

# FICHA DE REQUISITOS TÉCNICOS DE ACCESO AL MERCADO DE EE.UU.

Requisitos No Arancelarios



Frutas y Frutos

**Nombre comercial en Español:** Palta fresca

**Nombre comercial en Inglés:** Fresh Avocado

**Nombre científico:** *Persea americana*

**Familia:** *Lauraceae*

**Partida arancelaria:** 0804.40.00.00

**Descripción arancelaria:** Aguacates (paltas), frescas o secas

## CONTENIDO

<u>N°</u>	<u>Título</u>	<u>Página</u>
<b>A.</b>	<b>GENERALIDADES DEL PRODUCTO</b>	3
A.1	Características	3
A.2	Variedades	3
A.3	Propiedades y Aspectos Nutricionales	4
A.4	Producción	4
<b>B.</b>	<b>ASPECTOS ARANCELARIOS</b>	6
B.1	Partida Arancelaria	6
B.2	Preferencia Arancelaria	7
<b>C.</b>	<b>REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.</b>	8
C.1	Entidades que Regularn	8
C.2	Procedimiento de Importacion para Productos Agrícolas Frescos	9
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales.	9
C.4	Requisitos Fitosanitarios	11
C.5	Evaluación de Residuos Tóxicos	12
C.6	Buenas Prácticas Agrícolas	14
C.7	Comercialización	14
C.7.1.	Envase	14
C.7.2	Embalaje	15
C.7.3	Marcado y Etiquetado	15
C.7.4	Transporte	16
C.7.5	Órdenes para la Comercialización (Marketing Orders)	17
C.7.6	Ley contra el Bioterrorismo	17
C.7.7	Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.	17
C.7.8	Certificación CTPAT y BASC	18
C.8	Reglas de Origen y Certificación de Origen	18
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	20

## A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

### A.1 CARACTERÍSTICAS

La palta es originaria de México y Perú, introducida por los españoles. Es un fruto muy atractivo y energético, casi una mantequilla vegetal, rico vitamina E, a la que se le asigna un papel activo en retrasar los procesos de envejecimiento.

Las paltas son un alimento perfecto como sustituto natural vegetariano de las proteínas contenidas en carne, huevos, queso y aves de corral. Sus propiedades son beneficiosas para la salud, por ejemplo, contienen los ácidos grasos esenciales y proteínas de alta calidad que se digieren fácilmente, sin contribuir negativamente en el colesterol.

**Fuente de información:**

**Euroresidentes**

Aguacate

<http://www.euroresidentes.com/Alimentos/aguacate.htm>

### A.2 VARIEDADES

Las variedades de palta más importantes son las siguientes. Considerando que las usuales para destinar a la exportación son: Fuerte y Hass.

**1.- Fuerte.-** Esta palta es de color verde, proviene de la yema sacada de un árbol nativo de Atlixo (México) y tiene características intermedias entre la raza mexicana y guatemalteca, por lo que se considera un híbrido natural de estas dos razas. Los frutos presentan aspecto piriforme, de tamaño medio (180a 400 gr.). Su largo medio es de 10 a 12 cm. y su ancho de 6 a 7 cm. Su piel, ligeramente áspera, se separa con facilidad de la carne, variando su contenido de aceite entre 18 y 22%.



**2.- Hass.-** Es originaria de California. Sus frutos son de forma oval piriforme, tamaño medio (200 a 300 gr.), excelente calidad, piel gruesa, rugosa, se pela con facilidad y presenta color verde a oscuro violáceo cuando el fruto madura. La pulpa no tiene fibra y su contenido de aceite fluctúa entre 18 y 22%. La semilla es de tamaño pequeño, forma esférica y adherida a la pulpa. El fruto puede permanecer en el árbol un cierto tiempo después de alcanzar la madurez, sin perder su calidad. El árbol es muy sensible al frío y muy productivo.



**3.- Edranol.-** El árbol es de desarrollo medio. Los frutos son piriformes, piel rugosa de color verde y tamaño medio (260 a 300 gr.). La pulpa tiene buen sabor y un contenido de aceite de 22%.



**4.- Bacón.-** Originario de California y con buena resistencia al frío. El fruto es de forma oval, de tamaño medio (250 a 300 gr.) y piel fina verde brillante. El árbol es vigoroso, erecto, muy precoz y cargado.



**5.- Negra de la Cruz.-** Es conocida como Prada o Vicencio. Se originó posiblemente en Olmué por hibridación natural, en la que podría haber alguna influencia de la variedad Mexicana Leucaria, a cuyo follaje de ondulación ancha se asemeja. Podría considerarse, por lo tanto, como un híbrido guatemalteco mexicano. Es un árbol de crecimiento rápido, precoz, muy cargado y de



madera frágil, por lo que no es raro que sus ramas se quiebren con facilidad. El fruto es piriforme, con piel de morada a negra.

**6.- Ettinger.-** El fruto es de forma oval alargada, tamaño mediano, piel fina, lisa y de color verde brillante. La pulpa no tiene fibra y es de muy buena calidad. Constituye una de las variedades importantes en Israel, donde ocupa entre el 25 y el 30% de la superficie plantada con paltos.



La variedad comercial es la Palta Hass.

**Fuente de información:**

- **California Avocado Comision**  
Variedades  
[Http://www.avocado.org/about/varieties/variety-chart](http://www.avocado.org/about/varieties/variety-chart)
- **Gobierno Regional Cajamarca**  
Visión de la palta  
[http://www.regioncajamarca.gob.pe/descargas/desecco/coremype\\_07\\_adex\\_estudio\\_paltas\\_techoserve\\_2005.pdf](http://www.regioncajamarca.gob.pe/descargas/desecco/coremype_07_adex_estudio_paltas_techoserve_2005.pdf)

### A.3 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

#### Valor nutricional

A continuación se presenta la composición nutricional de la palta fresca por 100 g de sustancia comestible:

COMPONENTE	VALOR
Calorías	131 cal
Agua	79,2 g
Proteínas	1,7g
Grasas	12,5g
Carbohidratos	5,6g
Fibra	5,8g
Ceniza	1g
Calcio	30mg
Fósforo	67mg
Hierro	0,6mg
Retinol	0,05ug
Vit B1 (Tiamina)	0,03ug
Vit B2 (Riboflamina)	0,1ug
Vit B5 (Niacina)	1,82ug
Acido Ascorbico Reducido	6,8ug

Fuente: Instituto de Nutrición – Ministerio de Salud.

**Fuente de información:**

**Instituto de Nutrición – Ministerio de Salud.**

### A.4 PRODUCCIÓN

#### a. Climas y Suelos apropiados

Clima: Requieren de un clima tropical y subtropical. Temperaturas entre 18° a 26° C, con humedad relativa del 80%.

**Suelo:** Se adaptan a suelos franco-arcilloso, franco-limoso, franco-arenoso, desarrollando mejor en suelos de textura intermedia y de buena fertilidad y de buen drenaje.

**Fuente de información:**

Ministerio de Agricultura – Perú – MINAG

Líneas de cultivos emergentes

<http://www.portalagrario.gob.pe/palto.shtml>

### b. Riegos

Durante el primer año de plantados los árboles de palta, la plantación debe contar con suficiente agua para riego durante la estación seca, de manera que los árboles reciban la cantidad adecuada para que alcancen un buen desarrollo, que será determinante en el futuro de la plantación.

**Fuente de información:**

- **Ministerio de Agricultura – Perú – MINAG**  
Líneas de cultivos emergentes  
<http://www.portalagrario.gob.pe/palto.shtml>
- **Abc Agro**  
El cultivo de la palta  
[http://www.abcagro.com/frutas/frutas\\_tropicales/palta3.asp](http://www.abcagro.com/frutas/frutas_tropicales/palta3.asp)

### c. Fertilización

<b>NITRÓGENO (N):</b>	300- 400 kg/ha
<b>NUTRICIÓN:</b>	Variable. Importante hacer estudio de Suelo y Agua.

Fuente: Ministerio de Agricultura - Portal Agrario

**Fuente de información:**

- **Ministerio de Agricultura – Perú – MINAG**  
Líneas de cultivos emergentes  
<http://www.portalagrario.gob.pe/palto.shtml>
- **Asociación de Exportadores - ADEX**  
Ficha Técnica  
[http://www.adexperu.org.pe/agro/boletin/BOLETIN%20MENSUAL%20FEBRERO%202006\\_archivos/pa ge0010.htm](http://www.adexperu.org.pe/agro/boletin/BOLETIN%20MENSUAL%20FEBRERO%202006_archivos/pa ge0010.htm)

### d. Cosecha

La cosecha se realizará cuando el tamaño del fruto alcance la característica deseada y el pedúnculo se torne de un color ligeramente amarillo.

El palto presenta dos índices de madurez: fisiología y comestible. Inclusive cuando el fruto cortado antes de la madurez fisiológica puede seguir sus procesos de maduración, se requiere más tiempo para alcanzar el punto de madurez comestible. Por otra parte, en lo que respecta a la textura y sabor, éstos no son tan buenos como aquella palta que se cosecha en el punto óptimo de madurez fisiológica.

**Fuente de información:**

Ministerio de Agricultura – Perú – MINAG

Líneas de cultivos emergentes

<http://www.portalagrario.gob.pe/palto.shtml>

### e. Plagas

- Querasas
- La "Oruga barrenadora" del fruto
- Nemátodes.
-

**Fuente de información:**  
Ministerio de Agricultura – Perú – MINAG  
Líneas de cultivos emergentes  
<http://www.portalagrario.gob.pe/palto.shtml>

#### f. Enfermedades

- Podredumbre radicular (*Phytophthora cinnamoni*)
- Antracnosis, mancha del sol

**Fuente de información:**  
Ministerio de Agricultura – Perú – MINAG  
Líneas de cultivos emergentes  
<http://www.portalagrario.gob.pe/palto.shtml>

#### g. Zonas de Producción Nacional

Las principales zonas productoras de palta en el Perú son los departamentos de: Lima, La Libertad, Junín, Ica, Ancash, entre otros. Las zonas de producción que destinan su producción a la exportación son: La Libertad, Lima e Ica principalmente y la variedad de exportación más reconocida es la palta Hass.

**Fuente de información:**  
Ministerio de Agricultura – Perú – MINAG  
<http://www.minag.gob.pe>

## B. ASPECTOS ARANCELARIOS

### B.1 PARTIDA ARANCELARIA

La Partida Arancelaria en ambos países concuerda en los ocho primeros dígitos.

#### PERÚ

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0804.40.00.00	Aguacates (paltas), frescos o secos

#### EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0804.40.00.10	Hass avocados and avocados determined by the Secretary of Agriculture to be Hass-like

**Fuente de información:**

- **Superintendencia Nacional de Administración Tributaria - SUNAT**  
<http://www.aduanet.gob.pe/>  
**Paso 1:** Portal principal de Aduanet; **Paso 2:** Operatividad aduanera; **Paso 3:** Una partida (Arancel); **Paso 4:** Hacer la búsqueda por código o por descripción; **Paso 5:** Seleccionar partida
- **United Status International Trade Commission – USITC**  
<http://www.usitc.gov/>  
**Paso 1:** Portal principal del USITC; **Paso 2:** HTS Online Search

## B.2 PREFERENCIA ARANCELARIA

El Tratado de Libre Comercio (TLC) entre los EE.UU. y el Perú, el cual entró en vigencia el 01 de febrero del 2009, ha establecido el siguiente arancel para las paltas frescas:

HTS8	Descripción	Unidad de cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
08.04.40.00	Avocados, fresh or dried, entered February 1 – September 15.	Kg	11.2 cents/Kg.	A <sup>(a)</sup>

\*Las preferencias arancelarias fueron negociadas a 08 dígitos.

(a): los aranceles a las mercancías originarias de la categoría A serán eliminados completamente y dichas mercancías quedarán libres de aranceles en la fecha en que el TLC entre en vigor.

Para que el producto se beneficie de las preferencias arancelarias asignadas por el TLC, este debe ser originario de los países signatarios del mismo, para lo cual debe cumplir con los criterios de calificación de origen indicados en dicho Tratado (ver la sección de Reglas de Origen y Certificación de Origen).

**Si un producto no califica origen la tarifa arancelaria a pagar es la del Arancel General.**

Para conocer cuál es el Arancel General que paga un producto en EE.UU., puede visitar USITC, y luego de buscar la partida correspondiente al producto de interés, fijarse en la columna “*General*” de las columnas de la sección “*Rates of Duty*”.

### Diferencia entre Arancel Base y Arancel General

La diferencia entre Arancel Base y Arancel General o Nación Más Favorecida (NMF) es que el primero se define dentro del acuerdo comercial entre los países signatarios para servir como base en el cálculo del arancel a pagar en un momento determinado dentro de un cronograma de desgravación arancelaria. Por otro lado el Arancel General o MNF, es el arancel que paga cualquier nación que pertenezca a la Organización Mundial de Comercio (OMC) y que exporte hacia un país determinado con el cual no tiene un trato preferencial por medio de algún acuerdo.

Para conocer exactamente cual es el arancel a pagar en el año de la consulta, puede visitar USITC (segunda fuente de información del presente punto) y luego de buscar la partida correspondiente al producto de interés, fijarse en la columna “*Special*” de las columnas de la sección “*Rates of Duty*”, en la cual se deberá buscar las iniciales “(PE)” – de Perú – en este punto se puede presentar uno de los dos siguientes casos:

- Si en “(PE)” aparece una tasa arancelaria, ésta es la tasa arancelaria preferencial a pagar.
- Si en “(PE)” aparece “See 99...” con un link, se deberá ingresar al mismo y buscar en la columna de “*Article Description*” la partida del producto y luego de encontrarla se deberá buscar el arancel a pagar en la columna “*Special*” de las columnas de la sección “*Rates of Duty*”.

Vale la pena mencionar que si al buscar el arancel a pagar en el año de la consulta se presenta el segundo caso, para efectos estadísticos Estados Unidos también utiliza la partida del capítulo 99 para la cual se define el “*Article Description*” que contiene la partida arancelaria del producto que se ha buscado.

### Fuente de información:

- **Tratado de Libre Comercio Perú – EE UU.**  
<http://www.tlcp Peru-eeuu.gob.pe>
- **Preferencia arancelaria**  
**Paso 1:** Portal principal del TLC Perú – EE.UU.; **Paso 2:** Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EE.UU. – Textos Completos; **Paso 3:** Capítulo Dos: Lista Arancelaria de EE.UU.; **Paso 4:** Buscar por Capítulo de acuerdo a la partida arancelaria.

- **Categoría de desgravación**  
**Paso 1:** Portal principal del TLC Perú – EE.UU.; **Paso 2:** Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EE.UU. – Textos Completos; **Paso 3:** Capítulo Dos: Trato Nacional y Acceso de Mercancías al Mercado; **Paso 4:** Buscar Anexo 2.3 “Eliminación Arancelaria”.
- “**Aprovechando el TLC Perú-EE.UU. Guía práctica para la Empresa**”. Año 2008. **Asociación de Exportadores – ADEX**.
- **United States International Trade Commission – USITC**  
<http://www.usitc.gov/>  
**Paso 1:** Portal principal del USITC; **Paso 2:** HTS Online Search

## C. REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.

Una persona o empresa interesada en exportar un producto agrícola fresco a los EE.UU. debe verificar si dicho producto puede ingresar al mercado norteamericano o si tiene alguna restricción fitosanitaria. Este proceso se conoce como **Verificación de la Admisibilidad**.

Para conocer si un producto es admisible en los EE.UU. se debe consultar el “Manual para Importar frutas y Vegetales Frescos” (*Fresh Fruit and Vegetables Import Manual*), y en la página de los Requerimientos de Importación de Frutas y Vegetales (*Fruits and Vegetables Import Requirements (FAVIR)*).

En el caso de la **palta fresca**, este producto es **considerado como producto no permitido**, por lo que para poder el ingresar se requiere llevar a cabo un Análisis de Riesgo de Plagas (ARP), el mismo que es realizado por SENASA, para luego ser aprobado por APHIS. **Actualmente el Perú se encuentra en proceso de aprobación.** Una vez aprobado el ARP, el producto deberá contar con los tratamientos especificados en el numeral C.4, para poder ingresar a Estados Unidos.

Las regulaciones del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (*United States Department of Agriculture*) relativas a cuarentena para plantas pueden ser de dos clases: prohibitivas y restrictivas. Las órdenes prohibitivas no permiten la entrada de los productos que están sujetos a ataques por plagas para las que no hay tratamiento disponible que garantice su total eliminación. Las órdenes restrictivas permiten la entrada de productos que estén en tratamiento o con requisito de inspección.

### Fuente de información:

- **Animal and Plant Health Inspection Service – APHIS (USDA)**  
<http://www.aphis.usda.gov>  
**Paso 1:** Portal de APHIS; **Paso 2:** Import & Export; **Paso 3:** PPQ Electronic Manuals; **Paso 4:** Fruits and Vegetables - Fresh Fruit and Vegetables Import Manual.
- **FAVIR**  
<http://www.aphis.usda.gov>  
**Paso 1:** Portal de APHIS; **Paso 2:** Fruits and Vegetables Import Requirements Database; **Paso 3:** FAVIR Online Database; **Paso 4:** Commodity.

### C.1 ENTIDADES QUE REGULAN

En PERU: **SENASA** (Servicio Nacional de Sanidad Agraria). Es el organismo público, nacional, descentralizado del Ministerio de Agricultura de Perú, en materia de sanidad agraria, con autonomía técnica, administrativa, económica y financiera. Brinda los servicios de inspección, verificación y certificación fitosanitaria y zoonosanitaria, diagnóstica, identifica y provee controladores biológicos.

En EE.UU.: **APHIS** (*Animal and Plant Health Inspection Service* - Servicio de Inspección de Animales y Plantas). APHIS es la institución encargada de supervisar que se cumplan con los términos generales desde el punto de vista fitosanitario. Esta agencia exige que la gran mayoría de las frutas y hortalizas importadas desde Perú sean sometidas a una inspección y a un proceso de desinfección que asegure la ausencia de plagas y enfermedades nocivas antes del ingreso de los productos al mercado norteamericano.

**Fuente de información:**

- Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA  
<http://www.senasa.gob.pe/>
- Animal and Plant Health Inspection Service – APHIS (USDA)  
<http://www.aphis.usda.gov/>

## C.2 PROCEDIMIENTO DE IMPORTACION PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

Los productos que ingresan a EE.UU. son generalmente inspeccionados a su arribo al puerto. Los pasos que la autoridad sanitaria realiza al ingreso de los alimentos están regulados por la *Animal and Plant Health Inspection Service* (APHIS). Se considera realizar un examen físico, un examen en el muelle o un examen de muestras con la finalidad de asegurar que el producto cumpla con la legislación correspondiente y que no se superen los límites máximos permitidos de residuos químicos que puedan presentarse en el producto.

En el **Anexo F-01** se presenta el procedimiento para la importación de productos agrícolas frescos.

## C.3 REQUISITOS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y SENSORIALES.

No existen requisitos físicos, químicos, microbiológicos ni sensoriales reglamentados u obligatorios para el ingreso de las paltas frescas a los EE.UU. Los requisitos que debe cumplir el producto se basarán en lo indicado en el contrato, solicitud de compra o *Marketing Order* (ver numeral C.6.5).

Sin embargo, el Servicio de Comercialización Agrícola (*Agricultural Marketing Service – AMS*) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (*United States Department of Agriculture - USDA*) impulsa el programa denominado “Clasificación de Productos Agrícolas y Certificación de la Calidad” como un medio para facilitar la comercialización de frutas y vegetales frescos y procesados en los EE.UU.

Estas normas describen la calidad requerida para cumplir con cada uno de los grados definidos, con el fin de que la industria cuente con un lenguaje común a la hora de comprar y vender esos productos. La utilización de estas normas no es obligatoria para los productos importados a menos que se utilice o mencione el grado de la calidad definido por el AMS para su comercialización o que estén establecidas en el marco de un *Marketing Order*.

Para los requisitos físicos, se recomienda considerar la “Norma de EE.UU. para Grados de Paltas” (*United States Standards for Grades of Florida Avocados*) establecida por el USDA. A continuación se presentan los diferentes grados para las paltas frescas así como sus respectivas tolerancias:

### a) Grado N ° 1 U.S.

Consiste en las paltas con características similares de la variedad que son maduras pero no demasiado maduras, bien formados, limpios, bien coloreados, en buen estado y que están libres de descomposición, la antracnosis, y lesión de congelación y están libres del daño causado por las contusiones, cortes u otras roturas de piel, vástagos tirados, enrojecimiento o decoloración similar, cicatrices o sarna, quemadura, escaldaduras por el sol o quemaduras por spray, punto del cercospora, otras enfermedades, insectos, o los medios mecánicos u otros.

- **Tolerancias.** Para permitir incidente de las variaciones a la clasificación apropiada y el manejo, no más que un total de 10%, por cuenta, de las paltas en cualquier porción, pueden no poder reunir los requisitos de este grado:

Proporcionado, no más que una mitad de esta cantidad, o el 5%, se tendrá en cuenta las paltas afectadas por la descomposición o la antracnosis, incluyendo en esto no más que 1% para las paltas afectadas por la descomposición.

**b) Grado Combinación U.S.**

Consiste en una combinación de paltas de los Grados N° 1 US y de los Grados N° 2 US: Con tal que, por lo menos 60%, por cuenta, de las paltas en cada envase cumplan los requisitos del grado de los Grados N° 1 US.

- **Tolerancias.** Para permitir incidente de las variaciones a la clasificación apropiada y a la dirección, no más que el un total de 10 %, por cuenta, de las paltas en cualquier porción pueden no poder reunir requisitos del grado de los Grados N° 2 US: Con tal que, no más que una mitad de esta cantidad, o el 5 por ciento, sea permitida para las paltas afectadas por el decaimiento o dañadas seriamente debido a la antracnosis, incluyendo en esto no más de 1 % para las paltas afectadas por la descomposición. Ninguna parte de la tolerancia será permitida para reducir la porción en conjunto el porcentaje de la fruta de los Grados N° 1 US requerida o especificada en la combinación, pero los envases individuales pueden tener no más de 10 % menos que el porcentaje de la fruta de los Grados N° 1 US requerida o especificada.

**c) Grado U.S. N° 2**

Consiste en las paltas de las características similares de la variedad que son maduras pero no se han coloreado, demasiado maduras, bastante bien formadas, limpias, en buen estado y que están libres de descomposición y lesión de congelación y están libres del daño grave causado por la antracnosis, las contusiones, los cortes o las otras roturas de piel, vástagos extraídos, enrojecimiento o decoloración similar, las cicatrices o sarna, quemadura, escaldaduras por el sol o quemaduras por spray , manchas de cercospora, otra enfermedades, insectos, o los medios mecánicos u otros.

- **Tolerancias.** Para tener en cuenta a las variaciones de la clasificación apropiada y a la dirección, no más que un total de 10 % de las paltas en cualquier porción pueden no poder reunir los requisitos de este grado: Con tal que, no más que una mitad de esta cantidad, o el 5 %, sea permitida para las paltas afectadas por descomposición o dañados seriamente por la antracnosis, el incluir en esto no más que 1 % para las paltas afectadas por descomposición.

**d) Grado N° 3 U.S.**

Consiste en las paltas de las características similares de variedad que son maduros pero no demasiado maduros, que no son severamente deformes, y que están libres de decaimiento y están libres del daño grave causado por la antracnosis y están libres del daño grave causado por lesión de congelación, las contusiones, cortes u otras roturas de piel, vástagos extraídos, el enrojecimiento o decoloración similar, las cicatrices o la sarna, quemadura, el escaldadura por el sol o el quemaduras por spray, manchas del cercospora, otras enfermedades, insectos, suciedad o mecánico u otros medios.

- **Tolerancias.** Para tener en cuenta las variaciones a la clasificación apropiada y a la dirección, no más que un total de 10%, por cuenta, de las paltas en cualquier porción pueden no poder reunir los requisitos de este grado, incluyendo en esto no más que 2 % para las paltas afectadas ó cerca del decaimiento.

**e) Sin clasificar sin clasificar.**

“Sin clasificar ” consiste en las paltas que no se han clasificado de acuerdo con grados precedentes. El término “no clasificado” no es un grado en el sentido de estos estándares, sino se proporciona como designación para demostrar que no se ha aplicado ningún grado a la porción.

## Uso de tolerancias.

(a) El contenido de paquetes individuales en el lote, basado en la inspección de la muestra, está conforme a las limitaciones siguientes: Con tal que, los promedios para la porción entera estén dentro de las tolerancias especificadas para el grado:

- Para los paquetes que contienen más de 20 paltas y una tolerancia del 10% o más con tal que, los paquetes individuales en cualquier porción tengan no más que una y una y media veces la tolerancia especificada.
- Para los paquetes que contienen más de 20 paltas y una tolerancia menos que de 10%, se proporciona, los paquetes individuales en cualquier porción tendrán no más que doble de la tolerancia especificada, salvo que por lo menos un espécimen defectuoso y uno fuera de tamaño se pueden permitir en cualquier paquete; y,
- Para los paquetes que contienen 20 paltas o menos, los paquetes individuales tendrán la tolerancia no más que el doble especificado, salvo que por lo menos un espécimen fuera de otro tamaño o defectuoso se puede permitir en cualquier paquete.

Por otro lado, es recomendable tomar en cuenta la **Norma para el Aguacate** establecida por el Codex Alimentarius.

Si bien no es obligatorio en los Estados Unidos, actualmente en el Perú, DIGESA ha establecido criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad que deben cumplir los alimentos y bebidas en estado natural, elaborados o procesados, para ser considerados aptos para el consumo humano. La verificación de su cumplimiento está a cargo de los organismos competentes en vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas a nivel nacional. Dichos criterios fueron promulgados según Resolución Ministerial N° 591-2008-SA/DM del Ministerio de Salud.

### Fuente de información:

- **Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**  
United States Standards for Grades of Florida Avocados.  
<http://www.ams.usda.gov>  
**Paso 1:** Portal principal del AMS (USDA); **Paso 2:** Grading, Certification and Verification; **Paso 3:** Standards; **Paso 4:** Fresh Fruit & Vegetable (including Fresh Fruits and Vegetables for Processing); **Paso 5:** Vegetables for Fresh Market; **Paso 6:** Buscar producto.
- **Codex Alimentarius**  
Norma para el Aguacate  
<http://www.codexalimentarius.net>  
**Paso 1:** Portal principal en español del Codex Alimentarius; **Paso 2:** Normas Oficiales; **Paso 3:** Normas Oficiales del Codex – Lista; **Paso 4:** Buscar Título. “**Norma para el Aguacate**”.
- **DIGESA**  
Resolución Ministerial N° 591-2008-SA/DM publicada el 27 de Agosto del 2008 en el Diario Oficial “El Peruano”  
<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>  
**Paso 1:** Portal de Digesa; **Paso 2:** Normas Legales: Alimentos; **Paso 3:** Norma Sanitaria de Requerimiento Microbiológico.

## C.4 REQUISITOS FITOSANITARIOS

Las plantas de producción tanto como las empacadoras deberán contar con un permiso y certificado por parte de SENASA. El producto debe estar libre de las plagas y enfermedades indicadas en el numeral A.4.

Para evidenciar el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios, se deberá contar con un Certificado Fitosanitario emitido por SENASA, cumpliendo con las regulaciones fitosanitarias establecidas por la Organización de Protección Fitosanitaria (ONPF), por el cual certifica que las plantas y productos vegetales han sido inspeccionados y son considerados libres de enfermedades, plagas cuarentenarias y otras plagas perjudiciales.

La inspección comienza por los documentos, si estos están en orden, el inspector puede dar el pase, o en su defecto y si así lo considera, inspeccionar físicamente parte del embarque. Por lo menos tiene la autoridad para hacerlo. Si fuera el caso que se encontrara, algún insecto vivo, el embarque será rechazado.

En el caso que el producto llegue a los EE.UU. sin el Certificado Fitosanitario de Perú, este embarque tiene 2 opciones: re-exportación ó destrucción. La decisión es tomada por el inspector del puerto de destino.

Las inspecciones generalmente se realizan al ingreso del puerto en el país importador. Sin embargo, aquellos productos que están bajo un Programa de PRE-inspección, como es el caso del mango y los espárragos, son supervisados en el país de origen y el certificado se emite de igual manera, pero esto no los exonera de ser inspeccionados también en el puerto de arribo si el inspector viera la necesidad de hacerlo.

Por otro lado, las paltas frescas deben someterse a un tratamiento establecido por APHIS en su *Treatment manual* (Manual de tratamiento) el cual se detalla a continuación:

- **Plaga:** *Ceratitis capitata* (mosca de la fruta del Mediterráneo), *Bactrocera dorsalis* (mosca de la fruta oriental), y *Bactrocera cucurbitae* (mosca del melón)
- **Tratamiento:** T101-c-1 MB at NAP—tarpaulin or chamber.

Temperatura	Tasa de Dosis (Lb / 1.000 Ft3)	Lectura mínima de concentración (onzas) en:		
		0.5 Horas	2 Horas	4 Horas
70° F o menos	2lbs.	26	16	14

- **Plaga:** *Ceratitis capitata* (mosca de la fruta del Mediterráneo) y *Ceratitis rosa* (mosca natal de la fruta).
- **Tratamiento:** T107-a Tratamiento en frío.

Temperatura	Periodo de Exposición.
34° F (1.11° C) o menos	14 días.
35° F (1.67° C) o menos	16 días.
36° F (2.22° C) o menos	18 días.

**Fuente de información:**

**Animal and Plant Health Inspection Service – APHIS (USDA)**

Treatment Manual - Manual de Tratamientos

<http://www.aphis.usda.gov>

**Paso 1:** Portal principal del APHIS (USDA); **Paso 2:** Import and Export; **Paso 3:** PPQ Electronic Manuals;

**Paso 4:** Treatment Manual; **Paso 5:** The Complete Treatment Manual.

## C.5 EVALUACIÓN DE RESIDUOS TÓXICOS

La Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Raticidas (*Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act - FIFRA*) exige a la EPA (*Environmental Protection Agency*) que todos los pesticidas utilizados en los EE.UU. sean registrados y que se establezcan medidas de tolerancia seguras para los residuos químicos que puedan encontrarse en los alimentos domésticos e importados. Esta información puede ser ampliada visitando la página web de referencia.

La lista de pesticidas aprobados y permitidos por el EPA se muestra en orden alfabético en la siguiente dirección electrónica:

**Fuente de información:**

**Environmental Protection Agency – EPA**

Pesticide Reregistration Status

<http://www.epa.gov>

**Paso 1:** Portal principal del EPA; **Paso 2:** Pesticidas; **Paso 3:** Pesticide Tolerance Reassessment and Reregistration; **Paso 4:** Reregistration Status.

La EPA:

- Determina el grado de seguridad de los productos pesticidas.
- Establece los niveles máximos de residuos de plaguicidas presentes en los alimentos conforme a una sección de FD&C Act. (*Federal Food, Drug, and Cosmetic Act*).
- Se encarga de publicar instrucciones para el uso correcto de los pesticidas.

La FDA controla el cumplimiento de las tolerancias establecidas por la EPA. Las tolerancias (límite máximo permitido) de los pesticidas se pueden identificar de dos maneras:

- Por producto agrícola, para encontrar las tolerancias de los diferentes agroquímicos.
- Por agroquímico, para encontrar la tolerancia máxima en los productos agrícolas.

A continuación, se muestra la lista de tolerancias en residuos tóxicos de algunos de los pesticidas establecida por la EPA, para mayor información consultar en la página Web de la EPA

PLAGUICIDA	VALOR LMR (ppm)
Diquat	0.2
2,4-D	0.05
Benomyl	3
Folpet	25
Glyphosate	0.2
Inorganic bromide	75*
Malathion	8
Methomyl	2
Norflurazon	0.2
Oryzalin	0.05
Paraquat	0.05
Phosphine	0.01
Simazine	0.2
Thiabendazole	10

Fuente: Environmental Protection Agency

\* Poscosecha

A la fecha, no se han identificado requisitos para micotoxinas ni metales pesados.

Adicionalmente, se recomienda que el agricultor establezca un sistema de control de proveedores con el fin de asegurar que los insumos adquiridos, principalmente plaguicidas y fertilizantes, cumplan con los requisitos establecidos por el mismo agricultor, incluyendo las características referidas a la inocuidad del insumo (por ejemplo, ausencia de metales pesados) y, si contienen las sustancias indicadas en el cuadro anterior, no excedan los valores máximos permitidos.

**Fuente de información:**

Environmental Protection Agency - EPA

MRL Database

<http://www.epa.gov>

**Paso 1:** Portal principal del EPA; **Paso 2:** Pesticides; **Paso 3:** Health and Safety; **Paso 4:** Pesticides on food; **Paso 5:** What the Pesticide Residue Limits are on Food; **Paso 6:** International Maximum Residue Limit Database; **Paso 7:** Search International Maximum Residue Limit Database; **Paso 8:** Colocar check en I ACCEPT; **Paso 9:** Búsqueda por “commodity”, “pesticides” y “market” de acuerdo al requerimiento.

## C.6 BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA por sus siglas en español o **GAP** por las siglas en inglés de “*Good Agricultural Practices*”) buscan mantener la confianza del consumidor en la calidad y seguridad de los alimentos; minimizar el impacto negativo en el medio ambiente, mientras se conserva la naturaleza y la vida salvaje; reducir el uso de agroquímicos; mejorar la utilización de los recursos naturales; y asegurar una actitud responsable hacia la salud y seguridad de los trabajadores. No son obligatorias para la exportación pero se recomienda su implementación por fines contractuales.

**Para evidenciar el cumplimiento de las BPA**, se debe contar con un certificado emitido por un organismo de certificación de BPA, de preferencia acreditado o según lo estipulado por el comprador, donde se asegure el cumplimiento de los requisitos establecidos para las Buenas Prácticas Agrícolas aplicado al cultivo de paltas frescas de acuerdo a las disposiciones de EE.UU. establecidas en la “Guía para Reducir al Mínimo los Peligros Microbianos en la Inocuidad de los Alimentos para Frutas y Vegetales Frescos” o a una norma internacional.

**Fuente de información:**

**Foodsafety.gov (CFSAN – FDA)**

Guía para Reducir al Mínimo el Riesgo Microbiano en los Alimentos, en el Caso de Frutas y Vegetales Frescos

<http://www.foodsafety.gov>

**Paso 1:** Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** National Food Safety Programs; **Paso 3:** Produce Action Plan - Final Guidance: Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables.

## C.7 COMERCIALIZACIÓN

### C.7.1. Envase

En el **Anexo F-02** se presentan las condiciones generales respecto a los envases para productos alimenticios frescos y procesados, incluyendo los materiales mayormente utilizados.

Los importadores, compradores y fabricantes de envases proporcionan recomendaciones valiosas. Entre los materiales utilizados se incluyen los siguientes:

- Cajas de cartón corrugado o tablero de fibra.
- Bandejas de cartón.



**Fuente de información:**

**Codex Alimentarius.**

Norma para el Aguacate

<http://www.codexalimentarius.net>

**Paso 1:** Portal principal en español de Codex Alimentarius; **Paso 2:** Normas Oficiales; **Paso 3:** Normas Oficiales del Codex – Lista; **Paso 4:** Buscar Título “Norma para el Aguacate”.

### **C.7.2 Embalaje**

En el **Anexo F-02** se presentan las condiciones generales para el embalaje de productos agrícolas frescos.

Por la naturaleza del producto, el embalaje de las paltas coincide con su envase.

**Fuente de información:**

**International Trade Centre - ITC**

Envases y embalajes de exportación en la encrucijada comercio y medio ambiente

<http://www.intracen.org>

**Paso 1:** Portal principal en español del ITC; **Paso 2:** Apoyo a la empresa; **Paso 3:** Embalaje a la exportación; **Paso 4:** Documents - Free documents; **Paso 5:** Environment - Export packaging at the crossroads of trade and environment (Esp).

### **C.7.3 Mercado y Etiquetado**

Tanto el mercado como el etiquetado de las frutas frescas se regulan por el Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 101 “*Food Labeling*” (21 CFR 101),

Los datos que intervienen en el etiquetado varían según el tipo de venta de la fruta, pudiendo apreciarse los siguientes:

**a. Envases destinados a la Venta al por Menor**

- Naturaleza del Producto: Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser etiquetado con el nombre del producto y, facultativamente, con el nombre de la variedad y/o tipo comercial.

**b. Envases destinados a la Venta al por Mayor**

- Identificación, Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de identificación (facultativo).
- Naturaleza del Producto
- Nombre del Producto
- Nombre de la variedad (facultativo).
- Origen del Producto
- País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- Identificación Comercial

- Categoría
- Calibre expresado en diámetros mínimo y máximo (si están clasificados por calibre).
- Marca de Inspección Oficial
- Idioma (La Ley exige que todos los elementos aparezcan declarados en inglés)

Se pueden encontrar regulaciones específicas del etiquetado de productos importados también en las disposiciones del Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 101 “*Food Labeling*” (21 CFR 101).

Adicionalmente, se debe resaltar que las Reglas Obligatorias de Etiquetado de País de Origen, mejor conocidas como “COOL” por sus siglas en inglés (*Country of Origin Labeling*), cuyo periodo de vigencia inicia el 30 de Setiembre del 2008, aplican para una serie de productos, entre los cuales se encuentran los productos agrícolas perecibles. Estas reglas establecen que los minoristas (*retailers*) de EE.UU. den a conocer a sus clientes, de manera clara y visible en el punto de venta, el país de procedencia de dichos productos con el fin de que tengan la oportunidad de elegir entre un producto y otro.

En tal sentido, el importador americano puede solicitar al exportador peruano que proporcione la información sobre el país de origen, ya sea en el mismo producto, en el contenedor de embarque o en algún documento que acompañe el producto hasta la venta al por menor. En la fuente de información se indica la página web para acceder a dichos lineamientos.

**Fuente de información:**

- **Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)**  
21 CFR 101: Food Labeling  
<http://www.cfsan.fda.gov>  
**Paso 1:** Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Food Labeling and Nutrition; **Paso 3:** Industry Information, Guidance and Regulation; **Paso 4:** Code of Federal Regulations Part 101 - Food Labeling.
- **Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**  
United States Standards for Grades of Fresh Tomatoes  
<http://www.ams.usda.gov>  
**Paso 1:** Portal principal del AMS (USDA); **Paso 2:** Buscar “Country of origin” en “Search AMS”; **Paso 3:** Seleccionar la opción “*Agricultural Marketing Service - Country of Origin Labeling*”

#### C.7.4 Transporte

En el **Anexo F-03** se presentan las condiciones generales para el transporte de productos agrícolas frescos.

Para el caso específico de la palta fresca, se presentan a continuación las temperaturas recomendadas para su transporte y almacenamiento a corto plazo:

Producto	Temperatura		Humedad relativa (%)	Duración aproximada en almacén
	°C	°F		
Palta fuerte Hass	7	45	85 - 90	2 – 3 semanas

Fuente: Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

**Fuente de información:**

- **Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**  
Agricultural Export Transportation Handbook  
<http://www.ams.usda.gov>  
**Paso 1:** Portal principal AMS - USDA; **Paso 2:** Export My Agricultural Product; **Paso 3:** Agricultural Export Transportation Handbook (PDF).

### C.7.5 Órdenes para la Comercialización (*Marketing Orders*)

Las órdenes de comercialización son instrumentos diseñados para ayudar a estabilizar las condiciones de mercado para las frutas y vegetales que se comercializan en los EE.UU. Se solicitan voluntariamente por los agentes de un determinado sector o rubro de una región geográfica, quienes se agrupan y deciden tener supervisión federal que vele por el cumplimiento de los acuerdos.

Generalmente las órdenes de comercialización se definen con el fin de coadyuvar al mantenimiento de la calidad de los productos que llegan al mercado, estandarizar los tamaños de los empaques y embalajes, regular el flujo de productos hacia el mercado, desarrollar investigaciones de campo y de mercado, así como para impulsar campañas publicitarias.

Una vez aprobado su establecimiento, la orden es de acatamiento obligatorio para todos los agentes del sector o rubro en cuestión que comercialicen sus productos en una región definida (por ejemplo, cítricos de la Florida). Por lo general, estas órdenes no están vigentes todo el año, sino sólo durante algunos meses que, en la mayoría de los casos, coinciden con la época de producción a nivel local.

Las órdenes especifican que cada vez que se impongan regulaciones domésticas referentes al grado, tamaño, calidad y madurez de los productos o similares, las mismas o similares deben acatarse para los productos importados.

#### **Fuente de información:**

**Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**

Marketing Orders.

<http://www.ams.usda.gov>

**Paso 1:** Portal principal del AMS (USDA); **Paso 2:** Commodity areas; **Paso 3:** Seleccionar de acuerdo a la naturaleza del producto de búsqueda; **Paso 4:** Learn about regional marketing orders and national research and promotion programs; **Paso 5:** Marketing Orders.

### C.7.6 Ley Contra el Bioterrorismo

La Ley contra el Bioterrorismo comenzó a regir en los EE.UU. a partir del 2003 y se encuentra destinada a proteger la producción, distribución y venta de alimentos de origen norteamericano e importado, en contra de posibles atentados terroristas. El procedimiento para la aplicación de la presente Ley considera las siguientes etapas:

- a. Registro de instalaciones alimenticias
- b. Notificación previa de alimentos importados
- c. Detención administrativa
- d. Norma final de establecimiento y mantenimiento de registros

En el **Anexo F-04** se puede encontrar el detalle de cada una de las etapas.

### C.7.7 Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.

A continuación se muestran los distritos aduaneros que presentaron mayor volumen de transacción en el año 2008 para las partidas definidas en el punto B.1.

Partida Arancelaria: 0804.40.00.10 - *Hass avocados and avocados determined by the Secretary of Agriculture to be Hass-like*

- Laredo, TX

- Los Angeles, CA
- Nogales, AZ
- Philadelphia, PA
- San Diego, CA
- Miami, FL
- Houston-Galveston, TX
- New York, NY

No se han identificado restricciones en cuanto a puertos ni periodos de ingreso. Para mayor información sobre otros distritos aduaneros, visitar la página web que se indican en la fuente de información

**Fuente de información:**

**United States International Trade Commission – USITC**

USITC Interactive Tariff and Trade DataWeb

<http://www.usitc.gov>

**Paso 1:** Portal principal USITC; **Paso 2:** US Imports / Export Data (Dataweb); **Paso 3:** ITC trade data web; **Paso 4:** Ingreso a cuenta; **Paso 5:** Select Trade Type, en Advanced Searching elegir HTS ITEMS y luego ingresar en Proceed With New Query; **Paso 6:** Armar la consulta en Data Selection y Data Presentation; **Paso 7:** Proceed To Next Step; **Paso 8:** Run Report.

### **C.7.8 Certificación CTPAT y BASC**

Las certificaciones CTPAT y BASC son recomendables mas no obligatorios para el ingreso de productos a EE.UU.

C-TPAT (*Customs – Trade Partnership Against Terrorism*) es una iniciativa conjunta entre el gobierno americano y el sector privado cuyo objetivo es construir relaciones de cooperación que fortalezcan la seguridad de toda la cadena de suministro y la seguridad en las fronteras. C-TPAT reconoce que la Aduana puede proveer el mayor grado de seguridad a través de una cercana cooperación entre los propietarios de la cadena de suministro: importadores, transportistas, agentes de aduana, almacenes de depósito, y empresas de manufactura.

BASC (*Business Alliance for Secure Commerce*) - Alianza Empresarial para un Comercio Seguro, es un organismo sin fines de lucro, cuya finalidad es de asegurar y facilitar el comercio internacional mediante el establecimiento y administración de estándares y procedimientos globales de seguridad aplicados a la cadena logística del comercio, en asociación con administraciones aduaneras y autoridades gubernamentales.

La certificación BASC, que esta dirigida a las empresas dedicadas a actividades industriales, comerciales, y de servicio que participan en la cadena logística, la expide La Organización Mundial BASC (OMB), siendo la vigencia de dicha certificación de 1 año, contado a partir de la fecha de expedición.

En el **Anexo F-05** se presentan los detalles referentes a la certificación CTPAT y BASC.

### **C.8 REGLAS DE ORIGEN Y CERTIFICACIÓN DE ORIGEN**

El Tratado de Libre Comercio (TLC) también establece en el Capítulo 4 las reglas de origen y procedimientos de origen que deben cumplir los productos o mercancías que sean comercializados entre Perú y EE.UU.

Para que el producto se beneficie de las preferencias arancelarias establecidas en el TLC debe ser procedente de los países signatarios del mismo, para el presente caso, debe ser procedente del Perú.

De acuerdo al TLC, para productos exportados de Perú a EE.UU., se considera que un producto o mercancía es originaria del Perú cuando:

- (a) la mercancía es obtenida en su totalidad o producida enteramente en el Perú;
- (b) es producida enteramente en el Perú, y
  - i) cada uno de los materiales no originarios empleados en la producción de la mercancía sufre el correspondiente cambio en la clasificación arancelaria, especificado en el Anexo 4.1<sup>1</sup> del TLC, o
  - ii) la mercancía, de otro modo, satisface cualquier requisito de valor de contenido regional aplicable u otros requisitos especificados en el Anexo 4.1 del TLC, y la mercancía cumple con los demás requisitos aplicables del Capítulo 4 del TLC; o
- (c) la mercancía es producida enteramente en el Perú a partir exclusivamente de materiales originarios.

Es importante considerar que las reglas de origen se acuerdan especialmente para evitar la triangulación, es decir, si un producto de un tercer país sea exportado a Perú y luego éste sea reexportado a los EE.UU., este producto no se beneficie del acuerdo.

Para el presente producto, habría que considerar dos escenarios, partiendo de las reglas generales arriba mencionadas:

- a. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción son originarios de Perú o EE.UU.; es decir, que la palta fresca sea cultivada o cosechada completamente en el Perú
- b. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción no son originarios de Perú o EE.UU.; en este caso, se deberá revisar el Requisito Específico de Origen (REO), el cual indica que el producto podrá ser considerado originario si los insumos utilizados en su producción se clasifican en cualquier capítulo diferente del correspondiente al producto final, en el caso de la palta fresca, cualquier capítulo distinto del 08.

Si la palta fresca cumple con cualquiera de estos dos puntos, se podrá considerar como producto de origen peruano. Cabe señalar que las mercancías agrícolas y hortícolas cultivadas en el Perú deberán ser tratadas como una mercancía originaria, aun cuando se cultiven partir de semillas, bulbos, tubérculos, rizomas, esquejes, injertos, retoños, yemas u otras partes vivas de plantas importadas de un país diferente a Perú o EE.UU.

Debe considerarse que los envases y material de empaque para venta al por menor, si están clasificados con el producto, no se tomarán en cuenta para determinar el origen de este producto. Además, se permite el trasbordo siempre que no se altere la naturaleza del producto y no salga del recinto aduanero del país de trasbordo, lo cual debe estar sustentado con la documentación oficial respectiva.

Los materiales indirectos serán considerados como originarios independientemente del lugar de su producción.

Una vez determinado si la mercancía cumple con la regla de origen, se debe solicitar el trato preferencial a través de:

- (a) una certificación escrita o electrónica emitida por el importador, exportador o productor<sup>2</sup>; o

---

<sup>1</sup> Para identificar si un producto es elaborado en el Perú, existen requisitos específicos de origen. Para cada partida se establece una regla que debe cumplirse para determinar que el producto es originario y, por lo tanto, es beneficiario de la preferencia arancelaria. Estos requisitos específicos de origen se encuentran listados en el Anexo 4.1

<sup>2</sup> Perú deberá implementar lo concerniente a las **certificaciones electrónicas**, a más tardar tres años después de la entrada en vigor del Acuerdo; y

- (b) el conocimiento del importador de que la mercancía es originaria, incluyendo la confianza razonable en la información que posee el importador de que la mercancía es originaria<sup>3</sup>.

En el **Anexo F-06** se brinda mayor información sobre reglas y certificación de origen.

**Fuente de información:**

**Tratado de Libre Comercio Perú – EE UU.**

<http://www.tlcperu-eeuu.gob.pe>

**Paso 1:** Portal principal del TLC Perú – EE.UU.; **Paso 2:** Acuerdo de Promoción Comercial Perú - EE.UU. – Textos Completos; **Paso 3:** Capítulo Cuatro: Reglas de Origen y Procedimientos de Origen.

## C.9 PASOS A SEGUIR PARA LA EXPORTACIÓN

Los exportadores de productos agrícolas frescos deberían considerar los aspectos indicados en el **Anexo F-07** para exportar sus productos a los EE.UU.

**Fecha de elaboración: 2009-04-03**

### IMPORTANTE PARA EL USUARIO

- La información consignada en la presente ficha técnica es la vigente a la fecha de su elaboración.
- Se recomienda a los usuarios de la ficha que confirmen la información de algunos rubros en las páginas webs referenciadas, principalmente de aquellos que se vinculen a páginas web de los organismos de Estados Unidos (APHIS, USDA, FDA, entre otros).

---

<sup>3</sup> Perú deberá implementar lo concerniente al conocimiento del importador, a más tardar tres años después de la entrada en vigor del Acuerdo.