables u otro código distintivo,
- Número de registro,
- El número de serie,
- El nombre botánico,
- La cantidad de bienes,
- El código de área protegida (ZP) (vegetales o productos vegetales que se enviarán con el área protegida),

- El Pasaporte de sustitución (RP) (el origen del número de registro del pasaporte original revisado),
- Origen (si es importado).

De acuerdo al artículo 7 del “Reglamento sobre el registro de los operadores y el sistema de pasaporte fitosanitario”, los productos vegetales y otros materiales que deben ir acompañados del pasaporte fitosanitario se enumeran en su anexo 1. Mientras que en el anexo 5 y en el anexo 6 se enumeran los organismos nocivos, así como los productos vegetales y otros materiales prohibidos.

Por otro lado, el anexo 5 y el anexo 6 del Reglamento antes mencionado enumera a los organismos nocivos,

Los productos vegetales que necesiten portar el pasaporte fitosanitario, deberán a su vez estar acompañados de la etiqueta y la factura conteniendo la misma información que se consigna en el pasaporte fitosanitario,

Si las unidades de productos vegetales de un envío son muy pequeños, el pasaporte fitosanitario podrá estar adherido al embalaje o al vehículo que los transporta.

No se puede utilizar un pasaporte fitosanitario dos veces, cada envío deberá tener uno recién impreso.

El Pasaporte fitosanitario se llena totalmente en letras mayúsculas o letras mecanografiadas.

En concordancia con el artículo 9 del Reglamento, el proceso de impresión del pasaporte fitosanitario se lleva a cabo a petición de la entidad explotadora, siempre que esta haya de cumplir los siguientes requisitos:

- ✓ El operador deberá haber sido registradas de conformidad con el artículo 5.
- ✓ Las plantas, productos vegetales y otros materiales deben estar registradas y haber sido revisadas por la Dirección de conformidad con el artículo 12 y el anexo 5 del Reglamento y además deben estar libres de organismos nocivos de los enumerados en el anexo 6.

Para los operadores registrados en la Dirección y el sistema de pasaporte fitosanitario tiene una autorización válida por un período de un año.

Para las plantas y productos vegetales importados, y que se encuentran numerados en el anexo 1 del Reglamento, el pasaporte fitosanitario se emite después que se lleva a cabo la importación

Pasaporte fitosanitario sustituido

El pasaporte fitosanitario puede ser sustituido a petición del operador. La Dirección competente es responsable de emitir uno nuevo y de la publicarlo.

5.2.3.4 Control De Importaciones De Alimentos De Origen Vegetal Bajo El Régimen De Las Medidas Sanitarias Y El Certificado De Control⁵³

El control de las importaciones de alimentos de origen vegetal bajo el régimen de las medidas sanitarias tiene como objetivo establecer los principios, procedimientos de los controles oficiales, así como los requisitos que se deben cumplir en relación a la fiabilidad y seguridad de los alimentos de origen vegetal que se despachen a libre práctica después de haber sido importados a Turquía.

Base Legal

La base legal de este sistema de control lo constituye el “Reglamento sobre el control oficial de las importaciones de alimentos y piensos de origen vegetal”, emitido por el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería el 17 de Diciembre de 2011 y que fue elaborado en base a la Ley N° 5996, de fecha 11/6/2010.

5.2.3.4.a Notificación previa y verificación de los documentos

El “Reglamento sobre el control oficial de las importaciones de alimentos y piensos de origen vegetal” en su artículo 5 establece:

El importador deberá adquirir el nombre de usuario y contraseña para entrar en el medio electrónico con el fin de rellenar un formulario de notificación previa, aplicando a la dirección provincial o puesto de control fronterizo importador.

Antes de la importación de los productos el importador deberá presentar una “notificación previa”⁵⁴ al punto de control fronterizo o a la dirección provincial cumpliendo lo que se establece en el anexo 1 del presente Reglamento. El anexo de la notificación previa deberá incluir la lista de los certificados, sellos y componentes del producto y copias electrónicas de los documentos privados que se especificarán por el Ministerio en función de las características del producto. No existirá obligación de adjuntar la copia electrónica del certificado fitosanitario de los productos a ser importados y tampoco no hay necesidad de adjuntar la lista de componentes para los productos a base de un solo componente para el formulario de notificación previa.

La notificación previa y los documentos adjuntos deberán ser examinadas por el punto de control de fronteras o la dirección provincial dentro de los dos días de trabajo. Como resultado del examen;

- El importador deberá ser informado acerca de la falta de cumplimiento en caso de incumplimiento de la información y los documentos presentados en la notificación previa.

⁵³ REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: “Regulation on Official Control of Plant Origin Food and Feed Import”
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

⁵⁴ **Notificación previa:** La notificación de los productos dentro del ámbito del presente Reglamento, que contiene la información sobre el producto a ser importado entregado por el importador en el punto de control de fronteras o a la dirección provincial antes de los controles oficiales. En “Regulation on Official Control of Plant Origin Food and Feed Import”, artículo 4.
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

- En caso de incumplimiento de la información y los documentos presentados en la notificación previa de la legislación, el punto de control de fronteras o la dirección provincial informarán al importador de la fecha en que se iniciarán los controles de identidad y físicos de los productos. Esta fecha será a más tardar tres días hábiles a partir de la fecha de llegada del producto para los productos sujetos a control fitosanitario ya partir de la fecha en que se solicita el control de los demás productos.

El importador deberá presentar una solicitud rellenoando un formulario de notificación previa antes de los controles oficiales cada vez que realice una importación.

El importador se hace responsable de la exactitud de las declaraciones hechas en la notificación previa y en los documentos que presenten para los controles oficiales.

Los documentos con una firma electrónica se considerarán los documentos originales.

5.2.3.4.b Verificación de documentos⁵⁵ y Control físico⁵⁶

El artículo 6 del “Reglamento sobre el control oficial de las importaciones de alimentos y piensos de origen vegetal” indica

El importador deberá solicitar a la Dirección Provincial o en el punto de control fronterizo la Verificación de documentos y el Control físico presentando el formulario de notificación previa y los originales de los documentos anexos a la misma en la fecha fijada por el punto de control de fronteras o la dirección provincial para el control. La notificación preliminar podrá ser cancelada en caso de que el importador no cuenta con la aplicación (nombre de usuario y contraseña para entrar en el medio electrónico con el fin de rellenoar un formulario de notificación previa) o no lleva los originales de los documentos.

En caso de discrepancia entre los documentos presentados electrónicamente y la notificación previa y los documentos originales, una carta de incumplimiento deberá ser escrito a la aduana correspondiente. El importador será informado sobre el incumplimiento.

La importación de productos sujetos a control fitosanitario se autorizará en caso de que los resultados de los controles fitosanitarios y los chequeos de fiabilidad a los que fueron sometidos son compatibles.

Los controles oficiales se llevarán a cabo en los almacenes o en almacenamientos temporales antes del despacho a libre práctica antes del proceso de registro de la declaración aduanera. Es esencial que estos controles se realicen en el menor tiempo posible en términos técnicos.

⁵⁵ **Verificación de documentos** : Es la comprobación de los documentos y la información declarada en la notificación preliminar sobre el producto

⁵⁶ **Control físico**: controles de los productos, vehículo de transporte, etiquetado, embalaje y la temperatura en el ámbito de Reglamento, tomando muestras para el análisis y el resto de los controles necesarios para confirmar que cumplen con el código y la legislación sobre alimentos Turco.

En “Regulation on Official Control of Plant Origin Food and Feed Import” , artículo 4.

<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

La frecuencia de los controles que se aplicarán a los productos a importar se determinará por el Ministerio en función del riesgo.

En los análisis solicitados en la etapa de control físico, los elementos que pueden suponer un peligro en términos de salud humana y animal y la fiabilidad de los alimentos se tendrán en cuenta en primer lugar.

La muestra se tomará de acuerdo con la legislación en función de la propiedad de los productos importados en el marco del presente Reglamento. El Registro del muestreo deberá ser llenado. Las muestras se envían a los laboratorios designados por el Ministerio.

El Ministerio podrá permitir a los productos considerados no conformes con la legislación como resultado de los controles oficiales ser sujetos de un proceso especial para ser posteriormente utilizados con un fin distinto de su propósito original de su uso, o para ser enviado de vuelta o ser destruidos bajo el conocimiento de sus dueños.

Las cartas de conformidad para los productos que se encuentren cumple como resultado de los controles oficiales realizados se notificarán al importador, las cartas de incumplimiento para los productos considerados no conformes serán notificados a la aduana administrativa correspondiente e igualmente su condición se notificará al importador. Esta notificación puede hacerse por vía electrónica.

5.2.3.4.b Principios pertinentes para el control

De acuerdo al artículo 7 del “Reglamento sobre el control oficial de las importaciones de alimentos y piensos de origen vegetal”, las disposiciones de la legislación alimentaria y las del Código de Alimentos Turco se aplicarán a los controles oficiales en el ámbito de aplicación del presente Reglamento. En caso de que ninguna disposición está disponible en la legislación turca en relación con el producto a ser importado, se aplicarán las legislaciones internacionales como el Codex Alimentarius y la legislación de la UE. Para los productos para los que no existe legislación internacional, pero sólo la legislación del país productor, se aplicará la legislación del país productor.

Los procesos de control en la etapa de importación son realizados por las direcciones provinciales o en los puntos de control fronterizo. Los puntos de control de fronteras y las direcciones provinciales autorizadas en relación con los grupos de productos serán designados por el Ministerio y declarados en el sitio internet de la Dirección General.

El importador será responsable de establecer las condiciones adecuadas para el control oficial y la toma de muestras. Las demandas en cuanto al muestreo incorrecto se harán en la fase de toma de muestras. Las afirmaciones hechas sobre muestreo incorrecto después de que se haya completado no se aceptarán.

Los productos comprendidos en el ámbito del presente Reglamento serán controladas oficialmente por el funcionario de control de acuerdo el Anexo 2 del Reglamento.

Todos los gastos de transporte y los relacionados con los controles oficiales de los productos dentro del ámbito del presente Reglamento correrán a cargo del importador.

5.2.3.4.c Proceso Especial aplicado a los alimentos no conformes

Según el artículo 8 del “Reglamento sobre el control oficial de las importaciones de alimentos y piensos de origen vegetal”, en caso de no conformidad del producto a importar con el Código de Alimentos Turco, este puede ser sometido a un proceso especial a petición del importador. Los productos que deben someterse a un proceso especial y los procesos a realizar serán determinados por el Ministerio. Los procesos especiales se aplicarán de tal manera que no tendrá ningún impacto negativo directo o indirecto en, la salud humana, vegetal o animal y el medio ambiente.

5.2.3.4.d Certificados y otros documentos

Certificado de Control

El artículo 4 del “Reglamento sobre el control oficial de las importaciones de alimentos y piensos de origen vegetal”, define el certificado como el documento que acredita la fiabilidad y la conformidad de los productos dentro del ámbito de aplicación del Reglamento de la Legislación sobre alimentos y piensos.

Mientras que el artículo 9 del mencionado reglamento señala que el Certificado de Control se solicita para los productos importados en el marco del Reglamento

El certificado deberá incluir el nombre, origen, productor o importador del producto y el nombre y firma de la persona que lo haya aprobado.

Los certificados electrónicos son aceptados solo después de que se establezca un acuerdo o protocolo que se firmará con los países exportadores.

No se exigirá el certificado de control a los productos no sujetos a control fitosanitario, solo se requerirá la carta de conformidad emitida como resultado de la verificación fitosanitaria.

El Certificado fitosanitario se aceptará en lugar del Certificado de Control para los alimentos de origen vegetal que no están sujetos a control fitosanitario y para los cuales no se emite ningún certificado en el país de origen o país de exportación. El número de lote se requiere para los productos que se importen con un certificado fitosanitario.

Véase en el anexo 3 la lista de productos de origen vegetal para los cuales se exige el Certificado de Control.

En el caso de que ningún certificado puede ser relacionado a temas de seguridad de los alimentos, la declaración firme (que confirma la conveniencia del producto con la legislación de alimentos turco) desde el país de origen será aceptado en lugar del certificado. La firma deberá indicar el número y la cantidad del producto en su declaración.

El período de validez de los certificados será el que está escrito en el certificado. En el caso de que ningún período de validez se indica en el certificado, este plazo será de doce meses desde la fecha de expedición del certificado, siempre que no exceda la fecha de caducidad del producto. El período de validez del certificado no debería haber superado los controles oficiales en la fecha de verificación de documentos.

Otros documentos

En el caso de que las epidemias, la dioxina, radiación u otros riesgos estallen en el país de origen y / o el país de exportación, los documentos complementarios que se solicitarán estarán en función de las propiedades del producto y serán determinados por el Ministerio y se declarados en el sitio internet de la Dirección General, tal como señala el artículo 10 del “Reglamento sobre el control oficial de las importaciones de alimentos y piensos de origen vegetal”.

5.3 REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS DE PESCA

Al igual que todos los productos alimenticios que se importan y comercializan dentro de la República de Turquía, los productos alimenticios derivados de la pesca⁵⁷ deben cumplir con los requisitos establecidos por el Decreto sobre el Régimen de importaciones así como con los requerimientos de salud y de seguridad de alimentos. Esta sección sirve de apoyo para que los exportadores de productos derivados de la pesca puedan identificar los requisitos establecidos por la legislación turca.

5.3.1 REQUISITOS ARANCELARIOS

Los requisitos arancelarios se establecen en el Arancel de Aduanas, el cual se basa en el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías (SA) de 2007. Los aranceles aplicados por Turquía a los alimentos derivados de la pesca consisten sobre todo en tipos ad valorem.

En general, el arancel aplicado a los productos de la pesca clasificados en el capítulo 03 del Arancel de Aduanas turco es como máximo 37,5%, mientras que los productos derivados de la pesca clasificados en el capítulo 16 del Arancel de Aduanas turco están sujetos a un arancel máximo de 81,9%⁵⁸.

El Decreto sobre el régimen de importación para el año 2012, contiene 6 listas adjuntas de las cuales la Lista: IV: Pescado y productos pesqueros, indica las tasas de los derechos de aduana aplicados a los productos de la pesca en función del país o grupos de países de donde las importaciones provienen. La lista IV se puede encontrar en el siguiente enlace:

<http://www.ekonomi.gov.tr/upload/F4983D27-E536-F6B5-E78B7C65A09727E6/IV.pdf> ⁵⁹

⁵⁷ La Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos define los Productos de la pesca como todo tipo de partes comestibles derivados de los animales de mar y agua dulce, ya sean procedentes de la naturaleza o de las granjas, con excepción de los moluscos bivalvos vivos, los erizos de mar, gasterópodos marinos vivos, así como todos los mamíferos marinos, reptiles y ranas,

⁵⁸ ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO (OMC), Examen de Políticas Comerciales – Turquía 2012: “Medidas que afectan directamente a las Importaciones”.
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tp_r_s/tp359_s.htm

⁵⁹ MINISTERIO DE ECONOMIA DE LA REPUBLICA DE TURQUIA: “Régimen de Importación 2012”.
<http://www.economy.gov.tr/index.cfm?sayfa=722CFA6D-FF56-46D7-3AB02218DB9FDDA3>

5.3.1.1 Contingentes Arancelarios

De acuerdo a la información brindada por el señor Alper Subasi, Consejero Comercial de Turquía en el Perú, no hay contingente arancelario aplicado a los productos pesqueros.

5.3.2 OTROS DERECHOS O CARGAS⁶⁰

Turquía ha consolidado "los demás derechos y cargas" (apartado 1 b) del artículo II del GATT) para todas las líneas arancelarias de su Lista de Mercancías en tipos distintos a cero, salvo en los productos marcados como sin derechos. Los eventuales demás derechos y cargas pueden ascender al 15 por ciento del derecho de aduana en concepto de "participación de la municipalidad", además de impuestos del 4 por ciento sobre los productos que lleguen por transporte marítimo (derecho de infraestructura de transporte) o del 3 por ciento en el caso del transporte por carretera, ferroviario o aéreo. Además, todos los envíos que requieren un despacho formal de las autoridades aduaneras turcas están sujetos a un gravamen de 100 dólares EE.UU. por declaración aduanera y un derecho de timbre fijado en 40,10 liras turcas para 2011. Si el despacho de aduana se efectúa fuera del horario de apertura ordinario tiene cargas adicionales. Los derechos por hora extraordinaria se han fijado 13,20 liras turcas por hora para todas las transacciones.

Otro costo o carga es el que corresponde a los análisis o exámenes realizados en los laboratorios de las aduanas o en entidades subcontratadas los cuales recaen en los declarantes (Ley de aduanas N° 4458, artículo 66, subpárrafo 4, modificado por la Ley de 18 de junio de 2009 y la Ley N° 5911).

5.3.3 OTROS IMPUESTOS

Además de los derechos de aduanas los productos de pesca están sujetos a dos impuestos adicionales:

5.3.3.1 Impuesto al Valor Agregado IVA (KDV)

El Impuesto al valor agregado IVA (KDV) es de 8% para todos los productos independientemente de su origen.

5.3.3.2 Fondo Colectivo de Vivienda (Toplu Konut Fonu)

Impuesto variable según partida arancelaria y país de origen.

Turquía aplica en la actualidad un impuesto del "Colectivo de Vivienda" al pescado y los productos del pescado importados comprendidos en los capítulos 2, 3, 15, 16 y 23 del SA. El gravamen es diferente según se trate de importaciones de la UE, países miembros de la AELC u otros países, y varía entre cero y 35 por ciento ad valorem. Turquía no ha consolidado sus aranceles correspondientes al pescado y los productos del pescado, pero las importaciones de los países miembros de la AELC entran libres de derechos de importación y del gravamen del Fondo Público para la Vivienda en virtud del acuerdo de libre comercio entre Turquía y la AELC.

⁶⁰ ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO (OMC), Examen de Políticas Comerciales – Turquía 2012: "Medidas que afectan directamente a las Importaciones".
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tp359_s.htm

5.3.2 REQUISITOS TÉCNICO SANITARIOS

Tal como se señaló en las secciones anteriores el cumplimiento de los requisitos técnico sanitarios tiene como objetivo garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos que se ponen a circulación en el mercado turco, sean estos nacionales o importados. La Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos⁶¹, publicado en la Gaceta Oficial el 13 de junio de 2010, es prácticamente la ley general, ya que establece el conjunto de requisitos que deben cumplir todos los productos alimenticios que se producen, importan y comercializan dentro del mercado turco. Es a partir de esta ley que o de reglamentos se establecen el conjunto de Reglamentos aplicables a cada grupo de alimentos.

Al igual que los productos procesados, los alimentos derivados de la pesca deben cumplir con los requisitos de Seguridad Alimentaria y los Requisitos de higiene de los alimentos.

5.3.2.1 REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Estos requisitos son prácticamente los mismos que se expusieron en la sección correspondiente a los alimentos procesados, ya que están relacionados con el cumplimiento de lo siguiente:

5.3.2.1.a Requisitos De Seguridad Alimentaria

Establecido en la Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos, en su sección quinta, capítulo primero, artículo 21.

5.3.2.1.b Responsabilidades sobre la Seguridad Alimentaria

Señalados en el artículo 22 de la sección quinta, capítulo primero de la Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos.

5.3.2.1.c Etiquetado de los Alimentos

Regulado por el comunicado 2002/58 de fecha 25 de agosto de 2002 (envasado y el etiquetado de los productos alimenticios) y sus Reglamentos modificatorios del año 2004 y dos del año 2006.

5.3.2.1.d Niveles Máximos de Contaminantes en los Productos Alimenticios⁶²

Establecido en la Notificación N° 2012/21 (contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios) emitida el 08 de marzo 2012 por el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería.

⁶¹ REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: "Law on Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed"
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

⁶² FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, Turkey: "Turkish food codex Regulation on residue limits classification of pharmacologically active substances in foodstuffs of animal origin"
http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=115369&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

5.3.2.1.e Límites máximos de residuos de sustancias farmacológicas presentes en alimentos de origen animal

Cuyo reglamento fue emitido el 04 de mayo del año 2012 y forma parte de los reglamentos del Código de Alimentos Turco y se emitió sobre la base del artículo 23 de la Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos. El objetivo del Reglamento es garantizar la seguridad alimentaria de los alimentos de origen animal que pueden contener residuos de las sustancias farmacológicamente activas. En su anexo 1 el reglamento establece los límites máximos de residuos de las sustancias farmacológicamente activas permitidos en los alimentos derivados de animales, mientras que en su anexo 2 se establecen los sustancias farmacológicamente activas prohibidas.

5.3.2.1.f Reglamentos de envases y embalajes

Los Reglamentos turcos incluyen nueve normas diferentes para materiales de embalaje de calidad alimentaria, incluyendo papel, vidrio, metal, y plástico, así como diferentes comunicados publicados a que establecen requisitos para cada tipo de material de envasado de alimentos. Los tamaños y tipos de embalajes de alimentos son generalmente flexibles, pero hay algunas restricciones.

5.3.2.1.g Trazabilidad de Alimentos

Los requisitos acerca de la trazabilidad de los alimentos se establecen a fin de garantizar la seguridad alimentaria.

El párrafo 1 del artículo 24, sección quinta, capítulo primero de la Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos establece que los explotadores de empresas de alimentos deberán establecer un sistema con el fin de garantizar la trazabilidad de los alimentos, y las sustancias que deben añadirse a estos, en todas las fases de producción, transformación y distribución, y facilitar esta información a la Secretaría del Ministerio cuando esta la solicite.

El capítulo nueve del “Reglamento sobre el control oficial de alimentos y piensos” (emitido el 17 de diciembre de 2011 por el MINFAL) en su artículo 39 especifica las acciones de trazabilidad pasiva y en su artículo 40 las acciones de trazabilidad activa que el operador de la empresa de alimentos está obligado a realizar a fin de garantizar la seguridad alimentaria. A continuación se exponen dichas acciones, los que ya fueron expuestos en la sección correspondiente a los alimentos procesados.

5.3.2.1.h Presentación y la Publicidad, Protección de los derechos de los Consumidores

El párrafo 3 del artículo 24, sección quinta, capítulo primero de la Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos señala que sin perjuicio de las disposiciones más específicas de la legislación alimentaria, el etiquetado, la publicidad y la presentación de los alimentos, incluidos su forma, apariencia o envasado, los materiales de envasado utilizados, la forma en que están dispuestos y el medio en el que se exhiben, y la información que se ofrece sobre ellos a través de cualquier medio, no deberán inducir a error a los consumidores. Del mismo modo los alimentos y piensos no podrán ser adulterados y sometidos a prácticas fraudulentas.

5.3.2.1.i Sistema de alerta rápida, emergencias, gestión de crisis

Con la finalidad de garantizar la seguridad alimentaria, la Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos en su capítulo dos, artículo 25, establece que con el fin de proteger a los animales, las plantas y la salud humana, el suministro de alimentos y la seguridad alimentaria que la Secretaría tomará las medidas necesarias cuando se recibe una notificación de riesgos, directos o indirectos derivados de la seguridad de los alimentos y por tanto el operador de la empresa alimentaria y de piensos deberá cumplir con todo tipo de medidas adoptadas por el Ministerio.

5.3.2.2 REQUISITOS DE HIGIENE DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS⁶³

De acuerdo a lo establecido por las normas turcas, los productos pesqueros que serán importados al mercado turco deben cumplir los requisitos de higiene de los alimentos que se establecen en los artículos 6, 7, 22 y 23 del “Reglamento de Higiene de los Alimentos”. Estos requisitos ya fueron expuestos en la sección que corresponde a los Requisitos de higiene de los alimentos procesados.

Adicionalmente, los productos pesqueros deben cumplir con los requisitos especiales de higiene que se establecen en el “Reglamento de Normas Especiales de Higiene para Alimentos de origen animal”, publicado el 27 de diciembre de 2011. El Reglamento; contiene los requisitos higiénicos especiales, responsabilidades, procedimientos y principios relacionados con la auto-controles que deben cumplir los productos pesqueros procesados y sin procesar.

A continuación se exponen los requisitos especiales que deben cumplir los productos pesqueros

5.3.2.2.a Normas sanitarias para los productos pesqueros

El artículo 49 de “Reglamento de Normas Especiales de Higiene para Alimentos de origen animal” establece que los productos pesqueros además de cumplir el Reglamento de Higiene de los Alimentos y los Criterios Microbiológicos del Reglamento del Código de Alimentos Turco deberán cumplir las siguientes normas sanitarias:

- a) Propiedades Sensoriales, estas propiedades están relacionadas con criterios de frescura de los productos pesqueros
- b) Histamina: Los productos pesqueros no deben superar los límites de histamina que se indica en el anexo 1 del Reglamento del Código de Alimentos Turco “Criterios Microbiológicos”.
- c) Nitrógeno Básico Volátil Total: Los productos pesqueros sin transformar no se pueden suministrar al mercado cuando las pruebas químicas indican que los límites de NBVT que se especifica en la legislación pertinente se superan.

⁶³ REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: “Regulation of Special Hygiene Rules for Animal Food”
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

d) Parásitos: Los productos pesqueros deben ser sometidos a inspección visual con el fin de revelar los parásitos aparentes. Los productos pesqueros sospechosos de infestación con parásitos no pueden ser suministrados al mercado.

e) Toxinas nocivas para la salud humana:

Los productos pesqueros obtenidos de peces venenosos de la familia de Tetraodontidae, Molidae, Diotontidae y Canthegasteridae.

Los productos de la pesca frescos, preparados, congelados y transformados de la familia Gempylidae especialmente *Pretiosus Ruvettus* y *Lepidocybium* tipo *Flavobrunneum*, se pueden presentar en el mercado una vez que haya sido empaquetado y etiquetados informando a los consumidores acerca de su preparación / métodos de cocción y los riesgos relacionados con las existencias de sustancias que provocan trastornos digestivos. Los nombres científicos y comerciales de los productos de la pesca deben ser escritos en las etiquetas.

Los productos pesqueros que incluyan biotoxinas no se pueden presentar en el mercado.

5.3.2.2.b Requisitos para los productos pesqueros frescos y congelados

El Reglamento de Normas Especiales de Higiene para Alimentos de origen animal en su artículo 47 señala:

a) Los productos pesqueros frescos serán enfriados a una temperatura próxima a la temperatura de fusión del hielo.

b) La separación de las cabezas y la eliminación de los órganos internos se realizará higiénicamente. Si es posible comercialmente y técnicamente, los órganos internos serán eliminados inmediatamente después de que los productos son capturados o desembarcados. Los productos se lavarán a fondo después de dicho tratamiento.

c) Se deben retirar los huesos con el fin de evitar la contaminación y el deterioro de los filetes y rodajas. Los filetes y rodajas no se deben dejar en las mesas de trabajo durante más de un período de supresión, ser empaquetados, envasados en los casos necesarios y enfriados después de la preparación lo más pronto posible.

d) Los contenedores utilizados para el preparado, la distribución y el almacenamiento de productos pesqueros frescos deberán tener la capacidad de evitar el contacto de agua creada como resultado de la fusión del hielo con los productos.

e) Las instalaciones de congelación de los productos de la pesca deberán tener la capacidad adecuada y suficiente para disminuir la temperatura interna de los productos a -18°C o menos. Asimismo, deberán tener un dispositivo para registrar la temperatura en un lugar de fácil lectura.

f) Los productos pesqueros que se consumen en crudo o transformados (marinadas, saladas y otros), si el proceso que se aplica no es suficiente para eliminar los parásitos vivos, deberán ser sometidos a congelación (excepto para los trematodos) que incluirá, al menos, las siguientes combinaciones de temperatura y tiempo para cada punto del producto. -20°C durante no más de 24 horas o -35°C durante un máximo

de 15 horas. Mantener los productos de la pesca congelados durante el tiempo suficiente para matar los parásitos vivos.

g) El explotador de empresa alimentaria no está obligado a realizar el proceso de congelación determinada para productos de la pesca que son sometidos a proceso térmico con el fin de matar a los parásitos vivos o ser sometido a proceso térmico antes del consumo (el producto se lleva a una temperatura central de 60 ° C o superior distinta de los trematodos durante al menos un minuto período.).

h) En caso exista la presencia de los datos epidemiológicos que indican que hay algún peligro para la salud en términos de la existencia de parásitos en la zona de caza y de la pesca, el Ministerio adoptara las medidas que estime conveniente..

i) El documento que indica el tipo de congelación aplicada a los productos pesqueros (combinación de temperatura-tiempo) y emitido por el operador de empresa alimentaria deberá acompañar a los productos pesqueros durante la puesta en el mercado, excepto para el usuario final.

j) El operador de empresa alimentaria deben garantizar que los productos de la pesca originarios de zonas de caza o granjas con datos epidemiológicos, así como aquellos que no se someten a tratamientos para matar parásitos vivos que llevan riesgo de salud antes de su consumo, mediante un certificado comercial que de garantía de la seguridad de los productos.

5.3.2.3 Disposiciones de higienes aplicables a los alimentos que son puestos en el mercado en recipientes herméticamente cerrados: Tratamiento térmico

Los siguientes requisitos se aplican únicamente a los alimentos puestos en el mercado en recipientes herméticamente cerrados, según señala el artículo 20 del Reglamento de Higiene de los Alimentos:

- a) Cualquier proceso de tratamiento térmico utilizado para la transformación de productos sin transformar o para seguir transformando productos elaborados, se debe aplicar a todas las partes del producto tratado y a una temperatura dada durante un determinado período de tiempo de modo tal que se evite que el producto se contamine durante el proceso.
- b) Para garantizar que el proceso empleado consiga los objetivos deseados, los operadores de la empresa alimentaria deberán controlar regularmente los principales parámetros pertinentes, en particular la temperatura, presión, el cierre y la microbiología, incluyendo el uso de los dispositivos automáticos;
- c) El proceso utilizado debería cumplir las normas reconocidas internacionalmente, como pasteurización, UHT o esterilización.

5.3.2.4 Envasado y embalaje de los productos pesqueros

El artículo 50 del Reglamento de Normas Especiales de Higiene para Alimentos de origen animal indica

Los recipientes para productos de la pesca frescos para el almacenamiento refrigerado deberían ser resistente al agua y evitar el contacto entre el agua y el producto.

Los bloques de productos congelados deben protegerse antes de ser manipulados.

En caso de productos procesados la premisa alimentaria debe garantizar que los materiales de embalaje;

- No debe ser una fuente de infestación y deben ser almacenados con el fin de evitar cualquier riesgo de infestación,
- Deben ser fáciles de limpiar y desinfectar para reutilizaciones cuando sea necesario.

5.3.2.5 Almacenamiento de los productos pesqueros

El artículo 51 del Reglamento de Normas Especiales de Higiene para Alimentos de origen animal indica

El almacenamiento de productos pesqueros debe obedecer a los siguientes requisitos:

Los productos de la pesca frescos deben ser preservados a una temperatura de fusión del agua.

Los productos pesqueros congelados deben conservarse a -18°C o grados o más bajos y la temperatura debe ser igual en todas las partes del producto. Además, el pescado entero o congelado para la producción de alimentos en conserva debe ser preservada a -9°C o temperaturas más bajas.

Los productos de la pesca vivos deberán conservarse en condiciones y temperaturas que no afecten negativamente a la fiabilidad de alimentos y la supervivencia.

5.3.2.6 Transporte de los productos pesqueros

El artículo 52 del Reglamento de Normas Especiales de Higiene para Alimentos de origen animal indica

El transporte de productos pesqueros debe obedecer los requisitos siguientes:

a) Los productos de pesqueros se deben conservar deben ser conservados a -18°C o grados inferiores durante el transporte. La fluctuación de temperatura que hará que la temperatura aumente no más de 3° es aceptable.

b) Se debe evitar el contacto del agua del hielo derretido con los productos.

c) Los productos pesqueros vivos deberán ser transportados en las condiciones y con temperaturas que no afecten negativamente a la fiabilidad de alimentos y la supervivencia.

5.3.3 CONTROL DE LAS IMPORTACIONES DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

El control de las importaciones de los productos pesqueros se realiza de acuerdo a los principios de protección de las normas de higiene de los alimentos, y el precepto de productos sujetos a control veterinario aplicable a la importación.

5.3.3.1 Control de las importaciones de los productos pesqueros de acuerdo a los principios de protección de las normas de higiene de los alimentos⁶⁴

Este control se sólo se refiere a los métodos y principios relacionados con las actividades que menciona el Reglamento de Normas especiales de higiene de los alimentos de origen animal, así como a los principios relacionados con el Reglamento sobre controles oficiales de alimentos y piensos y el Reglamento sobre Registro y Aprobación de las empresas de alimentos.

Base Legal

La base legal de estos controles lo constituye el “Reglamento para determinar las normas especiales sobre el control oficial de los alimentos de origen animal”, el cual fue elaborado sobre la base del artículo 31 de La Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos, y en paralelo a los artículos de controles oficiales de los alimentos de origen animal del Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo N° 854/2004 / CE.

5.3.3.1.a Aprobación de las empresas

El Ministerio aprueba las empresas productoras de alimentos de origen animal (en el ámbito del presente reglamento) que hayan cumplido con todo lo señalado por el Reglamento sobre Registro y Aprobación de Empresas Alimentarias. Si el ministerio detecta deficiencias graves en el negocio cancelará la autorización de la empresa. Sin embargo, si la garantía del negocio de la eliminación de las deficiencias en un período razonable de tiempo se encuentra adecuada, el Ministerio solo suspende la aprobación de la empresa.

5.3.3.1.b Principios generales de los controles oficiales de los alimentos de origen animal

El encargado de los alimentos debe ayudar al oficial de control con el fin de hacer que los controles oficiales se realicen con eficacia, igualmente debe entregar los documentos y los registros requeridos por el Ministerio, esto con el fin de que dicho organismo pueda evaluar y comprobar la compatibilidad de los alimentos con las condiciones que se determinan en:

- a) El Reglamento de Higiene de los Alimentos,
- b) La regulación de las normas de higiene especiales para los alimentos de origen animal.
- c) Los procedimientos basados en las buenas prácticas de higiene y el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control,
- d) El Reglamento sobre criterios microbiológicos,

⁶⁴ FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, Turkey: Regulation determining the special rules about the official controls on food of animal origin.
http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=114757&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

- e) El Reglamento sobre los restos, los contaminantes y materiales no autorizados para su uso,
- f) Que no contengan peligros físicos tales como cuerpos extraños.
- g) Si es necesario, se toma muestras para análisis de laboratorio.
- h) La frecuencia de los exámenes se llevan a cabo en función de los riesgos determinados sobre la base de la empresa.

5.3.3.1.c Controles oficiales de los productos de la pesca

El artículo 34 del “Reglamento para determinar las normas especiales sobre el control oficial de los alimentos de origen animal”, señala que los controles oficiales de los productos de la pesca deberán incluir por lo menos lo siguiente:

- a) Controles sensoriales: controles organolépticos aleatorios que se llevan a cabo con el fin de verificar el cumplimiento de los criterios de frescura establecidos por la correspondiente legislación.
- b) Criterios de frescura: Cuando el control sensorial detecta alguna duda sobre la frescura de los productos pesqueros estos son sometidos a las pruebas de laboratorio con el fin de determinar los niveles totales de nitrógeno volátil básico mediante la toma de muestras. En estos controles, los límites establecidos para los niveles totales de nitrógeno volátil básico se tienen en cuenta. Cuando el control sensorial crea una duda sobre la existencia de otras condiciones que afectan la salud humana, se toman muestras apropiadas para fines de verificación.
- c) Análisis de histamina: se lleva a cabo para verificar la conformidad de los límites aceptables establecido por la legislación.
- d) Control de residuos y contaminantes, este control se lleva a cabo de conformidad con la legislación pertinente.
- e) Controles microbiológicos: Los controles microbiológicos se realizan de acuerdo con las normas y criterios especificados, en su caso, en la legislación.
- f) Controles de parásitos: se llevan a cabo al azar para verificar el cumplimiento con los requisitos legales
- g) Controles oficiales de productos pesqueros venenosos para garantizar que no sean puestos en el mercado.
- h) Control de productos pesqueros frescos, preparados, congelados y transformados pertenecientes sobre todo a las familias de Gempylidae Ruvettus Pretiosus y Lepidocybium flavobrunneum a fin de que sean puestos en el mercado sólo después de ser envasados y etiquetados para proporcionar información de los métodos de preparación / cocción y de las sustancias que contiene y pueden causar enfermedades del sistema digestivo a los consumidores. El nombre científico y comercial debe aparecer en la etiqueta de estos productos.
- i) Control de biotoxinas u otras toxinas peligrosas para la salud humana, a fin de que los productos pesqueros que los contengan no sean puestos en el mercado.

Finalmente, el artículo 35 del “Reglamento para determinar las normas especiales sobre el control oficial de los alimentos de origen animal”, señala que los productos de la pesca se considerarán aptos para el consumo humano en los siguientes casos:

- a) Si los controles sensoriales, químicas, controles físicos o microbiológicos o de parásitos muestran que estos productos son compatibles con el Reglamento correspondiente,
- b) Si los niveles de contaminantes o residuos en las partes comestibles de los productos de la pesca no superan los niveles establecidos en el reglamento pertinente.
- c) Si los productos pesqueros son compatibles con las disposiciones sobre biotoxinas y/u otras toxinas que afectan la salud humana.

5.3.3.2 Control de las importaciones bajo el precepto de los productos sujetos a control veterinario⁶⁵

El objetivo de este control es proteger la salud pública y animal, regulando la entrada al país de productos que podrían representar un peligro.

Base Legal

La base legal de este control lo constituye el “Reglamento sobre la organización y control veterinario de productos que entran al país”, emitido el 17 de diciembre de 2011 por el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería y preparado de acuerdo al artículo 34 de la Ley N° 5996 de Servicios Veterinarios, Sanidad Vegetal, Productos Alimenticios y Piensos y la Directiva 97/78/CE del Consejo de la UE sobre los controles veterinarios de los productos procedentes de terceros países.

Este tipo de control incluye lo siguiente:

5.3.3.2.a Notificación previa del envío y la entrada al país

El “Reglamento sobre la organización y control veterinario de productos que entran al país” en su artículo 5 establece:

- a) Los embarques de exportación de los países sin controles veterinarios contemplados en el presente Reglamento no se les permiten entrar en el país.
- b) Los envíos deben entrar en el territorio del país por los puntos de control fronterizos veterinarios designados por el Ministerio.
- c) La persona responsable del envío es responsable de presentar una “notificación previa” al punto de control fronterizo. El anexo de la notificación previa deberá incluir la lista de los certificados, sellos y componentes del producto y copias electrónicas de los documentos privados que se especificarán por el Ministerio en función de las características del producto.

⁶⁵ FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, Turkey: “Regulation on the organization of veterinary checks on products entering into the country”.

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=111602&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

5.3.3.2.b Controles veterinarios y certificaciones

De acuerdo a las últimas modificaciones de la normativa turca, los alimentos de origen animal son los que se someten a controles más estrictos y por tanto, la presentación de las certificaciones pertinentes son más exhaustivas.

A. Tipos de Controles

Los controles a los que sometidos los productos sujetos a control veterinario son:

Control de documentos:

Las importaciones son objeto de control documentario a fin de corroborar lo manifestado en la notificación previa. Cada envío debe estar acompañado del certificado veterinario de salud, el certificado de control y el certificado de libre venta (solo para productos determinados) todos originales. Después del control de los certificados o documentos, los originales permanecen en la dirección del punto de control fronterizo veterinario.

Control físico

El control físico supone el control del embalaje y de la temperatura y puede incluir la toma de muestras y las pruebas de laboratorio del embarque. La frecuencia de los controles físicos es determinada y autorizada por el Ministerio de conformidad con los principios y procedimientos establecidos.

Control de identidad:

Implica el control de la conformidad de los productos con la información contenida en los certificados y documentos que lo acompañan, así como el cumplimiento de las normas. Este control, incluye la verificación del control veterinario realizado por la autoridad competente en el país exportador, así como todos los sellos y marcas colocados por esta en los documentos que acompañan el envío. Igualmente, este control verifica lo previsto en la legislación turca relacionada con el cumplimiento del etiquetado de los productos pre-empaquetados o envasados para comprobar el cumplimiento de las normas.

B. Certificados exigidos en la fase de control⁶⁶

Todos los alimentos sujetos a control veterinario donde se incluyen los productos pesqueros están obligados a presentar los siguientes certificados:

- a) “Certificado de Control” el cual tal como se indicó en la sección que corresponde a los alimentos procesados es, en esencia, una licencia de

⁶⁶ FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, Turkey: Notification No. 2012/12 on the approval of control certificates and documents required for the import of animal products.
http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=112097&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

importación que se otorga al importador a discreción de los funcionarios de las importaciones. El certificado de control es emitido por el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería. Para obtenerlo se tiene que presentar al Ministerio una factura proforma y, dependiendo del tipo de producto, los siguientes documentos: Certificado de Salud, Certificado de Análisis, Formula o Lista de Contenido del producto, e Informe del Análisis de Radiación. Estos documentos deben obtenerse de las autoridades relevantes del país de origen, en idioma original y traducido. Se debe obtener el Certificado de Control antes de la importación y deben presentarse a las autoridades de aduanas durante el proceso de importación. La validez del certificado puede ser de 4 y 12 meses, dependiendo del producto.

- b) “Certificado de Salud”: este es un documento que avala la inocuidad del producto y que debe ser emitido por la autoridad competente en el país de exportación, para el caso del Perú es el Servicio de Sanidad Pesquera (SANIPES). La normativa indica que el certificado de Salud para los productos pesqueros debe contener la siguiente declaración específica:
“el producto no proviene de especies tóxicas o especies que contienen biotoxinas”.
- c) Certificado de Libre Venta: Sólo para productos compuestos que contengan los productos pesqueros que al entrar en el país si no se especifica por el Ministerio la solicitud del certificado o certificados pertinentes deben ir acompañados de un documento comercial o certificado de libre venta. Los Certificados de Libre Venta, deben contener una declaración específica, así por ejemplo el certificado de libre venta de los alimentos en conserva debe contener las palabras *“libremente vendidos en el Perú (para el caso de productos importados de nuestro país) y aptos para el consumo humano”*.
- d) Certificados de Análisis: son los informes sobre resultados de las pruebas que se requieren para los productos de origen animales y donde se incluyen los productos pesqueros, estos informes deben demostrar el cumplimiento del producto con propiedades físicas, químicas, microbiológicas y de metales pesados que se especifican en las normas turcas.

Los certificados mencionados deberán ser presentados en el punto de control fronterizo y si cumplen con las condiciones de importación estipuladas en las normas el veterinario oficial da a la persona encargada del envío una copia certificada de los certificados o documentos, originales entregados en los puestos de inspección fronterizos.

C. Documentos Requeridos en la fase de Importación⁶⁷

El Comunicado N° 2012/12, “sobre la aprobación de certificados de control y documentos necesarios para la importación de productos de origen animal”, en su artículo 7 señala:

Posterior al control veterinario y después de que el producto destinado a ser importado al mercado turco haya sido aprobado, el importador o la persona responsable del traslado, deberá presentar los siguientes documentos en la fase de importación:

- El certificado sanitario,
- El certificado de inspección aprobado por las administraciones provinciales.
- El Certificado de Origen.
- Lista de componentes (si el producto lo requiere)
- Otros documentos solicitados por el Ministerio.

Si los productos serán destinados a usos nutricionales particulares, adicionalmente se deberá presentar

- Carta de compromiso de etiquetado y la etiqueta
- Certificado del Registro de la Gaceta del Comercio.

El importador es responsable de la exactitud de la información y los documentos ofrecidos por la empresa.

La lista de productos pesqueros sometidos a control veterinario se encuentra en el anexo 1 del “Reglamento sobre los animales y productos de origen animal sujetos a control veterinario a la entrada al país”, emitido por el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería el 21 de diciembre de 2011. El texto del reglamento se puede encontrar en el siguiente enlace:

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=110786&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

D. Procedimientos que deben aplicarse en los casos de incumplimiento e irregularidades

El “Reglamento sobre la organización y control veterinario de productos que entran al país” en su artículo 19 refiere:

De conformidad con las condiciones y los controles realizados en el ámbito del Reglamento, si el producto no responde a las condiciones de importación o se detectan irregularidades, un directorio en punto de control fronterizo veterinario junto con el representante de la persona responsable del envío pueden tomar una de las medidas especificadas a continuación:

⁶⁷ FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, Turkey: Notification No. 2012/12 “On the approval of control certificates and documents required for the import of animal products”.
http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=112097&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

Si los resultados de las inspecciones veterinarias y los requisitos de salud, no se oponen con las de otro país, el producto podrá ser enviado a este como máximo dentro de 60 días.

Si no representa un riesgo para la salud pública y animal, previsto en la legislación vigente, se procederá a dar una autorización concedida por el Ministro para el tratamiento y posterior utilización de estos productos para fines que fueron los previstos al inicio.

Si no se puede enviar de vuelta o se supera el plazo de 60 días, entonces se procede a la destrucción del envío, para lo cual el responsable del envío deberá asumir todos los costos que este procedimiento implique.

En caso se detecte que la irregularidad surgió de la negligencia grave o incumplimiento deliberado, el Ministerio aplicará la sanción establecida en la legislación nacional a la persona responsable del envío.

6. OTRAS NORMAS ESPECÍFICAS

Dentro de las normas específicas tenemos:

6.1 REGULACIÓN SOBRE ALIMENTOS IRRADIADOS⁶⁸

El Reglamento que modifica el “Reglamento sobre Irradiación de Alimentos” emitido el 19 de diciembre de 2003, como complemento del Código de Alimentos Turco establece las normas y procedimientos de la irradiación de alimentos y el establecimiento de instalaciones de irradiación de alimentos. El Reglamento también implica normas y procedimientos de concesión de licencias, el registro, el empleo, la inspección, la importación y exportación en relación con el suministro y consumo de los alimentos irradiados.

A continuación se expone un resumen de los aspectos más importantes de este reglamento:

6.1.1 Principios de la irradiación de alimentos

El artículo 5 del Reglamento que modifica el “Reglamento sobre Irradiación de Alimentos” señala que la irradiación de alimentos se deberá realizar de acuerdo con los siguientes principios:

- a) El proceso de la irradiación de alimentos, se debe usar con la finalidad de prevenir, reducir y/o destruir los microorganismos que causan el deterioro de los alimentos, controlar la maduración y extender la vida útil de los alimentos. Las operaciones a efectos de lograr los cambios deseados deberán contener la dosis de irradiación determinado, el uso de tecnología adecuada y realizada en condiciones higiénicas.

⁶⁸ FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, Turkey:” Regulación on food irradiation”.
http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=106140&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

- b) Los alimentos irradiados y material de embalaje deben respetar las disposiciones establecidas en el Código de Alimentos Turco.
- c) Antes de la irradiación, durante y después se aplicará a las normas generales de higiene establecido en el Código alimentos Turco.
- d) Las dosis e intervalos de irradiación deberán ser aplicados en unidades internacionales apropiadas y determinadas mediante la medición de la dosis media absorbida.
- e) Las plantas de acuerdo con el Reglamento para la seguridad de la radiación, de fecha 24/07/1985 85/9727 están obligados a cumplir con las disposiciones del Reglamento de seguridad radiológica.
- f) La dosis media de radiación que se aplica a los productos alimenticios, así como los límites superiores de la dosis media permitida por grupos de alimentos se establecen en el anexo 1 del reglamento.
- g) Los cereales, las legumbres, alimentos secos y otros alimentos después de la irradiación, con el fin de reducir o destruir los insectos y otras infecciones se pueden volver a la irradiar. La re-irradiación se hará a dosis bajas de aproximadamente 1 kGy.
- h) Para los procesos de irradiación de los alimentos se podrá utilizar los siguientes tipos de radiación; Cobalto-60 (Co-60) y el cesio-137 (Cs-137), los radionúclidos emitidos por las fuentes de rayos gamma, rayos X de menor energía generada por máquinas que trabajan a 5 MeV, electrones generados por máquinas que trabajan a menos de 10 MeV.

6.1.2 Aseguramiento de la calidad de los Alimentos Irradiados

Para cumplir con los principios y objetivos del reglamento se debe establecer un sistema de control de procesos y los valores de control, y llevar un registro,

Los alimentos irradiados y su material de embalaje deben cumplir con los requisitos del Código de Alimentos Turco.

Se deberá proporcionar la tecnología requerida para asegurar la calidad del proceso durante la irradiación y después de la irradiación y esto de acuerdo a las necesidades de cada tipo de alimento.

La aplicación de Dosimetría deberá cumplir con las normas internacionales.

6.1.3 Registros del proceso

Para cada lote de alimentos irradiados, se debe mantener un registro de control por lo menos durante dos períodos de control. Los registros deberán contener la siguiente información:

- El número de lote irradiado
- Fecha de la irradiación,
- La cantidad y tipo de alimento irradiado
- El tipo de material de embalaje y métodos utilizados durante la irradiación,
- Las tasas mínimas y máximas de dosis medidas durante la irradiación, la dosis media y otros valores del control de procesos,
- Las desviaciones de las condiciones normales del proceso observado durante la irradiación.

- La persona o la organización que realiza el proceso de irradiación.

6.1.4 Etiquetado de Alimentos Irradiados

Además de la información de la etiqueta se debe incluir los siguientes aspectos.

- Para los alimentos irradiados, pre envasados, se deberá colocar en los documentos de transporte el historial de irradiación, la dosis de radiación y el número de lote.
- Se deberá colocar sobre la etiqueta el símbolo de irradiación internacional.
- Si un alimento contiene un componente irradiado, este deberá indicarse en la lista de ingredientes junto con la dosis de irradiación.
- Los alimentos irradiados que se venden a granel, deben tener una etiqueta con las declaraciones de irradiación junto con el nombre y la forma del producto colocado sobre o cerca del recipiente que lo contiene.
- Si un alimento contiene un ingrediente irradiado, incluso por debajo de 25% en el producto final, el término "irradiado" debe incluir la lista de ingredientes.

6.1.5 Almacenamiento

Las plantas, así como los alimentos pre envasados irradiados se almacenan de acuerdo a la técnica de almacenamiento y en lugares separados de otros tipos de alimentos.

6.1.6 Importación de alimentos irradiados

Además de las reglas generales aplicadas a la importación de alimentos las siguientes reglas se deben seguir para la importación de alimentos irradiados:

- Los alimentos irradiados destinados a la importación deberán sujetarse a las condiciones establecidas en el reglamento para alimentos irradiados.
- Los documentos deberán indicar el nombre y la dirección del centro donde fueron irradiados y la información contenida en los registro que se mencionó líneas arriba deberán presentarse junto con los otros documentos para la importación.

6.2 REGLAMENTO SOBRE LA IMPORTACIÓN DE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA Y ANIMAL⁶⁹

El "Reglamento sobre el tratamiento, el control, la auditoría, la importación y exportación de organismos modificados genéticamente y los productos de los organismos modificados genéticamente para la alimentación humana y animal" emitido el 26 de octubre de 2009 por el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería establece entre otras las pautas que se debe seguir para poder exportar al mercado turco alimentos derivados de organismos genéticamente modificados.

⁶⁹ FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE: Turkey: "Regulation on the processing, controlling, audit, import and export of the genetically modified organisms and the products of genetically modified organisms for food and feed".

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=079365&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

La aplicación y cumplimiento del reglamento tiene como objetivo proteger la salud y la vida humana, la salud y el bienestar animal y los intereses de los consumidores y el medio ambiente.

6.2.1 Condiciones Generales para la importación de OMG y sus productos

- 1) Sin contravenir las disposiciones del Reglamento la importación, procesamiento, consumo, la exportación y el tránsito de alimentos transgénicos está prohibido, excepto para los productos regulados por el presente Reglamento, para los cuales se las administraciones aduaneras exigen la documentación OMG y otras adicionales.
- 2) Si al importar, fabricar o distribuir alimentos transgénicos se detecta desventaja en términos de salud, el titular de los alimentos debe adoptar las medidas necesarias con el fin de proteger la salud y el medio ambiente e informar a otras autoridades competentes, frente a ello el Ministerio de inmediato e informará a los consumidores y ordenará el retiro de los alimentos o los piensos del mercado.
- 3) El uso de los productos transgénicos, para la preparación de fórmulas infantiles y lactantes, así como en la elaboración de alimentos que complementan la dieta de los niños de corta edad está prohibido.
- 4) El Ministerio autoriza las zonas de frontera para la importación y exportación de alimentos y piensos OMG e igualmente puede modificarlas según sea necesario.
- 5) Un alimento para consumo humano o animal se considera como derivado de OMG si al menos contiene 0,9% de OMG del total de su contenido.
- 6) No se debe colocar las expresiones de “producto libre de OMG” sobre la etiqueta de productos que no contienen OMG.
- 7) Para cada OMG, basado en principios científicos y sobre la base de un gen o genes que contenga La Comisión del Ministerio hará la evaluación de riesgos y de acuerdo con los resultados de la evaluación del riesgo emitirá un documento de decisión que contiene al menos los siguientes aspectos:
 - ✓ El período de validez de la autorización,
 - ✓ Las normas y procedimientos que deben aplicarse a las importaciones de OMG y productos derivados,
 - ✓ El alcance y las limitaciones
 - ✓ La gestión del riesgo en la etapa de producción y en la puesta y supervisión del mercado
 - ✓ Los requisitos de trazabilidad
 - ✓ La documentación y los requisitos de etiquetado,
 - ✓ Las normas de envasado, almacenamiento y transporte.
 - ✓ El manejo y disposición de desechos y residuos de tratamiento
 - ✓ Medidas de seguridad y de emergencia
 - ✓ Un informe anual sobre las condiciones de uso
 - ✓ La oferta y las condiciones de uso y manejo de acuerdo a la finalidad.
 - ✓ La decisión de la Comisión, entrará en vigor después de la aprobación del Ministerio.
 - ✓ La información de los OGM permitidos se publica en la página web del Ministerio.

- 8) Los que importan OMG y sus productos, deben hacer una declaración al Ministerio acerca de producto que ofrecen al mercado y acompañar esta declaración con los documentos que contiene información del OMG y/o los productos, los documentos de transferencia, los de transporte y la etiqueta.
- 9) Si se observa una violación de las condiciones establecidas o se adquiere nueva información científica sobre los riesgos y daños potenciales de su uso se decomisan los productos y se cancela el permiso.
- 10) En caso de no cumplir con el documento de decisión el permiso será cancelado y se aplicaran las sanciones administrativas de acuerdo con el razonamiento del permiso.
- 11) Los productos de OMG no pueden utilizarse para fines distintos de la permitida.
- 12) Si el propietario de los OMG y los productos descubre un nuevo riesgo o sospecha de riesgo está obligado a informar de inmediato al Ministerio.
- 13) El propietario que está sujeto a la distribución y comercialización de OMG y de sus productos tiene la obligación de informar a los compradores sobre las reglas y precauciones de seguridad.

6.2.2 La importación de alimentos derivados de OMG

- 1) Para la importación de alimentos derivados de OMG, este debe contar el documento de evaluación aprobado.
- 2) Para la aprobación de las importaciones el Comité tiene exige se cumpla con las siguientes consideraciones:
 - ✓ Se requiere un documento emitido por la autoridad competente del país de origen del alimento derivado de OMG que indique: el tipo de producto producido, el número de lote, la cantidad y el tipo de OMG usado.
 - ✓ Si el fabricante del producto elaborado es de un país distinto al país de exportación el documento será expedido por las autoridades del país de origen.
 - ✓ La Secretaría podrá realizar análisis a efectos de control y auditoría.
 - ✓ La frecuencia de los análisis es determinada por el Ministerio sobre la base de riesgo.

6.2.3 Control de las importaciones de productos derivados de OMG

Las importaciones, debido a su grado de riesgo serán sometido a análisis y su frecuencia estará determinada por la aprobación del Ministerio.

Los productos importados son analizados de acuerdo con la frecuencia especificada. El resultado del análisis determinara si se permite o no la entrada de estos productos.

Si como resultado del análisis del producto no se le permite entrar en el país. El Ministerio coloca al Importador y la empresa exportadora empresa en cuestión dentro de la lista de riesgo país.

Los procedimientos de detección y control y análisis exigen la presentación la información y documentos que los importadores están obligados a suministrar.

6.2.4 Etiquetado de los alimentos

Sin contravenir lo que establece el Reglamento de etiquetado general y los requisitos del Código de alimentos turco, los alimentos que contienen dentro de su composición al menos 0,9% de OMG deberán cumplir con las siguientes consideraciones adicionales en el marco del etiquetado obligatorio:

En caso de que el producto este elaborado íntegramente con un componente modificado genéticamente la declaración en la etiqueta debe contener el nombre del producto seguido de "modificado genéticamente" o el nombre del producto o el nombre de la materia prima seguido de "derivado de organismos modificados genéticamente".

En el caso de que los alimentos contengan más de un componente modificado genéticamente, se deberá colocar en la lista de ingredientes el nombre del componente seguido de "..... modificado genéticamente" entre paréntesis con un tamaño de letra de la misma naturaleza.

Los alimentos a granel con OGM, deberán estar acompañados de un documento que contiene la información de la etiqueta.

Si los alimentos derivados de OMG pueden representar un riesgo para algunos grupos de consumidores como consecuencia de su consumo esto se deberá indicar en la etiqueta.

6.2.5 Seguimiento y trazabilidad

Los proveedores de los productos derivados de OMG que se importan, procesan, almacenan, distribuyen y consumen, deberán mantener los registros necesarios para asegurar la trazabilidad de los productos a lo largo de toda la cadena hasta llegar al consumidor final. El número de identificación diferencial y toda la información y documentación pertinente deberá ser suministrado con el producto.

Se deberán almacenar por lo menos 20 años todo el sistema de documentación y registros de los productos derivados de OMG importados o exportados, procesados, almacenados, distribuidos y consumidos.

El cumplimiento de las condiciones especificadas en el documento de aprobación es seguido por las unidades designadas por el Ministerio.

6.3 REGLAMENTO SOBRE LA IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS⁷⁰

La Ley N° 5262 de Agricultura Orgánica, aprobada el 12 de enero de 2004, por el entonces Ministerio de Agricultura y Asuntos Rurales establece:

“Producto orgánico, se refiere a los productos certificados, que pueden ser materias primas, productos semielaborados o terminados producidos de acuerdo con los principios de la agricultura orgánica” (Ley N° 5262 de Agricultura Orgánica).

⁷⁰ REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search,” Organic Farming Law”
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

La venta y comercialización de los productos orgánicos no están sujetos a las disposiciones del Decreto Ley N ° 552, de fecha 06/24/1995 Sobre el Comercio de Frutas y Verduras al por Mayor y sobre el Marketing de Frutas y Hortalizas Frescas.

Los productos no certificados no pueden ser comercializados como productos "orgánicos" o insumos".

Los empresarios están obligados a trabajar bajo la supervisión de un organismo autorizado por el Ministerio y prohibidos de actuar en contra de lo dispuesto en el Reglamento que emitirá el Ministerio.

Los empresarios tienen la obligación de permitir a las autoridades ministeriales o miembros de los organismos autorizados por el Ministerio de entrar en sus empresas y mostrarles la contabilidad y otros documentos bajo petición.

Los Principios y procedimientos relativos a las actividades de agricultura ecológica se establecen y regulan a través de los reglamentos que emitirá el Ministerio..

Las etiquetas y logotipos diseñados para los productos orgánicos que se importan al país sólo se pueden utilizar para este tipo de productos e insumos. Estos etiquetas y logotipos, así como la publicidad y promoción de productos no pueden tener ninguna declaración, ilustración o figura que puede inducir a error a los consumidores o crear falsas impresiones sobre la composición, el contenido, calidad, origen, efectos y técnicas de producción.

Los productos orgánicos que se importan al país deben cumplir con todas las exigencias que se impone para el tipo de un producto convencional similar a este, además y con carácter obligatorio este debe contar con la certificación orgánica de exportación ya que de no contar con ella no pueden ser importados como productos orgánicos.

Si las inspecciones y los controles demuestran que los productos importados no son orgánicos, tales productos no se les permitirá ser distribuidos o vendidos como productos orgánicos. Dichos productos podrán ser devueltos a su remitente o, si en cumplimiento de la legislación nacional, se permite para uso dentro del país como productos no orgánicos.

El Ministerio está facultado para llevar a cabo todo el trabajo de supervisión de los organismos certificadores, empresas, empresarios, inspectores y certificadores.

6.4 REGLAMENTO SOBRE EL EMBALAJE DE MADERA⁷¹

Las disposiciones acerca del tratamiento y marcado del embalaje de madera se establece en el "Reglamento de sujeción de los materiales de madera proceso de tratamiento por calor y su marcado", emitido el 04 de enero de 2011 por el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería.

⁷¹ REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search,; "Regulation Concerning the Subjection of Wooden Package Materials to Heat Treatment Process and Their Marking" <http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

El objetivo del reglamento es establecer los métodos y las bases necesarias para evitar que el transporte y la propagación de plagas a través de los materiales de embalaje de madera.

La normativa afecta a maderas de estiba, envases, embalajes o palets de madera de espesor superior a 6mm. Se excluyen los fabricados sólo de maderas técnicas (tableros contrachapados, aglomerados, de fibras, etc) o con materiales que hayan sufrido procesos equivalentes al tratamiento térmico (HT) en su fabricación.

Solo se permite la importación de productos que usen materiales de embalaje de madera que cumplan con la normativa fitosanitaria de la FAO para el embalaje de madera NIMF-15. Para lo cual se debe recurrir a proveedores de envase, embalaje y palet nuevo o usado con la autorización y número de registro para operar y marcar los embalajes de madera bajo la Norma NIMF-15.

El producto marcado NIMF-15 deberá estar tratado una vez con tratamiento térmico (HT) o con procesos equivalentes.

7. PERFIL LOGISTICO DE TURQUIA

Turquía se encuentra en la unión entre Europa y Asia. Esta ubicación geográfica permite manejar a los puertos turcos, gran cantidad de carga entre el mundo occidental y oriental. La carga procedente de Europa y las Américas se manejan en tránsito hacia los países de la CEI (Comunidad de Estados Independientes – Ex Repúblicas Soviéticas), Irán, Irak y los Balcanes, y viceversa La Ruta histórica de la Seda como parte del transporte internacional es el orden del día. Turquía tiene un papel fundamental como puente natural dentro del proyecto de la Ruta de la Seda, que vincula las economías de Asia con altas cuotas en el comercio mundial y de Europa, debido a su estratégica ubicación geográfica, su proximidad a las rutas internacionales de transporte, su infraestructura de transporte y sus fuertes y reformados caminos de flota⁷².

7.1 Índice de Desempeño Logístico⁷³

De acuerdo con “Logistics Performance Index (LPI)” publicado por el Banco Mundial en el año 2012, Turquía ocupa el puesto 27 en cuanto a desempeño logístico a nivel mundial. Su desempeño mostró un ascendiendo de 12 puestos con respecto al reporte del año 2011 y publicado en el año 2012. En promedio su desempeño paso de 3.22 a 3.51 (siendo 1 la peor calificación y 5 la mejor) durante el periodo evaluado.

El cuadro 2 el desempeño presentado por Turquía en cada uno de los diferentes aspectos que componen el LPI.

⁷² PRO ECUADOR, OFICINA COMERCIAL DE ECUADOR EN ANKARA. DIRECCIÓN DE INTELIGENCIA COMERCIAL E INVERSIONES: “Guía Comercial de Turquía 2013”.
http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/07/PROEC_GC2013_TURQUIA.pdf

⁷³ THE WORLD BANK, Logistics Performance Index: “Country Score Card: Turkey 2012”
<http://lpi.survey.worldbank.org/international/scorecard/radar/254/C/TUR/2012#chartarea>

CUADRO 2. Desempeño Logístico: Turquía 2012

Aspecto Evaluado	Puntaje	Puesto
Eficiencia aduanera	3.16	32
Calidad de Infraestructura	3.62	25
Competitividad de transporte internacional de carga	3.38	30
Competencia y calidad de los servicios logísticos	3.52	26
Capacidad de seguimiento y rastreo a los envíos.	3.54	28
puntualidad en el transporte de carga	3.87	27

Fuente: THE WORLD BANK, Logistics Performance Index: "Country Score Card: Turkey 2012.

7.2 Acceso Marítimo

El transporte marítimo es el método preferido de transporte, tanto para las exportaciones como para las importaciones, con cuotas respectivas del 46.0% y 59.1%, del total del comercio exterior de Turquía 85% del volumen del transporte se lleva cabo por medio marítimo.

Turquía posee una infraestructura portuaria compuesta por 50 puertos, entre los que se encuentran: Puerto de Aliaga, Puerto de Izmir, Puerto Gemlik (Gempot), Puerto de Mersin, Puerto Ambarli, Puerto de Istanbul y Kumport

7.3 Acceso Aéreo

En cuanto al transporte aéreo los vuelos nacionales e internacionales son operados por la compañía estatal, Turkish Airlines (THY), así como por algunas líneas aéreas privadas. Hay 67 aeropuertos en Turquía:

- 41 aeropuertos están en operación, 23 de ellos están abiertos tanto a los vuelos nacionales e internacionales, y 18 de ellos están abiertos sólo a los vuelos nacionales.
- 12 aeropuertos están abiertos sólo para el protocolo y para fines militares.
- 10 aeropuertos que están abiertos para uso privado
- 4 aeropuertos sólo están abiertos para el uso de la Asociación Turca de Aviación.

El costo estimado para la modernización de los aeropuertos es de 4 mil millones TL. La construcción de aeropuertos en Bingöl, Iğdır, Yüksekova Hakkari, Sirnak, Kütahya, Afyon, Uşak, Estambul, Çukurova, Eskişehir y Diyarbakir está considerada entre los próximos proyectos a realizarse.

7.4 Otros aspectos importantes para la Logística

7.4.1 Envío de muestras⁷⁴

Muestras con valor comercial:

- Factura proforma para valores de USD \$1500 o menos. Si el valor es mayor, se siguen los procedimientos previstos para envíos comerciales.
- Excepto para aquellas muestras sin valor comercial, todas las muestras (incluido material publicitario) están sujetas a derechos normales de importación, pero podrían

⁷⁴ PROEXPORT COLOMBIA: "Perfil de Exportación de Turquía"

http://www.colombiatrade.com.co/sites/default/files/perfil_logistico_de_turquia.pdf

ser temporalmente importadas después de cancelar un depósito que puede ser reembolsado sobre la re- exportación dentro de 6 meses.

Muestras sin Valor Comercial:

Se entiende por muestras sin valor comercial a aquellas mercancías que únicamente tienen por finalidad demostrar sus características y que carecen de valor comercial por sí mismas, las cuales no deben ser destinadas a la venta en el país.

Verifique que al momento de realizar sus envíos de muestras estas no pagan aranceles e impuesto en el destino al que planear llegar. Recuerde que este puede ser un costo adicional para su cliente y afectar los tiempos de entrega.

Para envíos de muestras que no representan un valor en el mercado, es importante en primera instancia que el exportador conozca que todo país cuenta con requerimientos para el ingreso de dichas muestras.

En Turquía no se requiere documentación para muestras cuyo valor no supere los €255.65; si exceden este valor, están sujetos al pago de obligaciones. Es necesario que la naturaleza de estas muestras quede especificada (escrita) como tal en el paquete. Estas muestras (gifts) deben ser embarcadas 15 días antes o después de días festivos como Navidad, Kurban y Ramazan.

7.4.2 Indicadores de Comercio Transfronterizo⁷⁵

Los costos y procedimientos relacionados con la importación y exportación de un embarque estándar de mercancías se detallan bajo este tema. Cada procedimiento oficial se registra comenzando desde el acuerdo final entre las dos partes y terminando con la entrega de las mercancías.

Importación

- Número de Documentos para Importar: 7
- Número de Días para Importar: 14
- Costo de Importación en US\$ por Contenedor: 1.235.

Exportación

- Número de Documentos para Exportar: 7
- Número de Días para Exportar: 13
- Costo de Exportación en US\$ por Contenedor: 990

⁷⁵ PROEXPORT COLOMBIA: “Perfil de Exportación de Turquía”
http://www.colombiatrade.com.co/sites/default/files/perfil_logistico_de_turquia.pdf

ENLACES DE INTERÉS

INSTITUCIONES EN TURQUÍA

MINISTERIO DE ECONOMÍA

<http://www.economy.gov.tr>

MINISTERIO DE ALIMENTACIÓN, AGRICULTURA Y GANADERÍA

<http://www.tarim.gov.tr>

Dirección General de Control de Alimentos

<http://www.tarim.gov.tr/GKGM/Sayfalar/Anasayfa.aspx>

MINISTERIO DE ADUANAS Y COMERCIO

<http://www.gtb.gov.tr/>

Dirección General de Aduanas

<http://ggm.gtb.gov.tr/>

INSTITUCIONES INTERNACIONALES

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tpr_s/tpr_s.htm

CONVENCIÓN INTERNACIONAL DE PROTECCIÓN FITOSANITARIA

www.ippc.int

CODEX ALIMENTARIUS

<http://www.codexalimentarius.org/codex-home/es/>

INSTITUCIONES EN EL PERU

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL (DIGESA)

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA DEL PERÚ (SENASA)

<http://www.senasa.gob.pe/>

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)

http://www.itp.gob.pe/webitp/index.php?option=com_content&view=article&id=55&Itemid=72

ASOCIACION DE EXPORTADORES (ADEX)

<http://www.adexperu.org.pe>

ALPER SUBAŞI (Consejero Comercial de Turquía en el Perú)

Lima Commercial Counsellor
lima@ekonomi.gov.tr

BIBLIOGRAFIA

USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: Turkey: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative. FAIRS Country Report 2012
<https://s3.amazonaws.com/ProductionContentBucket/pdf/20130218104309477.pdf>

PRO ECUADOR, OFICINA COMERCIAL DE ECUADOR EN ANKARA. DIRECCIÓN DE INTELIGENCIA COMERCIAL E INVERSIONES: “Guía Comercial de Turquía 2013”.
http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/07/PROEC_GC2013_TURQUIA.pdf

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO (OMC), Examen de Políticas Comerciales – Turquía 2012: “Medidas que afectan directamente a las Importaciones”.
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tp359_s.htm

REPUBLIC OF TURKEY, MINISTRY OF ECONOMY.
<http://www.economy.gov.tr/index.cfm?sayfa=71F44472-9290-D77E-3BAB6F7C07B1E205>

REPUBLIC OF TURKEY, MINISTRY OF ECONOMY: Trade Defence Policy.
<http://www.economy.gov.tr/index.cfm?sayfa=71F44472-9290-D77E-3BAB6F7C07B1E205>

REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: “Regulation Regarding Official Control of Food and Feed”
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

MINISTERIO DE ECONOMIA DE LA REPUBLICA DE TURQUIA: “Régimen de Importación 2012”.
<http://www.economy.gov.tr/index.cfm?sayfa=722CFA6D-FF56-46D7-3AB02218DB9FDDA3>

REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: “Law on Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed”
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: “Law on Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed”, Section Five, “Food and Feed”, Chapter One, “Food and Feed Safety, Responsibilities, Food Codex, Labeling and Traceability, Presentation and Advertising, Protection of Consumer Rights”.
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: “Turkey: FAIRS Export Certificate Report”. Date: 10/16/2008.
<http://www.fas.usda.gov/gainfiles/200810/146296187.pdf>

FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, **Turkey**: Notification No. 2008/22 "On food additives excluding colorants and sweeteners".

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=106470&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, **Turkey**: Notification No. 2002/55 "On colours for use in foodstuff".

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=106477&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, **Turkey**: Notification No. 2006/45 "On sweeteners for use in foodstuffs".

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=106478&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, **Turkey**: "Turkish food codex regulation on maximum residue limits of pesticides in foodstuff".

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=110262&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: "Regulation Regarding Official Control of Food and Feed".

<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: "Regulation on Food Hygiene"

<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: "Regulation on Turkish Food Codex Microbiological Criteria"

<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF ECONOMY, "Product Safety And Quality Control System On Import & Export In Turkey"

<http://www.economy.gov.tr/index.cfm?sayfa=D391E481-0894-5397-EA051FCDEA8CAEE2>

REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: "Regulation Regarding Official Control of Food and Feed,

<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search: "Regulation on Official Control of Plant Origin Food and Feed Import"

<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation
Search: "Regulation on Official Control of Plant Origin Food and Feed Import , art. 13".
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation
Search: "Regulation on Food Hygiene, art. 8"
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation
Search: "Regulation on Food Hygiene"
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

MINISTRY OF ECONOMY, Regulations and Technical Standards, Import Control: "Import controls Product Standardization of Foreign Trade Communiqué of agricultural products by the examiners (Communiqué No. 2010/2)"
<http://www.ekonomi.gov.tr/index.cfm?sayfa=0E210A3E-D8D3-8566-45201CB6B8FFAD60>

FAOLEX - legislative database of FAO Legal Office, Turkey: Regulation on plant quarantine,
Full text available (English): **tur110316eng.doc**

FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, Turkey: Regulation on recording of operators and plant passport system.
http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=116974&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, Turkey: "Turkish food codex Regulation on residue limits classification of pharmacologically active substances in foodstuffs of animal origin"
http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=115369&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation
Search: "Regulation of Special Hygiene Rules for Animal Food"
<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, Turkey: Regulation determining the special rules about the official controls on food of animal origin.
http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=114757&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, Turkey: "Regulation on the organization of veterinary checks on products entering into the country".
http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=111602&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, Turkey: Notification No. 2012/12 on the approval of control certificates and documents required for the import of animal products.

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=112097&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE, Turkey: "Regulación on food irradiation".

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=106140&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

FAOLEX - LEGISLATIVE DATABASE OF FAO LEGAL OFFICE: Turkey: "Regulation on the processing, controlling, audit, import and export of the genetically modified organisms and the products of genetically modified organisms for food and feed".

http://faolex.fao.org/cgi-bin/faolex.exe?rec_id=079365&database=faolex&search_type=link&table=result&lang=eng&format_name=@ERALL

REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search, "Organic Farming Law"

<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK, Legislation Search, "Regulation Concerning the Subjection of Wooden Package Materials to Heat Treatment Process and Their Marking"

<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Eng-1033/Mevzuat.aspx>

THE WORLD BANK, Logistics Performance Index: "Country Score Card: Turkey 2012"

<http://lpisurvey.worldbank.org/international/scorecard/radar/254/C/TUR/2012#chartarea>

PROEXPORT COLOMBIA: "Perfil de Exportación de Turquía"

http://www.colombiatrader.com.co/sites/default/files/perfil_logistico_de_turquia.pdf

ANEXOS

ANEXO 1

NUEVAS REGULACIONES Y FECHAS DE IMPLEMENTACIÓN

Fecha De Diario Oficial	Nombre de la Regulación	Artículos Importantes
Diciembre 17, 2011	Controles oficiales sobre la importación de alimentos y piensos de origen vegetal.	En base a la ley 5996, los Importadores debe obtener el usuario electrónico y la contraseña de la notificación previa. Los importadores deben llenar

		electrónicamente la notificación previa y adjuntar datos de la planta de alimentos, material de contacto copias de certificados, lista de ingredientes, y otros documentos que serán determinadas por MINFAL. Puesto de Inspección Fronteriza o direcciones provinciales da una fecha de inspección. Frecuencia de análisis será determinado por el análisis de riesgos. Si se produce un incumplimiento, los importadores pueden utilizar un tratamiento especial, declarar el cambio en la intención de uso, devolverlo o confiscar el producto. Si hay un protocolo entre dos países certificado electrónico será aceptado El Etiquetado traducido al Turco debe hacerse antes del control real de las importaciones se lleve a cabo
Diciembre 17, 2011	Medidas para controlar determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.	Norma de armonización de la UE, 96/23/CE Norma de armonización de la UE, 97/747/CE Si detectan residuos en los animales o productos de origen animal importados entonces van a aumentar la frecuencia de los análisis desde el mismo origen.
Diciembre 17, 2011	Higiene de los Alimentos.	Norma de armonización de la UE, 852/2004/CE En base a la ley 5996, los servicios veterinarios, la sanidad vegetal, la alimentación y la legislación sobre piensos. Define los criterios generales de higiene de las plantas, incluidos los criterios de HACCP y buenas prácticas de manufactura.
Diciembre 17, 2011	Registro y aprobación de las instalaciones de alimentos.	En base a la ley 5996, los servicios veterinarios, la sanidad vegetal, y la ley de alimentos y piensos define qué premisas requiere estar registrado y define los criterios de cómo deben registrarse.
Diciembre 17, 2011	Control oficial de alimentos y piensos.	En base a la ley 5996, los servicios veterinarios, la sanidad vegetal, la ley de alimentos y piensos. MINFAL está listo para delegar parte de su control y autoridad de inspección

		a las oficinas de control de los alimentos particulares o alguna ONG "s que están acreditados. Los Controles de importación y exportación están excluidos. MINFAL decidió publicar la lista de locales autorizados, locales con autorizaciones suspendidas locales, aprobaciones de locales cancelados, además de aumentar la transparencia. Define la trazabilidad, responsabilidad, requisitos generales para las importaciones y exportaciones. Establece un sistema de alerta rápida.
Diciembre 17, 2011	Notificación previa y el control veterinario de los animales y productos animales que ingresan al país.	Norma de armonización de la UE, 282/2004/EC. EU norma de armonización, 136/2004/EC. En base a la ley 5996, los servicios veterinarios, la sanidad vegetal, la ley de alimentos y piensos. Notificación previa de las importaciones de animales y productos de animales. Responsabilidades de los veterinarios de animales para comprobar y firmar los formularios
Diciembre 17, 2011	Normas específicas para los controles oficiales de productos animales.	Norma de armonización de la UE, 854/2004/CE. En base a la ley 5996, los servicios veterinarios, la sanidad vegetal, la ley de los alimentos y piensos y la ley de aprobación de los locales. Normas generales de higiene inspección de la carne. Funciones y deberes del veterinario oficial y su / su asistente. Inspecciones de animales y el bienestar de los animales vivos.
Diciembre 17, 2011	Controles veterinarios de los productos que entran al país.	Armonización de la UE la regulación 97/794/CE. EU norma de armonización, 91/496 / CE. En base a la ley 5996, los servicios veterinarios, la sanidad vegetal, la alimentación y la legislación sobre piensos.

		Un día antes de la llegada, los importadores deben informar la cantidad, variedad y fecha prevista de llegada a la inspección fronterizo veterinario. Controles Veterinario deben contener controles documentales y físicos. En primer lugar los controles veterinarios deben realizarse en los puestos de inspección fronterizos
Diciembre 17, 2011	Movimientos de animales domésticos y productos de origen animal.	En base a la ley 5996, la ley de emisión de certificado veterinario de salud para los animales en movimiento. Define criterios para vehículos con animales y productos animales en movimiento.
Diciembre 21, 2011	Regulación hospitalaria animal.	En base a la ley 5996, los servicios veterinarios, la sanidad vegetal, la alimentación y la legislación sobre piensos. Criterios para configurar las clínicas veterinarias incluidas las calificaciones del personal.
Diciembre 21, 2011	Controles veterinarios de los animales y productos animales que entran al país.	Regulación de armonización de la UE 97/78/CE. Norma de armonización de la UE 91/496 /CE. Regulación de armonización de la UE, 2007/275 / CE. En base a la ley 5996, los servicios veterinarios, la sanidad vegetal, la alimentación y la legislación sobre piensos. Se adjunta lista de reglamento que clasifica los productos que son animales y productos de origen animal.
Diciembre 21, 2011	Normas de bienestar animal.	En base a la ley 5996 define los criterios de granjas de animales, incluyendo los establos, jaulas para gallinas, etc
Diciembre 23, 2011	Vigilancia de los agentes de zoonosis y la resistencia a los antimicrobianos asociada y los alimentos y enfermedades y epidemias.	Regulación de armonización de la UE 97/78/CE. En base a la ley 5996, y el derecho de vigilancia de la brucelosis.
Diciembre 24, 2011	Criterios de registro e inspección de las granjas.	En base a la ley 5996.
Diciembre 24, 2011	Bienestar de los animales durante el transporte.	En base a la ley 5996. Criterios de vehículos de transporte de

		animales, incluidos los buques y camiones. Las responsabilidades, capacitación, inspecciones e informes.
Diciembre 27, 2011	Regulación de higiene especial para productos de origen animal	Norma de armonización UE 853/2004 / CE. En base a la ley 5996. Define los criterios para el sacrificio de animales y el procesamiento de productos de origen animal en instalaciones.
Diciembre 27, 2011	Higiene de los piensos	Norma de armonización de la UE, 183/2005 / CE. En base a la ley 5996, los servicios veterinarios, la sanidad vegetal, la alimentación y la legislación sobre piensos. Registro y autorización de las instalaciones para piensos.
Diciembre 27, 2011	La puesta en el mercado y uso de piensos.	Norma de armonización de la UE, 767/2009 / CE. En base a la ley 5996. Principios de etiquetado y presentación.
Diciembre 27, 2011	Métodos de muestreo y de análisis para el control oficial de los piensos.	Norma de armonización de la UE 767/2009 / CE. En base a la ley 5996.
Diciembre 29, 2011	Código de Alimentos Turco, límites máximos de residuos de plaguicidas.	En base a la ley 5996.
Diciembre 29, 2011	Código de Alimentos Turco, Aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes.	Norma de armonización de la UE, 1337/2008 / CE. Norma de armonización de la UE 2065/2003 / CE. En base a la ley 5996.
Diciembre 29, 2011	Código de Alimentos Turco, Aditivos.	Norma de armonización de la UE, 1333/2008 / CE En base a la ley 5996.
Diciembre 29, 2011	Código de los Alimentos Turco.	En base a la ley 5996.
Diciembre 29, 2011	Código de los Alimentos Turco. Fabricación.	En base a la ley 5996.
Diciembre 29, 2011	Código de los Alimentos Turco, Criterios microbiológicos para los productos alimenticios.	En base a la ley 5996. EU norma de armonización, 2073/2005 / CE.
Diciembre 29, 2011	Código de los Alimentos Turco. Etiquetado.	En base a la ley 5996. Norma de armonización de la UE

		2000/13 /79/112/2002/67/608/2004, / 90/496, 87/250, 1924/2006 CEE
Diciembre 29, 2011	Código de los Alimentos Turco. Contaminación.	En base a la ley 5996. Norma de armonización de la UE, 1881/2006/EC.
Diciembre 29, 2011	Código de los Alimentos Turco. Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.	En base a la ley 5996. Norma de armonización de la UE, 1935/2004/CE.
Diciembre 30, 2011	Regulación de la Inspección de importaciones	Publicado por el Ministerio de Economía. Productos que necesitan en la Aduana algún tipo de documento del Ministerio de Agricultura para ser liberados.
Diciembre 4, 2012	Código de los Alimentos Turco. Pan y variedades de pan	El aumento de contenido en salvado y disminuir el peso del pan para disminuir la cantidad de residuos.
Diciembre 4, 2012	Código de los Alimentos Turco. Métodos de toma de muestras para análisis químicos para el control de la leche conservada	Norma de armonización de la UE, 87/524/CEE
Diciembre 4, 2012	Código de los Alimentos Turco. Composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.	Norma de armonización de la UE, 41/2009/EC.
Diciembre 4, 2012	Código de los Alimentos Turco. Método de muestreo y prueba para la dioxina y productos similares	Norma de armonización de la UE, 1881/2006/EC
Diciembre 4, 2012	Código de los Alimentos Turco. Métodos de toma de muestras para análisis químicos para caseínas y caseinatos comestibles	Norma de armonización de la UE, 86/424/EC
Diciembre 4, 2012	Código de los Alimentos Turco. Las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.	Norma de armonización de la UE, 89/396/EC

Fuente: USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: Turkey: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative. FAIRS Country Report 2012.

<https://s3.amazonaws.com/ProductionContentBucket/pdf/20130218104309477.pdf>

ANEXO 2

Modelo de Formulario de Actividad (contingente arancelario de importación)

2- Firmanın Üretim ve/veya Tüketim Faaliyetine İlişkin Bilgiler				
Üretilen Nihai Mamule İlişkin Bilgiler ⁽¹⁾			Tarife Kontenjanı Talebinde Bulunulan Girdiye İlişkin Bilgiler ⁽¹⁾	
G.T.İ.P./Madde İsmi	Yıllık Üretim Kapasitesi (ton)	Üretim Miktarı (ton)	Yıllık Tüketim Kapasitesi (ton)	Tüketim Miktarı (ton)
1704.90 (1704.90.10 hariç) Diğerleri				
18.06 (1806.10.15, 1806.10.30, 1806.10.90 hariç) Çikolata ve kakao içeren diğer gıda müstahzarları				
1905.31 Tatlı bisküviler				
1905.32 Waffle ve gofreterler				
1905.40 Gevrekler, kızartılmış ekmek ve diğer kızartılmış mamuller				
1905.90 (1905.90.90 hariç) Diğerleri				
2008.19.19.00.41, 2008.19.95.00.41 Tahin				
TOPLAM				

(1) Talepte bulunulan her bir tarife kontenjanı için bu formun ayrı ayrı ve başvurunun yapıldığı yıldan 1 önceki yıl (örneğin; 2010 yılında başvuru yapılmışsa 2009 yılı) esas alınarak doldurulması gerekmektedir.

Firma Yetkilisi/Yetkilileri
Adı Soyadı, Unvan
İmza ve Kaşe(*)

YMM Adı Soyadı
Mühür
İmza ve Kaşe

* Firmayı temsil ve ilzama yetkili temsilci veya temsilciler tarafından imzalanmış olması gerekmektedir.

Fuente: MINISTRY OF ECONOMY, Notice, "Activity Form"

<http://www.ekonomi.gov.tr/index.cfm?sayfa=mevzuat&icerik=AF45C3C9-19DB-2C7D-3DD5805FA8C22D52>

ANEXO 3

CÓDIGOS DEL SA DE LOS PRODUCTOS QUE REQUIEREN CERTIFICADO DE CONTROL

Subject to veterinary control	Seed, saplings and flower bulbs	Veterinary biological products	Veterinary medical products and ingredients
HS CODE	HS Code	HS Code	HS Code
01.01	0601.10.10.00.00	3002.30.00.00.00	1108.12.00.10.00
01.02	0601.10.20.00.00	3002.90.50.10.11	1301.90.00.31.00
01.03	0601.10.30.00.00	3002.90.90.00.13	1302.20.10.10.00
01.04	0601.10.40.00.00	3821.00.00.00.00	1302.39.00.90.00
01.05	0601.10.90.10.00	3822.00	1508.90.10.00.00
01.06	0601.10.90.90.00		1701.12.90.00.00
02.01	0601.20.30.00.11		1702.11.00.10.00
02.02	0601.20.30.00.12		1702.30.90.00.00
02.03	0601.20.30.00.13		2519.90.10.00.11
02.04	0601.20.30.00.14		2519.90.10.00.12
0205.00	0601.20.90.10.11		2519.90.90.00.19
02.06	0601.20.90.10.19		2707.50.90.00.19
02.07	0601.20.90.90.00		2707.99.80.00.12
02.08	0602.10.10.00.00		2707.99.80.00.19
02.09	0602.10.90.00.00		2710.19.99.00.21
02.10	0602.20.10.00.00		2710.19.99.00.22
03.01	0602.20.90.00.19		2710.19.99.00.23
03.02	0602.30.00.00.00		2710.19.99.00.24
03.03	0602.40.00.00.00		2710.19.99.00.98
03.04	0602.90.30.00.00		2801.20.00.90.00
03.05	0602.90.45.00.11		2809.20.00.00.17
03.06	0602.90.45.00.12		2811.22.00.00.00
03.07	0602.90.49.00.00		2811.29.90.90.12
04.01	0602.90.50.00.00		2831.10.00.00.12
04.02	0602.90.70.00.11		2833.25.00.20.00
04.03	0602.90.70.00.12		2833.29.30.00.00
04.04	0602.90.91.00.00		2833.29.80.00.19
04.05	0602.90.99.00.00		2833.40.00.30.00
04.06	0701.10.00.00.00		2835.10.00.10.11
04.07	0703.10.11.00.00		2835.10.00.10.12
04.08	0703.20.00.00.12		2835.22.00.00.11
0409.00	0712.90.11.00.00		2835.25.00.00.00
0410.00	0713.10.10.00.19		2835.26.00.00.00
05.06	0713.20.00.00.11		2835.39.00.10.00
05.07	0713.31.00.00.11		2836.99.17.30.00
0510.00	0713.32.00.00.11		2839.11.00.00.00
05.11	0713.33.10.00.00		2842.90.10.00.11
15.01	0713.34.00.00.11		2902.41.00.00.00
15.02	0713.35.00.00.11		2902.42.00.00.00
1503.00	0713.39.00.00.11		2902.43.00.00.00
15.04	0713.40.00.00.11		2905.12.00.00.12
1506.00	0713.50.00.00.11		2905.32.00.00.00
1516.10	0713.60.00.00.11		2905.39.20.00.00
1518.00	0713.90.00.00.12		2905.43.00.00.00
1601.00	0713.90.00.00.13		2905.44.91.00.00

16.02	1001.11.00.00.00	2905.59.98.90.19
1603.00	1001.91.10.00.00	2906.21.00.00.00
16.04	1001.91.20.00.11	2906.29.00.10.11
16.05	1002.10.00.00.00	2907.11.00.10.00
1702.11	1003.10.00.00.11	2907.12.00.10.00
19.01	1003.10.00.00.19	2908.19.00.10.12
19.02	1004.10.00.00.00	2908.19.00.90.19
19.05	1005.10.13.00.00	2912.19.90.90.14
20.04	1005.10.15.00.00	2912.60.00.00.00
20.05	1005.10.18.00.00	2914.69.90.00.19
2103.90.90	1005.10.90.00.00	2914.70.00.90.00
21.04	1006.10.10.00.00	2915.29.00.90.19
2105.00	1007.10.10.00.00	2915.31.00.00.00
21.06	1007.10.90.00.00	2915.32.00.00.00
23.01	1008.21.00.00.11	2915.39 ^(***)
2835.25.00.00.00	1008.21.00.00.12	2915.40
2835.26.00.00.00	1008.60.00.00.00	2915.50
30.01	1201.10.00.00.00	2915.60.90.90.19
30.02	1202.30.00.00.00	2915.70
3503.00	1204.00.10.00.00	2915.90.70.00.49
	1205.10.10.00.00	2916.20
	1205.90.00.00.00	2916.31
	1206.00.10.00.00	2916.32
	1207.10.00.00.00	2916.39.10.00.00
	1207.21.00.00.00	2916.39
	1207.30.00.00.00	2917.11
	1207.40.10.00.00	2917.20.00.00.00
	1207.50.10.00.00	2917.34
	1207.60.00.00.00	2918.11
	1207.70.00.00.00	2918.12.00.00.00
	1207.91.10.00.00	2918.13
	1207.99.20.00.00	2918.14.00.00.00
	1207.99.91.00.00	2918.15
	12.09	2918.16
	1212.99.41.00.00	2918.21
	1212.99.49.00.00	2918.22
		2918.23
		2918.99.90.00.12
		2918.99.90.00.19
		2919.90.00.20.00
		2921.11.00.00.24
		2921.45.00.00.29
		2922.11.00.00.11
		2922.13.10.00.00
		2922.41
		2922.42
		2922.49.85.90.32
		2922.49.85.90.34
		2923.10.00.00.00

		2923.20
		2923.90.00.90.19
		2924.19.00.00.29
		2924.21.00.00.29
		2924.29.98.00.27
		2924.29.98.00.38
		2925.29.00.00.19
		2926.90.95.00.29
		2927.00.00.00.31
		2930.90.99.90.43
		2930.90.99.90.68
		2931.90.90.90.68
		2932.20.90.90.19
		2933.11.90.00.11
		2933.11.90.00.19
		2933.31
		2933.39.99.00.29
		2933.49.90.00.29
		2933.59.95.00.38
		2933.69.80.00.19
		2933.79.00.00.19
		2933.91.90.00.49
		2934.10.00.00.19
		2934.99.60.90.00
		2934.99.90.90.21
		2934.99.90.90.29
		2935.00
		29.36
		29.37
		2938.90.90.90.19
		2939.30.00.00.11
		2939.99.00.90.12
		29.41
		2942.00.00.00.29
		3001.90.98.10.00
		30.03 ^(***)
		30.04 ^(****)
		3204.13.00.00.00
		3204.17.00.00.11
		3204.90.00.00.00
		3404.20.00.00.00
		3505.10.50.00.00
		38.24
		3905.19.00.00.00
		3905.99.90.00.00
		3907.20.11.00.00
		3910.00.00.00.11
		3912.39.85.00.00
		3912.90.90.00.00

Fuente: USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: Turkey: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative. FAIRS Country Report 2012.
<https://s3.amazonaws.com/ProductionContentBucket/pdf/20130218104309477.pdf>

CÓDIGOS DEL SA DE LOS PRODUCTOS QUE NO REQUIEREN CERTIFICADO DE CONTROL

Subject to veterinary controls	Plant and plant materials	Subject to agriculture quarantine controls
0502.10	07	06.01
0504.00	08	06.02
05.05	09	06.03
1213.00.00.00.00	10	06.04
1214.90	11	07.01
1521.90	12	0702.00.00.00.00
23.09	13	07.03
3101.00	1404.90.00.99.11	07.04
35.01	1404.90.00.99.19	07.05
35.02	15.07	07.06
3504.00	15.08	0707.00
3507.10.00.00.00	15.09	07.08
41.01	15.10	07.09
41.02	15.11	0712.90.11.00.00
41.03	15.12	07.13
4205.00	15.13	07.14
4206.00.00.00.00	15.14	0801.12.00.00.00
43.01	15.15	0801.19.00.00.00
51.01	1516.20	0801.21.00.00.00
51.02	15.17	0801.31.00.00.00
51.03	1518.00	0802.11
9508.10.00.00.00	1521.10	0802.21.00.00.00
9705.00.00.00.00	17	0802.31.00.00.00
	18	0802.41.00.00.00
	19	0802.51.00.00.00
	20	0802.61.00.00.00
	21	0802.70.00.00.00
	22	0802.80.00.00.00
	23.02	0802.90
	23.03	08.03
	2304.00.00.00.00	0804.10.00.00.00
	2305.00.00.00.00	0804.20.10.00.00
	23.06	0804.30.00.00.00
	2308.00	0804.40.00.00.00
	23.09	0804.50
	2501.00	08.05
	2503.00	0806.10
	2506.20.00.00.11	08.07
	2506.20.00.00.19	08.08
	25.08	08.09
	2525.10.00.00.00	08.10
	2525.20.00.00.00	0813.50.39.00.00

	2528.00.00.00.00	0814.00.00.00.00
	2530.90.00.90.39	0901.11.00.00.00
	2707.10.90.00.00	10.01
	2707.50.90.00.11	10.02
	2707.50.90.00.19	10.03
	27.10	1004.00
	28.01	10.05
	28.09	1006.10
	28.11	10.07
	28.15	10.08
	2816.10.00.00.00	1201.00.10.00.00
	2817.00.00.10.00	1201.00.90.00.00
	28.20	12.02
	2821.10	1203.00.00.00.00
	2822.00	1204.00
	2823.00.00.00.00	1205.10.10.00.00
	28.27	1205.10.90.00.00
	28.28	1205.90.00.00.00
	2829.90.80.30.11	1206.00
	28.32	12.07
	28.33	12.09
	28.34	1210.10.00.00.00
	28.35	12.11
	28.36	1212.21.00.10.00
	28.39	1212.21.00.90.00
	2841.70.00.10.00	1212.29.00.10.00
	2841.70.00.90.11	1212.29.00.90.00
	2842.10.00.00.00	1212.91.80.00.00
	2842.90.10.00.11	1212.92.00.00.00
	2847.00	1212.93.00.00.00
	29.01	1212.94.00.00.00
	29.02	1212.99.41.00.00
	2904.90.95.00.34	1212.99.49.00.00
	2904.90.95.00.35	1212.99.95.00.13
	2904.90.95.00.39	1212.99.95.00.14
	29.05	1212.99.95.00.19
	29.06	1214.90
	2907.19.90.90.19	1404.20.00.00.00
	29.09	1404.90.00.10.00
	29.12	1404.90.00.30.00
	29.14	1404.90.00.92.14
	29.15	1404.90.00.92.16
		1404.90.00.99.19
	9.16	
	29.18	1801.00.00.00.11
	2921.19.99.00.49	24.01
	2921.19.99.00.59	2703.00
	2922.41	44.01
	2922.42	44.03

	2922.49	44.04
	2922.50	44.06
	2923.10.00.00.00	44.07
	2923.20	44.15
	2923.90.00.10.12	4416.00
	2923.90.00.10.13	4501.10.00.00.00
	2923.90.00.10.19	5201.00.90.00.00
	2923.90.00.90.19	5202.10.00.00.19
	2924.19.00.00.17	5202.91.00.00.12
	2924.29.98.00.32	5202.91.00.00.19
	2924.29.98.00.33	5202.99.00.00.12
	2924.29.98.00.38	5202.99.00.00.18
	29.25	9603.10.00.00.00
	2929.90.00.00.13	
	2929.90.00.00.14	
	2930. 0.10.00.00	
	2930.40.90.00.00	
	2930.90.13.00.00	
	2930.90.99.90.43	
	2930.90.99.90.68	
	2931.90.90.10.00	
	29.32	
	2933.29.90.00.19	
	2933.39.99.00.29	
	2933.49.90.00.29	
	2933.59.95.00.38	
	29.34	
	29.36	
	2939.30	
	2940.00	
	29.41	
	3002.90.50.10.19	
	3002.90.50.90.00	
	3002.90.90.00.11	
	3002.90.90.00.12	
	3002.90.9 .00.19	
	3102.10.10.00.00	
	3102.21.00.00.00	
	3102.50.10.90.00	
	31.04	
	31.05	
	3203.00	
	32.04	
	3205.00	
	32.06	
	33.01	
	33.02	

	3402.90.10.00.12	
	34.04	
	3504.00.90.00.19	
	35.05 ^(***)	
	35.06	
	3507.90.90.00.19	
	3802.10.00.00.00	
	3802.90.00.90.12	
	3802.90.00.90.13	
	3808.92.90.00.19	
	3808.99.90.00.11	
	3808.99.90.00.19	
	38.12	
	38.15	
	3821.00.00.00.00	
	38.22	
	38.23	
	38.24	
	39.01	
	39.02	
	39.03	
	39.04	
	39.05	
	39.06	
	39.07	
	39.08	
	39.09	
	3910.00	
	39.11	
	39.12	
	39.13	
	3914.00.00.00.00	
	39.16	
	39.17	
	39.19	
	39.20	
	39.21	
	39.23	
	39.24	
	3925.10.00.00.00	
	40.02	
	4009.11.00.00.00	
	4009.21	
	4017.00.00.99.11	
	4017.00.00.99.19	
	4419.00	
	4421.90.98.90.00	
	45.03	
	48	

	6909.90	
	6911.10	
	6912.00	
	70.10	
	70.13	
	7205.29.00.00.13	
	7310.21.11.00.00	
	7310.21.19.00.00	
	7323.92.00.00.00	
	7323.93.00.00.00	
	7323.94.00.00.00	
	7323.99.00.00.00	
	7615.10	
	8211.91.00.00.00	
	8215.20.10.00.00	
	83.09	
	9602.00.00.10.00	
	96.17	

Fuente: USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: Turkey: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative. FAIRS Country Report 2012.
<https://s3.amazonaws.com/ProductionContentBucket/pdf/20130218104309477.pdf>

ANEXO 4

DOCUMENTOS NECESARIOS PARA OBTENER UN CERTIFICADO DE CONTROL / LICENCIA DE IMPORTACIÓN PARA VARIOS PRODUCTOS

1. Alimentos para determinadas condiciones nutricionales

- Carta de presentación de la aplicación
- Formulario de certificado de control
- Certificado Sanitario
- Lista de componentes
- Documento de especificaciones
- Etiqueta del producto
- Certificado de Actividad Comercial * 1

2. Bebidas energéticas y bebidas alcohólicas

- Carta de presentación de la aplicación
- Formulario de certificado de control
- Factura proforma
- Lista de componentes
- Etiqueta del producto
- Certificado de Libre Venta
- Certificado de Actividad Comercial * 1

3. Productos animales (sólo productos de cerdo)

- Carta de presentación de la aplicación
- Formulario de certificado de control
- Factura proforma

- Lista de componentes
- Certificado de sanitario de muestra
- Carta de Compromiso (Pagaré proporcionar certificado sanitario original a la llegada de las mercancías)
- Etiqueta del producto
- Certificado de Actividad Comercial * 1

4. Frutas y hortalizas frescas (para las cuales aún se exige un certificado de control)

- Carta de presentación de la aplicación
- Formulario de certificado de control
- Factura proforma
- Certificado de Actividad Comercial * 1

5. Queso

- Carta de presentación de la aplicación
- Formulario de certificado de control
- Factura proforma
- Certificado sanitario de muestra
- Carta de Compromiso (Pagaré proporcionar certificado sanitario original A la llegada de las mercancías)
- Lista de componentes
- Documento de especificaciones
- Etiqueta del producto
- Certificado de Actividad Comercial * 1
- Registro Mercantil Gaceta * 2
- Licencia de Importación (original, copia notariada y sus fotocopias)

6. Mantequilla

- Carta de presentación de la aplicación
- Formulario de certificado de control
- Factura proforma
- Certificado de Salud de muestra
- Carta de Compromiso (Pagaré proporcionar certificado sanitario original a la llegada de las mercancías)
- Lista de componentes
- Documento de especificaciones
- Etiqueta del producto
- Certificado de Actividad Comercial * 1
- Registro Mercantil Gaceta * 2
- Permiso de perfeccionamiento activo o de Licencia de Importación (original, copia notariada y sus fotocopias)

7. Frutas de hueso y frutos secos

- Carta de presentación de la aplicación
- Formulario de certificado de control
- Factura proforma

- Certificado de Actividad Comercial * 1

8. Productos en polvo secados

- Carta de presentación de la aplicación
- Formulario de certificado de control
- Factura proforma
- Certificado o carta de compromiso
- Certificado de Actividad Comercial * 1
- Registro Mercantil Gaceta * 2

9. Productos secos en gránulos o grumos

- Carta de presentación de la aplicación
- Formulario de certificado de control
- Factura proforma
- Lista de componentes
- Certificado de Actividad Comercial * 1
- Registro Mercantil Gaceta * 2

*** 1 Las empresas importadoras podrán presentar su certificado de actividad comercial sólo durante la primera aplicación. Este certificado no se exigirá a las siguientes aplicaciones.**

*** 2 A Registro Mercantil Gaceta se requiere si el certificado de la actividad comercial no indica claramente la importación como una de las actividades comerciales.**

Fuente: USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE: Turkey: Food and Agricultural Import Regulations and Standards – Narrative. FAIRS Country Report 2012.
<https://s3.amazonaws.com/ProductionContentBucket/pdf/20130218104309477.pdf>

ANEXO 5

MODELO DE CERTIFICADO DE CONTROL

Ek-8 Kontrol Belgesi Örneği

T.C. GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI Genel Müdürlüğü..... İl Müdürlüğü KONTROL BELGESİ	
GTİP (1)	:
Maddeler (2)	:
Hangi listede yer aldığı	:
İthalatçı firmasının	:
- Ticaret unvanı	:
- Adresi ve tel no	:
- Vergi daresi	:
- Vergi sicil no	:
İhracatçı firmasının	:
- Ticaret unvanı	:
- Adresi	:
Maddelerin	:
Kullanım yeri	:
İthalatçı (3)	:
Miktar	:
Şarj no (4)	:
Mercezlik	:
Yükleme etiketi	:
Çirgü gümrüğü	:
Kullanıcı firmasının	:
- Ticaret unvanı	:
- Adresi ve tel no	:
İthal edilecek maddelerin özelliklerine göre aşağıdaki ilgili başlığı yuvarlak içine alınız. (Maddeler B grubunda ise ayrıca ilgili bölümler altı çizilir.) A- 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu hükümlerine uygundur. B- Avrupa Topluluğu, Dünya Sağlık Teşkilatı, Dünya Gıda Kodeksi spesifikasyonlarına uygundur. C- 5553 sayılı Tohumculuk Kanunu hükümlerine uygundur. D- 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu hükümlerine uygundur. E- 5199 sayılı Hayvanları Koruma Kanunu hükümlerine uygundur.	
(1) GTİP tespiti Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın sorumluluğunda değildir. (2) Proforma faturada tek isim altında birden fazla madde varsa bunların orijinal isimleri ayrı ayrı belirtilmelidir. (3) Canlı su ürünleri ithalatında belirtilmelidir. (4) Veteriner tıbbi ürünlerin, bu ürünlerin veya başlangıç maddelerinin üretiminde kullanılan maddelerin ithalatında belirtilmelidir.	
Taraftan önce düzenlenen işbu formdaki bilgilerin doğru ve eksiksiz olduğunu ve ithalat Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Kontrolüne Tabi Ürünlerin İthalat Denetimi Tebliği (Orta Oturduğu ve Denetimi: 2012/5) hükümlerine uygun olarak yapacağınız taahhüt ederiz.	
Firma kaşesi Yetkilinin Adı ve Soyadı İmza	
İlgili Tebliğ uyarınca yapılan incelemede, işbu Kontrol Belgesi kapsamı altında, insan sağlığı ve güvenliği ile hayvan ve bitki varlığı ve sağlık yönünden gümrük aşamasında yapılacak denetimlerde uygun bulunması halinde ithali uygun görülmüştür.	
İmza ve tarih Tarih	

Fuente: PROCHILE, Estudio de Mercado Conservas de Pescado en Turquía, Agosto 2012.
http://www.prochile.gob.cl/wp-content/blogs.dir/1/files_mf/documento_01_09_13175221.pdf

ANEXO 6

MODELO DE CERTIFICADO DE CONFORMIDAD

Ek-5

Uygunluk Yazısı Örneği

GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLIĞI

Tarih: .../.../...

Sayı :
Konu :

İLGİLİ GÜMRÜK İDARESİNE VE/VEYA İLGİLİ FİRMAYA

İlgili:

İthalat/Geçici İthalat yapılmak üzere firmasınca/firmanızca beyan edilen ve aşağıda bilgileri yer alan ürünün/ürünlerin, ilgili mevzuata göre yapılan denetimlerde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Kontrolüne Tabi Ürünlerin İthalat Denetimi Tebliği (Ürün Güvenliği ve Denetimi: 2012/5) çerçevesinde ithal/geçici ithal uygundur.

Bu uygunluk yazısı gün süre için geçerlidir ⁽¹⁾.

Bilgilerinizi ve gereğini arz/vica ederim.

Belge Cinsi	Belge Tarihi	Belge №	Ürün Adı	GTİP
Ürün Miktarı	Fatura Tarihi	Fatura №	Şarj № ⁽²⁾	Son Kullanım Tarihi ⁽²⁾

¹ Ek-3 ve Ek-7 listeler kapsamı ürünler için geçerli değildir.
² Ek-4, Ek-5 ve Ek-6 listeler kapsamı ürünler için geçerlidir.

Fuente: PROCHILE, Estudio de Mercado Conservas de Pescado en Turquía, Agosto 2012.
http://www.prochile.gob.cl/wp-content/blogs.dir/1/files_mf/documento_01_09_13175221.pdf

ANEXO 7

MODELO DE CARTA DE COMPROMISO DE ETIQUETADO

EK-1 ETİKET TAAHHÜTNAMESİ GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞINA Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu hükümlerine göre İthal edilen Hayvansal Ürün İthalatında Kontrol Belgesi Onaylanması ve İthalat Aşamasında Sunulması Gereken Belgeler Hakkında Tebliğ kapsamındaki, hayvansal gıdaların 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine ve Türk Gıda Kodeksi Ürün Tebliğlerine; yem için 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yemlerin Piyasaya Arzı ve Kullanımı Hakkında Yönetmeliğine uygun olarak ithalattan sonraki iki ay ve gerektiğinde Bakanlığın belirleyeceği ek süre içinde etiketledikten sonra piyasaya arz edeceğimizi, aksi takdirde doğacak her türlü hukuki sorumluluğun tarafımıza ait olacağını bu belge ile kabul, beyan ve taahhüt ederiz. / / 20.... İthalatçı Firma Kaşesi ve Yetkilisinin Adı, Soyadı ve İmzası Adres:

Fuente: PROCHILE, Estudio de Mercado Conservas de Pescado en Turquía, Agosto 2012.

http://www.prochile.gob.cl/wp-content/blogs.dir/1/files_mf/documento_01_09_13175221.pdf