

**REGLAMENTO (CE) N° 2329/2003 DEL CONSEJO
de 22 de diciembre de 2003**

relativo a la celebración del Acuerdo de pesca entre la Comunidad Europea y la República de Mozambique

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea, y en particular su artículo 37, en relación con el apartado 2 y con el primer párrafo del apartado 3 de su artículo 300,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo ⁽¹⁾,

Considerando lo siguiente:

- (1) La Comunidad Europea y la República de Mozambique han negociado y rubricado un Acuerdo de pesca que ofrece posibilidades de pesca a los pescadores de la Comunidad en las aguas sometidas, en materia de pesca, a la soberanía o la jurisdicción de Mozambique.
- (2) Dicho Acuerdo prevé además la cooperación económica, financiera, técnica y científica en el sector de la pesca con el fin de garantizar la conservación y la explotación sostenible de los recursos, así como cooperaciones entre empresas encaminadas a desarrollar, en interés común, actividades económicas relacionadas con el sector pesquero y sus actividades.
- (3) Procede aprobar dicho Acuerdo.
- (4) Es preciso determinar la forma de reparto de las posibilidades de pesca entre los Estados miembros.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda aprobado, en nombre de la Comunidad, el Acuerdo de pesca entre la Comunidad Europea y la República de Mozambique, en adelante denominado el *Acuerdo*.

El texto del Acuerdo se adjunta al presente Reglamento.

Artículo 2

Las posibilidades de pesca establecidas en el Protocolo del Acuerdo se repartirán entre los Estados miembros de la forma siguiente:

- | | |
|---|--|
| a) Arrastreros congeladores de pesca demersal de gambas de profundidad: | — España: TAC de 550 toneladas de gambas de profundidad (295 toneladas de capturas accesorias, según el reparto por especie previsto en el Protocolo) |
| | — Grecia: TAC de 150 toneladas de gambas de profundidad (80 toneladas de capturas accesorias, según el reparto por especie previsto en el Protocolo) |

⁽¹⁾ Dictamen emitido el 4 de diciembre de 2003 (no publicado aún en el Diario Oficial).

- Italia: TAC de 150 toneladas de gambas de profundidad (80 toneladas de capturas accesorias, según el reparto por especie previsto en el Protocolo)
- Portugal: TAC de 150 toneladas de gambas de profundidad (80 toneladas de capturas accesorias, según el reparto por especie previsto en el Protocolo);
- b) Atuneros cerqueros congeladores:
 - España: 17 buques
 - Francia: 18 buques;
- c) Palangreros de superficie:
 - España: 8 buques
 - Francia: 1 buque
 - Portugal: 5 buques.

En caso de que las solicitudes de licencia de estos Estados miembros no agoten las posibilidades de pesca fijadas en el Protocolo, la Comisión podrá tomar en consideración las solicitudes presentadas por cualquier otro Estado miembro.

Artículo 3

Los Estados miembros cuyos buques faenen al amparo del presente Acuerdo notificarán a la Comisión las cantidades de cada población capturadas en la zona de pesca de Mozambique según las normas establecidas en el Reglamento (CE) n° 500/2001 de la Comisión, de 14 de marzo de 2001, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n° 2847/93 del Consejo en relación con el control de las capturas de buques pesqueros comunitarios en aguas de terceros países y en alta mar ⁽¹⁾.

Artículo 4

Se autoriza al Presidente del Consejo para que designe a la(s) persona(s) facultada(s) para firmar el Acuerdo a fin de obligar a la Comunidad ⁽²⁾.

Artículo 5

El presente Reglamento entrará en vigor a los siete días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

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

Hecho en Bruselas, el 22 de diciembre de 2003.

Por el Consejo
El Presidente
A. MATTEOLI

⁽¹⁾ DO L 73 de 15.3.2001, p. 8.

⁽²⁾ La Secretaría General del Consejo se encargará de publicar la fecha de entrada en vigor del Acuerdo en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

ACUERDO DE PESCA ENTRE LA COMUNIDAD EUROPEA Y LA REPÚBLICA DE MOZAMBIQUE

LA COMUNIDAD EUROPEA, en lo sucesivo denominada *la Comunidad*,

por una parte, y

LA REPÚBLICA DE MOZAMBIQUE, en lo sucesivo denominada *Mozambique*,

por otra parte,

denominadas en lo sucesivo las *Partes*,

CONSIDERANDO las estrechas relaciones de cooperación entre la Comunidad y Mozambique, derivadas principalmente de los Convenios de Lomé y Cotonú, así como su deseo común de consolidar dichas relaciones;

VISTAS las disposiciones de la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar;

CONSCIENTES de la importancia de los principios consagrados por el Código Internacional de Conducta para la Pesca Responsable, adoptado en 1995 durante la conferencia de la FAO;

DETERMINADAS a cooperar, en interés común, a favor de la conservación a largo plazo y de la explotación sostenible de los recursos marítimos biológicos;

DESEOSAS de establecer las normas y las condiciones para regular las actividades de pesca y la cooperación orientadas al interés común de ambas Partes en el sector pesquero;

CONVENCIDAS de que dicha cooperación consolidará sus intereses comunes y la realización de sus respectivos objetivos en materia económica y social;

RESUELTAS a continuar una cooperación económica más estrecha en el ámbito de la industria pesquera y de las actividades correspondientes, mediante la constitución y el desarrollo de sociedades mixtas en las que participen empresas de ambas Partes;

DECIDIDAS a fomentar la cooperación en el sector de la pesca y las actividades afines,

CONVIENEN EN LO SIGUIENTE:

Artículo 1

El presente Acuerdo establece los principios, normas y procedimientos que regulan lo siguiente:

- la cooperación económica, financiera, técnica y científica en el sector de la pesca, con el fin de garantizar la conservación y la explotación sostenible de los recursos pesqueros y desarrollar el sector pesquero de Mozambique,
- las condiciones de acceso de los buques de pesca comunitarios a las aguas mozambiqueñas,
- la cooperación entre empresas encaminada a desarrollar, en interés común, actividades económicas relacionadas con el sector pesquero y actividades afines.

Artículo 2

A efectos del presente Acuerdo, se entenderá por:

- a) *autoridades mozambiqueñas*, el Ministerio de Pesca de la República de Mozambique;
- b) *autoridades comunitarias*, la Comisión de las Comunidades Europeas;
- c) *buque comunitario*, un buque pesquero abanderado en un Estado miembro y matriculado en la Comunidad;

d) *sociedad mixta*, una sociedad comercial constituida en Mozambique por armadores o empresas nacionales de las Partes para el ejercicio de la pesca o actividades afines;

e) *comisión mixta*, una comisión constituida por representantes de la Comunidad y de Mozambique encargada de velar por la aplicación e interpretación del presente Acuerdo.

Artículo 3

1. Mozambique se compromete a autorizar a los buques comunitarios para ejercer actividades pesqueras en su zona de pesca de conformidad con el presente Acuerdo, incluidos sus Protocolo y anexo.

2. Las actividades pesqueras a que se refiere el presente Acuerdo estarán sujetas a la legislación vigente en Mozambique.

Artículo 4

1. La Comunidad se compromete a adoptar todas las disposiciones pertinentes para garantizar que sus buques cumplen las disposiciones del presente Acuerdo, así como la legislación que regule la pesca en aguas bajo jurisdicción de Mozambique.

2. Las autoridades mozambiqueñas notificarán a la Comisión de las Comunidades Europeas cualquier modificación de dicha legislación.

Artículo 5

1. La Comunidad concederá a Mozambique una compensación financiera de acuerdo con los términos y las condiciones de acceso a las pesquerías mozambiqueñas contempladas en el Protocolo y los anexos.
2. La compensación financiera se concederá anualmente para apoyar los programas y medidas aplicados por Mozambique en el ámbito de la gestión y la administración de la pesca, la conservación y la explotación sostenible de los recursos pesqueros y el desarrollo del sector pesquero de Mozambique.

Artículo 6

1. En caso de circunstancias graves que no sean debidas a fenómenos naturales y que impidan el ejercicio de las actividades pesqueras en la zona de pesca de Mozambique, la Comunidad podrá suspender el pago de la compensación financiera tras consultas previas entre ambas Partes.
2. Una vez normalizada la situación, el pago de la compensación financiera se reanudará tras consulta y acuerdo entre ambas Partes que confirme que la situación hace posible el ejercicio normal de las actividades de pesca.
3. La validez de las licencias concedidas a los buques comunitarios con arreglo al artículo 8 se prolongará por una duración igual al período de suspensión de las actividades de pesca.

Artículo 7

1. Las actividades de pesca ejercidas por los buques comunitarios en aguas de Mozambique estarán sujetas a un régimen de licencias conforme a la legislación mozambiqueña vigente.
2. En el anexo del Protocolo figuran el procedimiento que permite obtener una licencia de pesca para un buque, las tasas aplicables y la forma de pago del armador.

Artículo 8

1. En caso de que diversas consideraciones relacionadas con la conservación y la protección de los recursos pesqueros de Mozambique motiven la adopción de medidas de gestión que puedan afectar a las actividades pesqueras de los buques comunitarios que faenen en virtud del presente Acuerdo, las Partes se consultarán con el fin de adaptar el Protocolo y sus anexos.
2. De conformidad con la legislación nacional, las disposiciones adoptadas por las autoridades mozambiqueñas para regular la pesca en la perspectiva de la conservación de los recursos pesqueros deberán basarse en criterios objetivos de carácter científico. Dichas disposiciones no deberán ser discriminatorias con respecto a los buques comunitarios, sin perjuicio de los acuerdos celebrados entre países en desarrollo de una misma zona geográfica y, en especial, los acuerdos de reciprocidad en materia de pesca.

Artículo 9

1. Las Partes fomentarán la cooperación económica, científica y técnica en el sector de la pesca y los sectores afines. Se consultarán para coordinar las diferentes medidas establecidas por el presente Acuerdo.
2. Las Partes fomentarán el intercambio de información sobre las técnicas y artes de pesca, los métodos de conservación y los procedimientos industriales de transformación de los productos de la pesca.
3. Ambas Partes procurarán crear las condiciones propicias para impulsar las relaciones entre las empresas de las Partes en asuntos técnicos, económicos y comerciales.
4. Las Partes se comprometen a consultarse, ya sea directamente o en el ámbito de organizaciones internacionales competentes, con el fin de garantizar la gestión y la conservación de los recursos biológicos en el Océano Índico, y a cooperar en las investigaciones científicas que se realicen con este motivo.

Artículo 10

1. Las Partes fomentarán la constitución de sociedades mixtas que persigan intereses comunes con objeto de desarrollar el ejercicio de la pesca y actividades afines en Mozambique.
2. La transferencia de buques comunitarios a sociedades mixtas y la creación de sociedades mixtas en Mozambique se efectuarán en cumplimiento sistemático de la legislación mozambiqueña y de la normativa comunitaria vigentes.

Artículo 11

Se crea una comisión mixta encargada de controlar la aplicación del presente Acuerdo. La función de esta comisión mixta consistirá principalmente en lo siguiente:

1. controlar la ejecución, interpretación y aplicación del Acuerdo, en particular la puesta en práctica de los programas y medidas contemplados en el artículo 5 y descritos en el Protocolo adjunto;
2. garantizar la necesaria coordinación sobre cuestiones de interés común en materia de pesca;
3. servir de foro para solucionar amistosamente los conflictos a los que pudiera dar lugar la interpretación o aplicación del Acuerdo;
4. calcular de nuevo, en su caso, el nivel de las posibilidades de pesca y, por consiguiente, de la compensación financiera.

La comisión mixta se reunirá como mínimo una vez al año, alternativamente en Mozambique y en la Comunidad. Se reunirá en sesión extraordinaria a petición de cualquiera de las Partes.

Artículo 12

El presente Acuerdo se aplicará, por una parte, a los territorios en los que sea aplicable el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea y en las condiciones previstas por dicho Tratado y, por otra, al territorio de la República de Mozambique.

Artículo 13

1. El presente Acuerdo se suscribe por un período de tres años a partir de su entrada en vigor; será prorrogable por períodos suplementarios de un año, salvo denuncia de una de las Partes mediante notificación escrita al menos seis meses antes del término del período inicial o de cada período suplementario.

2. La denuncia del presente Acuerdo a iniciativa de una de las Partes supondrá el inicio de consultas por las Partes.

Artículo 14

El Protocolo y el anexo forman parte integrante del presente Acuerdo.

Artículo 15

El presente Acuerdo, redactado por duplicado en las lenguas alemana, danesa, española, finesa, francesa, griega, inglesa, italiana, neerlandesa, portuguesa y sueca, siendo cada texto igualmente auténtico, entrará en vigor en la fecha en que las Partes se notifiquen el cumplimiento de los procedimientos necesarios a tal efecto.

PROTOCOLO

por el que se fijan las posibilidades de pesca y la contribución financiera previstas en el Acuerdo de pesca entre la Comunidad Europea y la República de Mozambique

Artículo 1

A partir de la entrada en vigor del Acuerdo y durante un período de tres años, las posibilidades de pesca establecidas en el artículo 3 del Acuerdo quedan fijadas como sigue:

a) arrastreros congeladores de pesca demersal de gambas de profundidad (gambas): hasta 1 000 toneladas anuales y 535 toneladas de capturas accesorias distribuidas del siguiente modo:

- cigalas: 100 toneladas,
- cefalópodos: 75 toneladas,
- peces: 240 toneladas,
- langostas: 0 toneladas,
- cangrejos: 120 toneladas,

por un número máximo de diez buques;

- b) atuneros cerqueros congeladores: 35 buques;
- c) palangreros de superficie: 14 buques.

Artículo 2

1. El importe de la compensación financiera a que se refiere el artículo 5 del Acuerdo, correspondiente a las posibilidades de pesca contempladas en el artículo 1 del presente Protocolo, queda fijado en 4 090 000 euros al año.

La compensación financiera por la pesca del atún y especies afines es de 600 000 euros anuales; cubre la captura en aguas mozambiqueñas de un volumen de 8 000 toneladas de atún y especies afines. En el supuesto de que el volumen de las capturas anuales efectuadas por los buques comunitarios en la zona económica exclusiva (ZEE) de Mozambique supere dicha cantidad, el importe antes citado se incrementará proporcionalmente sobre la base de 75 euros por tonelada adicional. No obstante, el importe total de la compensación financiera abonado por la Comunidad para la pesca del atún y especies afines queda limitado a 1 800 000 euros anuales.

La compensación financiera anual para la pesca de gambas de profundidad y capturas accesorias en aguas mozambiqueñas queda fijada en 3 490 000 euros por las cantidades contempladas en el artículo 1.

2. La compensación financiera se destinará a la financiación de las medidas a que se refiere el artículo 3 del presente Protocolo.

Artículo 3

1. La compensación financiera se destinará a la financiación de las medidas siguientes, por un total de 4 090 000 euros anuales, repartidos del siguiente modo:

- a) 1 500 000 euros para la vigilancia de la pesca marítima;
- b) 1 000 000 euros para el desarrollo institucional;
- c) 1 000 000 euros para la investigación;
- d) 430 000 euros para la formación;
- e) 100 000 euros para el control de calidad;

f) 60 000 euros para la participación en las reuniones de la comisión mixta y otros encuentros internacionales.

2. Los importes mencionados son indicativos y el Gobierno de la República de Mozambique, representado por el Ministerio de Pesca y por el Ministerio de Programación y Finanzas, podrá aportar modificaciones previa notificación a la Comisión de las Comunidades Europeas.

3. Tanto las medidas como los respectivos importes anuales asignados a las mismas serán decididos por el Ministerio de Pesca, que informará de ello a la Comisión de las Comunidades Europeas.

4. Los importes anuales contemplados en el apartado 1, con excepción de los que figuran en las letras d) y f), se pondrán a disposición de las autoridades mozambiqueñas competentes tras la entrada en vigor del Protocolo, el primer año, y en la fecha de aniversario de la celebración del Protocolo, los años siguientes.

5. Los importes se ingresarán, según la programación anual aprobada para su utilización, en divisas en la cuenta bancaria nº..., abierta en el Banco de Mozambique a nombre del Ministerio de Programación y Finanzas, cuyo contravalor se transferirá a la cuenta bancaria nº..., abierta a nombre del *Fundo de Fomento Pesqueiro*. Los importes contemplados en las letras d) y f) se abonarán a medida que lo solicite el Ministerio de Pesca a la Comisión de las Comunidades Europeas para cubrir los gastos de las medidas previstas.

Artículo 4

El Ministerio de Pesca presentará a la Delegación de la Comisión de las Comunidades Europeas en Mozambique, dentro de los tres meses siguientes a la fecha de aniversario de celebración del Protocolo, un proyecto de informe anual sobre la aplicación de las medidas contempladas en el artículo 3 y los resultados obtenidos. Éste será examinado y aprobado por las dos Partes dentro de la comisión mixta.

La Comisión de las Comunidades Europeas se reserva el derecho de solicitar al Ministerio de Pesca información complementaria sobre los resultados de las medidas llevadas a cabo.

Previo consulta entre las Partes dentro de la comisión mixta, la Comisión de las Comunidades Europeas podrá revisar los pagos en función de la ejecución efectiva de las medidas correspondientes. En este caso, Mozambique también podrá revisar las posibilidades de pesca concedidas en virtud del presente Protocolo.

Artículo 5

En caso de que la Comunidad no efectuase el pago establecido en el artículo 3, la República de Mozambique podría suspender la aplicación del presente Protocolo.

Artículo 6

El presente Protocolo entrará en vigor el 1 de enero de 2004, una vez notificada por ambas Partes la conclusión de sus respectivos procedimientos de aprobación.

ANEXO

Condiciones para el ejercicio de la actividad pesquera de los buques comunitarios en aguas de Mozambique

Todos los buques comunitarios autorizados a faenar en aguas de Mozambique en virtud del presente Acuerdo estarán sujetos a la legislación mozambiqueña vigente. Además, se aplicarán las siguientes normas y procedimientos:

1. Formalidades aplicables a la solicitud y concesión de licencias para los buques dedicados a la pesca de atún y especies afines y los arrastreros congeladores de fondo

Los trámites de solicitud y expedición de las licencias que autorizarán a los buques comunitarios a pescar en aguas mozambiqueñas son los siguientes:

- a) por mediación de su representante en Mozambique y por conducto de su Delegación en ese país, la Comisión de las Comunidades Europeas presentará a las autoridades mozambiqueñas una solicitud de licencia por cada buque, cumplimentada por el armador que desee ejercer actividades pesqueras en virtud del presente Acuerdo, como mínimo 25 días antes del comienzo del período de validez que figure en la solicitud. Las solicitudes habrán de presentarse mediante los impresos facilitados a tal efecto por Mozambique, según los modelos adjuntos en el apéndice 1, en el caso de atuneros cerqueros y palangreros, y en los apéndices 1 y 2, en el caso de los arrastreros congeladores de fondo. Se adjuntará la prueba del pago del anticipo del canon a cargo del armador;
- b) cada licencia se expedirá a nombre de un armador y por un buque determinado y será intransferible.

No obstante, en caso de fuerza mayor y a petición de la Comisión de las Comunidades Europeas, la licencia de un buque podrá ser sustituida por una licencia expedida a nombre de otro buque de características similares. El armador del buque que se vaya a sustituir entregará previamente la licencia anulada al Ministerio de Pesca por mediación de la Delegación de la Comisión de las Comunidades Europeas en Mozambique.

En la nueva licencia se indicará:

- la fecha de expedición y el período de validez,
- que dicha licencia anula y sustituye la del buque anterior.

En este caso, no se adeudará ningún anticipo adicional;

- c) las autoridades mozambiqueñas remitirán las licencias a la Delegación de la Comisión de las Comunidades Europeas en Mozambique.

2. Disposiciones aplicables a los atuneros cerqueros y a los palangreros de superficie

Los armadores de atuneros deberán hacerse representar por un consignatario en Mozambique.

Las licencias de pesca tendrán un período de validez de un año, del 1 de enero al 31 de diciembre de cada año. Su renovación se hará a petición del armador, que presentará para ello, al menos 30 días antes de la expiración de la licencia, un impreso de solicitud de licencia de pesca (apéndice 1).

Las licencias deberán hallarse a bordo en todo momento. Antes de la recepción de la licencia propiamente dicha, podrá obtenerse una copia por fax que, en este caso, deberá conservarse a bordo.

Los cánones serán de 25 euros por tonelada de atún o especies afines capturada en aguas bajo jurisdicción de Mozambique. Si un buque de pesca comunitario sobrepasa el volumen máximo de capturas establecido por buque, deberá pagar un derecho de 25 euros por tonelada.

Las licencias se expedirán previo pago por adelantado al Fondo de Fomento pesqueiro de un anticipo de 3 000 euros por atunero cerquero y año y de 1 500 euros por palangrero de superficie y año, es decir, el equivalente de los cánones correspondientes a la captura, respectivamente, de 120 y 60 toneladas de atún y especies afines en la ZEE de Mozambique.

Las autoridades mozambiqueñas comunicarán, antes de la entrada en vigor del Acuerdo, toda la información relativa a las cuentas bancarias en que habrán de efectuarse los pagos de los cánones.

3. Declaración de capturas y liquidación de los cánones adeudados por la pesca de atún y especies afines

Los atuneros autorizados a faenar en la zona de pesca de Mozambique en virtud del Acuerdo deberán comunicar al Ministerio de Pesca los datos de las capturas correspondientes, remitiendo una copia de los mismos a la Delegación de la Comisión de las Comunidades Europeas en Mozambique, con arreglo a las normas siguientes:

- los capitanes de los buques que practiquen la pesca de atún y especies afines cumplimentarán un impreso (de declaración de capturas), cuyo modelo figura en el apéndice 3, para cada período de pesca en la zona de pesca de Mozambique,

- dicho impreso deberá enviarse al Ministerio de Pesca en un plazo de 45 días a partir de la finalización de las actividades pesqueras en la zona de pesca de Mozambique; este documento deberá cumplimentarse de manera legible y estar firmado por el capitán del buque,
- deberá cumplimentarse un impreso por cada buque que esté en posesión de una licencia, aunque no haya efectuado capturas.

En caso de incumplimiento de estas disposiciones, el Ministerio de Pesca se reserva el derecho de suspender la licencia del buque infractor hasta el cumplimiento de las diligencias estipuladas. En ese caso, informará de ello inmediatamente a la Delegación de la Comisión de las Comunidades Europeas en Mozambique.

La Comisión de las Comunidades Europeas calculará al final de cada año civil la liquidación definitiva de los cánones adeudados por la campaña, sobre la base de las declaraciones de capturas elaboradas por cada armador y confirmadas por los institutos científicos encargados de comprobar los datos de las capturas, que son el Institut de Recherche pour le Développement (IRD), el Instituto Español de Oceanografía (IEO) y el Instituto Português de Investigação Marítima (Ipimar) y el Instituto Nacional de Investigação Pesqueira (IIP). El resultado de dicha liquidación se comunicará simultáneamente al Ministerio de Pesca y a los armadores.

Tras la notificación de la liquidación final, los armadores dispondrán de un plazo máximo de 30 días para efectuar los pagos adicionales a que hubiere lugar al Ministerio de Pesca. No obstante, si la liquidación final fuese inferior al importe del anticipo antes señalado, el armador no tendrá derecho a recuperar la cantidad residual correspondiente.

4. Disposiciones aplicables a los arrastreros congeladores de fondo

Los armadores de arrastreros congeladores de fondo deberán hacerse representar por un consignatario en Mozambique.

Las licencias de pesca tendrán un período de validez de un año, del 1 de enero al 31 de diciembre de cada año. Su renovación se hará a petición del armador, que presentará para ello, al menos 30 días antes de la expiración de la licencia, un impreso de solicitud de licencia.

Las licencias deberán hallarse a bordo en todo momento.

Los derechos de licencia de pesca ascenderán a 600 euros por tonelada de la cuota.

Las licencias se expedirán previo pago al Ministerio de Pesca de un anticipo de un derecho de 600 euros por tonelada de la cuota.

La legislación de Mozambique será aplicable en materia de inspección sanitaria. Con ese objeto, los armadores comunitarios cumplimentarán el impreso adjunto (apéndice 2) y presentarán por escrito una solicitud de documento internacional de tránsito.

Los cánones relativos a la inspección sanitaria (autorización sanitaria y certificado sanitario de tránsito internacional) ascenderán a 1 550 euros por buque y año.

La licencia sanitaria y el certificado sanitario se expedirán previo pago anticipado al Ministerio de Pesca de los cánones antes mencionados.

El Ministerio de Pesca comunicará todos los datos relativos a las cuentas bancarias que se utilizarán para el pago de los cánones.

5. Declaración de las capturas efectuadas por los arrastreros congeladores de fondo

Los arrastreros autorizados a faenar en la ZEE de Mozambique en virtud del presente Acuerdo deberán comunicar al Ministerio de Pesca los datos referentes a las capturas y al esfuerzo pesquero correspondiente, por conducto de la Delegación de la Comisión de las Comunidades Europeas en Mozambique. El impreso que deberá utilizarse con este fin figura en los apéndices 4 y 5. Las declaraciones del apéndice 4 deberán desglosarse por períodos de diez días y enviarse el undécimo, vigesimoprimer y último día de cada mes. Las declaraciones del apéndice 5 se enviarán mensualmente.

6. Control de las pesquerías, inspección sanitaria y operaciones de muestreo

6.1. Los buques comunitarios que faenen en la ZEE de Mozambique autorizarán el acceso a bordo o el embarque de inspectores de pesca, habitualmente denominados en la práctica comunitaria observadores científicos, que, en el ejercicio de sus funciones, estarán habilitados para lo siguiente:

- visitar un buque, tanto en el mar como en puerto,
- comprobar la licencia de pesca, los cuadernos diarios de pesca, las capturas que se hallen a bordo, los artes de pesca,
- comprobar la posición del buque durante las actividades de pesca,

- ordenar a cualquier buque detenerse y efectuar las maniobras necesarias para proceder a una inspección,
 - ordenar la entrada en el puerto mozambiqueño más próximo en caso de sospecha de infracción grave de las normas que regulan las actividades de pesca.
- 6.2. Los arrastreros congeladores de fondo estarán sometidos a las disposiciones sanitarias impuestas por la legislación mozambiqueña vigente. Permitirán el acceso a bordo de inspectores sanitarios habilitados para lo siguiente:
- visitar un buque, tanto en el mar como en puerto,
 - comprobar las licencias sanitarias y las condiciones sanitarias generales del buque,
 - comprobar los certificados médicos de la tripulación,
 - comprobar las condiciones de higiene, situación sanitaria y condiciones de almacenamiento del pescado.
- 6.3. Los buques comunitarios autorizarán el embarque de personal científico, sin funciones de inspección, encargado de recopilar los datos que permitan seguir la situación de la explotación de los recursos pesqueros mozambiqueños, así como los datos de carácter medioambiental. Este personal estará habilitado para lo siguiente:
- proceder a operaciones de muestreo biológico y, en particular, medir y pesar las especies capturadas,
 - recopilar datos oceanográficos (temperatura del aire y del agua, salinidad, vientos, corrientes, etc.),
 - recoger muestras de pescado para realizar análisis en laboratorio.
- 6.4. Todos los buques comunitarios que hayan embarcado inspectores o personal científico para realizar operaciones de muestreo deberán proporcionarles mantenimiento, alojamiento y asistencia médica de nivel equivalente, como mínimo, al dispensado a los oficiales del buque.
- Cuando un inspector o un miembro del personal científico encargado del muestreo sea desembarcado en un lugar diferente del puerto de embarque, los gastos de su regreso a éste correrán a cargo del armador.
- Si un inspector o un miembro del personal científico encargado del muestreo no se presenta en el lugar y a la hora convenidos, ni en las doce horas siguientes, el armador quedará dispensado de la obligación de embarcar a esa persona.
- 6.5. La presencia a bordo de las personas mencionadas se limitará estrictamente al tiempo que las autoridades mozambiqueñas consideren necesario para el cumplimiento de sus respectivas misiones.

7. Seguimiento por satélite

Los buques comunitarios que faenen en el marco del Acuerdo serán objeto de un seguimiento por satélite (VMS) según las normas establecidas en materia de pesca por la legislación de Mozambique y de conformidad con la normativa comunitaria, con arreglo a las disposiciones que se establezcan en un Protocolo de común acuerdo entre las Partes.

En caso de sospecha de infracción, las autoridades mozambiqueñas podrán solicitar a la Comisión de las Comunidades Europeas información sobre los registros de seguimiento por satélite de los buques comunitarios que faenen en la ZEE de Mozambique.

8. Comunicaciones por radio

Con un mínimo de 16 horas de antelación, el capitán notificará, por radio a la estación radiotelegráfica de Maputo, por télex o por fax, su intención de entrar en la zona de pesca de Mozambique y los datos relativos a las capturas que se hallen a bordo. Cuando comunique su intención de abandonar la zona, el capitán deberá declarar también el volumen de las capturas efectuadas durante su presencia en la zona de pesca de Mozambique.

La frecuencia de radio y los números de télex y fax se indicarán en la licencia de pesca.

9. Zonas de pesca

Para los atuneros:

entre los paralelos 10° 30' S y 26° 30' S, a partir de 12 millas de la costa.

Para los arrastreros:

entre los paralelos 10° 30' S y 26° 30' S, a partir de 12 millas de la costa y a una profundidad superior a 150 metros.

10. Contratación de tripulantes

Los arrastreros congeladores de fondo autorizados para faenar en aguas mozambiqueñas en virtud del Acuerdo de pesca deberán embarcar marineros mozambiqueños, hasta que constituyan la mitad de la tripulación, sin contar los oficiales.

La remuneración de los marineros correrá a cargo de los armadores e incluirá las cotizaciones al régimen de seguridad social al que estén adscritos los marineros: seguro de vida, accidentes, enfermedad y caja de seguridad social.

11. Utilización de las instalaciones portuarias

Las autoridades portuarias de Mozambique determinarán las condiciones de utilización de las instalaciones portuarias.

12. Transbordos

Todo transbordo en el que intervenga un arrastrero congelador de fondo deberá notificarse a las autoridades mozambiqueñas responsables de la pesca con dos días hábiles de antelación y deberá realizarse en los puertos de Beira o de Maputo en presencia de las autoridades responsables de pesca y aduanas de Mozambique.

Los arrastreros congeladores de fondo que deseen salir de la ZEE de Mozambique con sus capturas a bordo deberán someterse a un control de la pesca, a la certificación necesaria para el tránsito de los productos y a un control aduanero en los puertos de Beira o de Maputo, que deberán solicitar con dos días hábiles de antelación.

Las actividades de transbordo, control de la pesca o control aduanero en los puertos de Beira o Maputo no influirán en el origen comunitario de las capturas en cuestión.

13. Prestaciones de servicios

Los armadores comunitarios que faenen en la ZEE de Mozambique procurarán dar prioridad a las prestaciones de servicios mozambiqueñas (estibadores, manutención, suministro de combustible, consignación, etc.).

14. Procedimiento en caso de apresamiento

Las autoridades mozambiqueñas informarán por escrito a la Delegación de la Comisión de las Comunidades Europeas en Maputo, en un plazo máximo de dos días hábiles, de cualquier apresamiento de un buque de pesca comunitario que esté faenando al amparo del Acuerdo de pesca, efectuado en la zona de pesca de Mozambique, y precisarán las circunstancias y razones que hayan motivado dicho apresamiento. Asimismo, mantendrán informada a la Delegación de la Comisión de las Comunidades Europeas de la evolución de los procedimientos emprendidos y de las posibles sanciones administrativas que se decidan.

15. Infracciones

Todas las infracciones de la legislación mozambiqueña o de las disposiciones del presente Protocolo, cometidas por buques comunitarios, se notificarán a la Delegación de la Comisión de las Comunidades Europeas en Maputo, sin perjuicio de las sanciones que establezca la legislación correspondiente.

Apéndice 1

REPÚBLICA DE MOZAMBIQUE

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA
 DIRECCIÓN NACIONAL DE PESCA
 SOLICITUD DE LICENCIA DE PESCA
 A RELLENAR POR EL SOLICITANTE

NOMBRE DE LA EMPRESA _____

DIRECCIÓN _____

APARTADO DE CORREOS _____ TELÉFONO _____ FAX _____

NOMBRE ⁽¹⁾ _____

DOCUMENTO DE IDENTIDAD N° _____ EXPEDIDO EN (LUGAR) _____

VÁLIDO HASTA EL ____/____/____ RESIDENTE EN _____

SOLICITA LA EXPEDICIÓN DE UNA LICENCIA DE PESCA ⁽²⁾

PARA FAENAR EN LA ZONA DE _____

CON BASE EN EL PUERTO DE _____ PROVINCIA DE _____

MEDIANTE LOS SIGUIENTES ARTES DE PESCA: _____

PARA LA CAPTURA DE _____

CARACTERÍSTICAS DEL BUQUE ⁽³⁾ ⁽⁴⁾

1. NOMBRE _____ BANDERA _____ N° DE MATRÍCULA _____

2. PUERTO DE MATRÍCULA _____ AÑO DE CONSTRUCCIÓN _____ ASTILLERO/PAÍS _____

3. TIPO DE CASCO ⁽⁵⁾ _____ COLOR DE LOS COSTADOS _____ COLOR DE LAS SUPERESTRUCTURAS _____

4. DIMENSIONES (en metros): ESLORA TOTAL _____ MANGA _____ PUNTAL _____ ARQUEO BRUTO _____ TONELADAS

5. EQUIPOS ELECTRÓNICOS ⁽⁶⁾: RADIO HF _____ RADIO VHF _____ SONDA _____ SONAR _____

NAVEGADOR POR SATÉLITE _____ AGUJA GIROSCÓPICA _____ RADAR _____

6. INDICATIVO DE LLAMADA _____

7. MOTOR PRINCIPAL: MARCA _____ POTENCIA _____

8. ARTES DE PESCA: NÚMERO DE CHIGRES _____ CAPACIDAD _____ TONELADAS

ARTE DE ARRASTRE DE PLUMA ⁽⁶⁾ _____ RED DE ARRASTRE TRASERA ⁽⁶⁾ _____ N° DE ARTES _____9. CONSERVACIÓN DEL PESCADO ⁽⁶⁾ ⁽⁷⁾

PRODUCTOS ACABADOS: _____

TALLER DE PREPARACIÓN: S/NCONGELACIÓN POR AIRE FORZADO: S/N CAPACIDAD (en toneladas/día) _____ TEMPERATURA (en °C) _____

POR PLACAS: S/N CAPACIDAD (en toneladas/día) _____ TEMPERATURA (en °C) _____

EN CÁMARA FRÍA: S/N DE _____ TEMPERATURA (en °C) _____

ALMACENAMIENTO FRIGORÍFICO: BODEGA 1 — CAPACIDAD (en toneladas) _____ TEMPERATURA (en °C) _____

BODEGA 2 — CAPACIDAD (en toneladas) _____ TEMPERATURA (en °C) _____

BODEGA 3 — CAPACIDAD (en toneladas) _____ TEMPERATURA (en °C) _____

REFRIGERACIÓN: HIELO: S/N CAJAS ISOTÉRMICAS S/N CAPACIDAD (en toneladas) _____

BODEGA AISLADA S/N CAPACIDAD (en toneladas) _____

BODEGA REFRIGERADA S/N CAPACIDAD (en toneladas) _____ TEMPERATURA (en °C) _____

AGUA DE MAR REFRIGERADA: S/N CAPACIDAD (en toneladas) _____ TEMPERATURA (en °C) _____

EQUIPOS PARA LA CONSERVACIÓN DE LAS ESPECIES VIVAS: S/N INDÍQUENSE _____

AGUA POTABLE: _____ m³ DESALINIZADORES: S/N SANITARIOS: S/N NÚMERO: _____

EQUIPOS AUXILIARES DE TRANSFORMACIÓN: CLASIFICADORAS: S/N BALANZAS: S/N

TRITURADORAS: S/N MÁQUINAS PARA LAVAR PESCADO: S/N MÁQUINAS PARA COCER PESCADO: S/N

OTROS: _____

EN _____, EL _____

FIRMA DEL SOLICITANTE

A RELLENAR POR EL ORGANISMO EXPEDIDOR DE LA LICENCIA DE PESCA

EXPEDICIÓN DE LA LICENCIA DE PESCA AUTORIZADA EL ____/____/____

NÚMERO DE LA LICENCIA DE PESCA EXPEDIDA _____ VÁLIDA HASTA EL _____

REQUISITOS ESPECÍFICOS _____

EN _____, EL _____

FIRMA

NOTAS:

- (1) Nombre del representante de la empresa (director, gerente, etc.).
- (2) Indíquese el tipo de pesca: industrial, semi-industrial, actividades de pesca afines.
- (3) Adjúntense tres fotos en color en las que se observe uno de los costados del buque (las inscripciones habrán de ser legibles)
- (4) Tal como se indica en el título de propiedad.
- (5) Indíquese la materia: acero, madera o fibra de vidrio.
- (6) Señálense con una X las respuestas pertinentes.
- (7) Adjúntese el organigrama de los flujos de transformación.

Apéndice 2

REPÚBLICA DE MOZAMBIQUE
 MINISTERIO DE PESCA
 SERVICIO DE INSPECCIÓN DE PESCA
 Solicitud de AUTORIZACIÓN SANITARIA para un
 BUQUE (1) _____

Excelentísimo señor Ministro: _____

El abajo firmante (propietario / gerente), _____ documento de identidad nº _____
 expedido en _____ el ____/____/____, solicita una autorización sanitaria para el buque que se describe a continuación y certifica la exactitud de los datos que figuran en el presente impreso.

NOMBRE DE LA EMPRESA: _____ Nº DE REGISTRO EN EL MINISTERIO DE PESCA: _____

Dirección: _____ Apartado de correos: _____

Teléfono: _____ Fax: _____ Dirección electrónica: _____

NOMBRE DEL BUQUE: _____ Nº de matrícula del buque en el Ministerio de Pesca: _____

La actividad de transformación que motiva la solicitud se refiere a los PRODUCTOS DE LA PESCA de las siguientes CATEGORÍAS (2): _____

DESTINADOS AL MERCADO (3): _____

Nº DE REGISTRO DE LA SOLICITUD: _____/_____

El representante de la empresa, _____ Recibido por: _____
 _____ el ____/____/____ SPAP (Serviço Provincial de Administração Pesqueira): ____/____/____

Nota: al dorso se indican los documentos que deben adjuntarse a la solicitud.

(1) Indíquese el tipo de barco:

- buque de pesca,
- buque dedicado a actividades afines,
- buque factoría (encargado de la transformación y envasado del producto),
- buque congelador o buque factoría encargado de la transformación *in situ* [RIGQ (Reglamento sobre la inspección y la garantía de calidad) apartado 2 del artículo 40].

(2) Indíquense las categorías de los productos:

- CATEGORÍA I: moluscos bivalvos, vivos, frescos o congelados,
- CATEGORÍA II: productos de la pesca pasteurizados, cocidos o precocidos, ahumados en caliente, empanados, incluidos los productos sometidos a acidificación, con o sin congelación, listos para ser consumidos sin cocción adicional,
- CATEGORÍA III: conservas o productos sometidos a esterilización antes de su comercialización en envases herméticamente cerrados,
- CATEGORÍA IV: productos de la pesca salados y secados,
- CATEGORÍA V: productos congelados,
- CATEGORÍA VI: crustáceos y peces frescos vivos.

(3) Indíquese el mercado de destino de los productos:

- mercado nacional,
- Unión Europea,
- otros países.

Condiciones para la concesión de una autorización sanitaria a un buque

La concesión a un buque de una autorización sanitaria para la manipulación, transformación, almacenamiento y transporte de productos de la pesca es competencia del Ministerio de Pesca y requiere los siguientes procedimientos:

1. El presente impreso de solicitud de certificado sanitario, dirigido a Su Excelencia el Ministro de Pesca, deberá entregarse en los servicios provinciales de pesca de la provincia en que se encuentre el puerto de amarre del buque. En él deberá indicarse la identidad completa del solicitante y la finalidad global del proyecto.
2. Se adjuntarán además al impreso los documentos y datos siguientes:
 - 2.1. En el caso de los buques de pesca o de los buques que realicen operaciones afines:
 - certificados médicos de todos los miembros de la tripulación y copia de los análisis de heces y orina, así como los resultados de los test de la tuberculosis, salmonelas, *Vibrio cholerae* o cualquier otro test impuesto por la autoridad competente de la IP
 - certificado de fumigación (expedido por un organismo autorizado)
 - plan, tipo de producto y periodicidad de la desratización
 - descripción de las buenas prácticas de fabricación (véanse los detalles en el impreso Fr 16/IP adjunto)
 - consignas de higiene aplicables a las instalaciones, equipos y personas (véanse los detalles en el impreso Fr 17/IP adjunto)
 - 2.2. En el caso de buques congeladores y buques factoría, adjúntense también los documentos y datos siguientes:
 - diagrama de flujos
 - planta del buque
 - diagrama de flujos en la planta del buque
 - descripción de las buenas prácticas de fabricación (véanse los detalles en el impreso Fr 16/IP adjunto)
 - sistema de control y de garantía de calidad (véanse los detalles en el impreso Fr 16/IP)
 - tipo de embalaje y de etiqueta que se utilice
 - código de producción
 - número de miembros del personal, indicando su formación y experiencia profesional
 - descripción del sistema de eliminación de residuos
 - descripción del sistema de alimentación de agua potable o potabilizada o de agua de mar salubre, indicando los tanques de almacenamiento, los sistemas de tratamiento o el volumen estimado de consumo
 - 2.3. En el caso de los buques congeladores o de los buques factoría que efectúen la transformación *in situ*, adjúntense además:
 - la descripción del sistema de eliminación de aguas residuales
 - la descripción del dispositivo de control de acceso del personal a bordo

Nota: De conformidad con el apartado 5 del artículo 41 del Reglamento sobre la inspección y la garantía de calidad de los productos de la pesca (RIGQ), el plazo de expedición de la autorización sanitaria será de 30 días.

Los solicitantes procurarán que los expedientes estén completos ya que el tiempo necesario para la devolución de las solicitudes incompletas no está incluido en el plazo anterior.

En el momento en que soliciten la inspección del buque, los solicitantes velarán por que se encuentre listo para hacerse a la mar, limpio y con los documentos en regla. La inspección deberá solicitarse preferentemente siete días hábiles antes de la fecha en que se desee obtener la autorización sanitaria.

A lo largo del año están previstas otras inspecciones de los buques con motivo del programa regular de inspección de pesca.

REPÚBLICA DE MOZAMBIQUE
MINISTERIO DE PESCA
SERVICIO DE INSPECCIÓN PESQUERA

DISPOSITIVO DE CONTROL DE
CALIDAD
(GUÍA)

ES: 16/IP
Edición 2002
Aprobado por:

«HACCP»

Sistema de prevención de riesgos que permite la reducción de los mismos mediante métodos de comprobación/control/autocontrol, límites de aceptabilidad y medidas correctoras. Es preciso describir por escrito los procedimientos correspondientes, precisando los datos siguientes:

Procedimiento HACCP elaborado por: _____ Formación académica: _____

Número de años de experiencia en el sector alimentario: _____ Miembro efectivo del personal de la empresa (sí/no): _____

Toda empresa que desee exportar productos de la pesca deberá disponer de un sistema HACCP de control de calidad, consistente en un dispositivo de autocontrol por tipos de productos, compuesto de los elementos siguientes:

- 1) Organigrama de la unidad de producción, con descripción de las responsabilidades.
- 2) Identificación y descripción de los productos:
 - a) composición (especie y composición química), peso (y márgenes de tolerancia aplicables), sistema de clasificación (número y talla o peso);
 - b) método de conservación (fresco, congelado, salado, etc.);
 - c) proceso de transformación (descripción de las buenas prácticas de fabricación);
 - d) sistema de embalaje, marcado o etiquetado y codificación (adjúntense tres ejemplares y copias de los sellos o autoadhesivos utilizados);
 - e) condiciones de almacenamiento (de las materias primas y los productos) y de distribución de los productos;
 - f) periodo de conservación;
 - g) instrucciones para su utilización (modo de preparación);
 - h) método de conservación que debe aplicar el consumidor;
 - i) control de la potabilidad del agua.
- 3) Identificación del destino del producto (grupo de objetivo, mercado de destino, texto de la etiqueta).
- 4) Organigrama de la producción y organigrama sobre plano.
- 5) Identificación de todos los peligros posibles (microbiológicos, físicos y químicos) y los riesgos probables en cada etapa de la transformación (organigrama de la transformación). Preparación de todas las medidas preventivas que permitan evitar o reducir las consecuencias de los riesgos detectados.
- 6) Determinación de los puntos críticos de control (PCC) y de los puntos críticos (PC).
- 7) Fijación de límites críticos para cada PCC (por ejemplo, duraciones, niveles, °C, etc.).
- 8) Implantación de un sistema de seguimiento (vigilancia) para cada PCC (¿Qué? ¿Dónde? ¿Cuándo? ¿Quién? ¿Cómo?).
- 9) Establecimiento de medidas correctoras para aquéllos casos en los que no haya podido evitar el peligro.
- 10) Calibrado anual de los instrumentos (termómetros, balanzas, etc.) por parte de una empresa homologada; deberán archivarse los justificantes correspondientes para que puedan presentarse con ocasión de las oportunas comprobaciones de la inspección pesquera. La unidad de producción debe disponer de sus propias pesas patrón de 1 kg y 100 g con el fin de proceder al autocontrol de sus balanzas y registros. Asimismo, deberá disponer de un termómetro de referencia.
- 11) Establecimiento de procedimientos de comprobación (responsabilidades, periodicidades, impresos, criterios de aceptabilidad).
- 12) Establecimiento de registros y de documentación (sistemas de registro y control de la eficacia de las PH, las BPF y el método HACCP mediante impresos simples). Por ejemplo, el control de la temperatura deberá efectuarse en las cámaras y los almacenes frigoríficos mediante termógrafos automáticos. De ese modo:

- los establecimientos deben disponer de un termómetro que se utilizará a lo largo de todo el período de transformación. Deben registrar la temperatura y la calidad sensorial de la materia prima de todos los lotes, especialmente si se trata de productos de la pesca artesanal. Asimismo, deben registrar la temperatura de los productos en curso de transformación al menos una vez por semana —operación que debe efectuarse siempre el mismo día de la semana y siempre a cargo de la misma persona— en las distintas fases (por ejemplo, lavado, selección y pesado tras la congelación). De igual modo, los establecimientos deben registrar la temperatura del taller de recepción, transformación y embalaje a la mitad de la jornada de trabajo. Esa tarea debe ser realizada siempre a la misma hora y, de preferencia, por la misma persona. Por último, es preciso registrar cotidianamente la temperatura de congelación y la de los almacenes frigoríficos,
- los buques deben disponer de un termómetro de control y registrar la temperatura de las calas en el momento de la descarga. Además, deben registrar la temperatura de las calas una vez a la semana y la de las cámaras de congelación una vez al día a lo largo de toda la campaña. Los datos deben ser registrados siempre por la misma persona, en la hora más calurosa del día.

Nota: la aplicación del sistema HACCP se apoya en las consignas de higiene.

«MÉTODO TRADICIONAL»

- Se aplican los puntos 1), 2), 3) y 4).
- Método de control de la calidad de la materia prima y del producto acabado (por ejemplo: temperatura y calidad sensorial, química y microbiológica).

BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN

- Tipo y calidad de la materia prima seleccionada para su transformación. Criterios de control de calidad aplicados en relación, por ejemplo, con la MATERIA PRIMA, el PRODUCTO EN CURSO DE TRANSFORMACIÓN y el PRODUCTO ACABADO.

En el caso de los establecimientos

- Si la materia prima procede esencialmente de la pesca artesanal o semi-industrial, con conservación en hielo, debe ser analizada:
 - todos los días por el controlador de calidad del establecimiento, mediante pruebas sensoriales,
 - y al menos cada cuatro meses mediante un análisis físico-químico y microbiológico de muestras en laboratorio.

Nota: Antes de proceder a los análisis de laboratorio, será preciso recurrir a la Inspección pesquera para que supervise las operaciones de toma de muestras (aproximadamente cinco muestras de materia prima) y vele por que se efectúen en toda regla.

- Asimismo, el producto en curso de transformación y el producto acabado deberán analizarse cada cuatro meses (cinco muestras de cada producto).

En el caso de los buques

- Los controladores de calidad a bordo procederán cada seis meses a la toma de al menos cinco muestras de cada tipo de producto (materia prima, producto en curso de transformación y producto acabado). Las muestras, de una masa aproximada de 1 000 g, se colocarán en bolsas de plástico limpias. En caso de duda, habrá que dirigirse a la Inspección pesquera.

Otros

- Todos los productos procedentes de las unidades de producción deberán además ser sometidos a análisis de detección de metales pesados (toma de muestras: una vez al año).
- En el caso de la transformación del atún, el tiburón y los peces de especies afines, dicha toma de muestras deberá efectuarse al menos dos veces al año con vistas a la detección de metales pesados e histamina.
- Precaución relativa al método de codificación de las muestras: en el lado exterior de las bolsas de plástico destinadas a contener las muestras, deberá inscribirse con tinta indeleble la fecha y el nombre del buque e indicarse si se trata de materia prima, de un producto en curso de transformación o de un producto acabado.
- Método de transformación (descripción completa del proceso de producción, desde la materia prima al producto acabado, sin olvidar las infraestructuras, los equipos, los materiales, etc.). Por ejemplo, en el caso de las condiciones de higiene y sanitarias, procederá describir las Infraestructuras, haciendo hincapié en el saneamiento de las inmediaciones de los talleres, el estado de las instalaciones sanitarias, el volumen y las condiciones de abastecimiento de agua potable, el control de los sistemas de alcantarillado y drenaje y los demás puntos previstos en el Reglamento de inspección y garantía de los productos de la pesca (RIGC) para los buques (artículos 39, 40 y 41), los establecimientos en tierra (artículos 28, 29, 30, 31 y 38), los puertos de pesca y los almacenes frigoríficos (artículos 38, 42 y 43) y los medios de transporte (artículo 44).
- Ingredientes utilizados (denominación, concentraciones, momento de su utilización).

Nota: *Aplicación de métodos estadísticos*

Para el análisis de los resultados de los distintos elementos del sistema de autocontrol, procede emplear métodos estadísticos (gráficos, histogramas, medias, desviaciones tipo, etc.).

REPÚBLICA DE MOZAMBIQUE
MINISTERIO DE PESCA
SERVICIO DE INSPECCIÓN PESQUERA

CONSIGNAS DE HIGIENE
(GUÍA)

ES: 17/IP
Edición 2002
Aprobado por:

LISTA DE DATOS QUE HAN DE PRESENTARSE

Deberán determinarse por escrito las consignas de higiene de los buques y los establecimientos en tierra que transformen o manipulen productos de la pesca. Dichas consignas incluirán los elementos que se describen a continuación.

Consignas de higiene elaboradas por (nombre): _____ Formación académica: _____

Número de años de experiencia en el sector alimentario: _____ Miembro efectivo del personal de la empresa (sí/no): _____

HIGIENE DE LAS INSTALACIONES

- Zonas por limpiar (talleres de recepción, talleres de transformación, bloques sanitarios, comedor, cocina, dormitorios, almacenes de material de limpieza y de desinfección cerrados con llave, almacenes de material de embalaje, cámaras frías, etc.).
- Equipos y utensilios que deben permanecer limpios.
- Método y periodicidad de la limpieza y la desinfección (¿Cómo? ¿Quién? ¿Con qué frecuencia? ¿Qué productos e instrumentos utilizar?).
- Productos químicos (por ejemplo: nombre/denominación de los detergentes y desinfectantes, metabisulfito de sodio, etc.), concentraciones utilizadas, autorización del Ministerio de Sanidad.
- Intervenciones de referencia específicas para la gestión de los residuos y la destrucción sistemática de roedores, insectos y otras plagas, sistema de fumigación (aplicable cada 4 o 6 meses, conservando los justificantes correspondientes), dispositivo previsto para impedir la entrada de animales domésticos.
- Esquema de disposición de los raticidas en el plano de la unidad de producción; tipo de producto y periodicidad de utilización.
- Abastecimiento de agua:
 - origen (red, desalinizador, mar),
 - cubas (volumen almacenado y sistema de lavado que habrá de revisarse cada seis meses en el caso de los establecimientos en tierra y antes del inicio de la campaña en el caso de los buques),
 - presión del agua (por gravedad o bombeo),
 - cloración (niveles utilizados: para la transformación, 2 ppm; para el lavado de manos, de 2 a 5 ppm; para el lavado de equipos y locales, de 50 a 150 ppm; existencia de un aparato de medición del cloro y control cotidiano en los establecimientos),
 - control en laboratorio de la calidad del agua: deberá efectuarse cada dos meses en los establecimientos y cada cuatro campañas en los buques industriales, sobre muestras tomadas en grifos numerados e indicados en el plano,
 - cantidades previstas para las operaciones de transformación, los usos sanitarios, etc., en relación con el número de trabajadores y de días de campaña (en el caso de los establecimientos, unos 5 000 litros más 50 litros por trabajador; en el caso de los buques, aproximadamente 250 litros/día/10 trabajadores para las salidas de un día y aproximadamente 1 000 litros/día/20 trabajadores para las salidas de más de un día).
- Suministro/producción de hielo (cantidad, origen del agua, tipo de hielo y dispositivo de control de la potabilidad del hielo mediante análisis de laboratorio efectuados cada cuatro meses en los establecimientos y cada seis en los buques).

HIGIENE PERSONAL

- Estado general de salud (archivo de los certificados médicos que presentan los resultados de los análisis de detección de parásitos en las heces y de la tuberculosis en los esputos o mediante radiografías, los análisis de orina, las pruebas de detección de la salmonela y el vibrión cólera y otros análisis que puedan prescribirse, vigilancia de las heridas y registro de los casos de enfermedades o síntomas, como la diarrea, indicando las medidas adoptadas al respecto).

Atuendo de trabajo: (por ejemplo: bata, botas, guantes, capucha, mono); información sobre el número de trabajadores, el sistema de lavado de la ropa de trabajo y, por ejemplo, el tipo de sábanas empleadas a bordo, la periodicidad de las percepciones anuales, el procedimiento de cambio de la ropa y los vestidos personales al atuendo de trabajo. Se recomiendan los atuendos de trabajo siguientes:

En los establecimientos

- Atuendo n° 1: para mujeres, un vestido sencillo o un pantalón de peto y, para los hombres, un pantalón de peto (que deberán ponerse, después de la ducha, en lugar de las prendas personales traídas de casa), y mocasines fáciles de lavar si el personal tiene que andar desde los vestuarios hasta las entradas de la fábrica.
- Atuendo n° 2: para mujeres y hombres, bata de color claro (que deberán ponerse por encima del atuendo n° 1 a la entrada de las zonas limpias), botas de plástico y calcetines (los calcetines son esenciales para evitar las lesiones causadas en los pies por la humedad así como el desarrollo de olores de transpiración).
- Atuendo n° 3: en caso necesario, delantales de fibras plásticas para evitar que se ensucie la bata, el gorro, etc.

En los buques

La ropa de trabajo para su uso a bordo deberá ser más sencilla. Podrá tratarse de un pantalón y una camisa sin costuras, confeccionados en un tejido resistente y acompañados de mocasines.

- Higiene corporal (por ejemplo: cantidad y calidad del agua embarcada, suministro de jabón y toallas de baño), reglas relativas a los baños y los lugares de desinfección y secado de las manos.
- Reglas relativas a la presentación personal (procedimientos de control de la higiene corporal, limpieza de la ropa de trabajo), la comprobación de la limpieza de las uñas, el pelo, la barba (procedimiento de control que deberá aplicarse cada 15 días), los cortes y/o las lesiones, así como a las enfermedades (procedimiento en caso de brote de una enfermedad), etc.
- Reglas de comportamiento en el trabajo (por ejemplo: fumar, escupir, mascar o comer, estornudar, toser), documento que exponga el reglamento, paneles.
- Reglas relativas al porte de accesorios (joyas, anillos, relojes, etc.).
- Presentación del programa de formación para el año de la inspección sanitaria (documentación y plan de ejecución).

ASPECTOS GENERALES

- Responsabilidad de las tareas concretas (nombre o función de la persona encargada de la limpieza y la desinfección y de la supervisión de estas actividades).
- Dispositivo de control de la aplicación de las consignas de higiene [¿Quién? ¿Cuándo? ¿Cómo? Procedimientos de control y umbrales de aceptabilidad. Puede mencionarse, como ejemplo, la evaluación del nivel de contaminación mediante la técnica del hisopo (practicada por los laboratorios oficiales)].

que requiere la presencia de la Inspección pesquera y debe aplicarse:

- cada seis meses en los establecimientos en tierra,
- al menos una vez al año, en el caso de los buques, a su llegada.

Si se detecta algún tipo de contaminación, es preciso revisar la aplicación de los PH y BPF y del método HACCP.

La toma de muestras se efectuará del modo siguiente:

1. En los establecimientos

- durante las fases siguientes: a) transformación; b) después del lavado con detergentes (aplicación del detergente y aclarado con agua) y c) después de la utilización del desinfectante (aplicación de la solución desinfectante, lavado y secado del local o del equipo correspondiente), y
- en los puntos siguientes: manos de dos trabajadores, dos puntos de los bloques sanitarios, uno de la mesa de trabajo, uno de la balanza, uno del cuchillo de trabajo y uno de la caja de plástico.

2. En los buques

- durante las fases siguientes: a) en el momento de la llegada del buque, antes de la limpieza; b) después del lavado con detergentes (aplicación del detergente y aclarado con agua) y c) después de la utilización del desinfectante (aplicación de la solución desinfectante, lavado y secado del local o el equipo correspondiente), y
- en los puntos siguientes: uno de los bloques sanitarios, uno de la mesa de trabajo, uno de la balanza, uno de la cocina y uno de la caja de plástico.

Para controlar la atmósfera, es también posible utilizar la técnica de la caja de Petri abierta durante 30 minutos.

