



ENVIRONMENT & QUALITY
SOLUTIONS S.A.C



COMISIÓN DE PROMOCIÓN DEL PERÚ PARA LA EXPORTACIÓN Y EL TURISMO

Requisitos para exportar alimentos a la Unión Europea

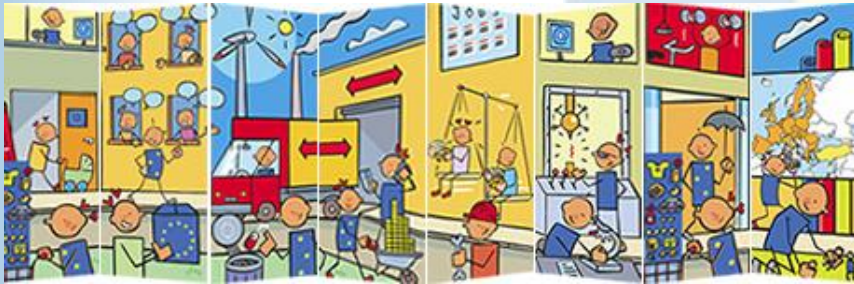
Giulio Roberto Li P.
Informes@eqsolutionsperu.com
15 de julio 2015
Lima, Perú



Unión Europea

✓ La Unión Europea (UE), con una población de 508 millones de habitantes (7% de la población mundial) y 28 Estados miembros, es la economía más grande del mundo (25% del PBI mundial en 2012, con € 12,6 trillones).

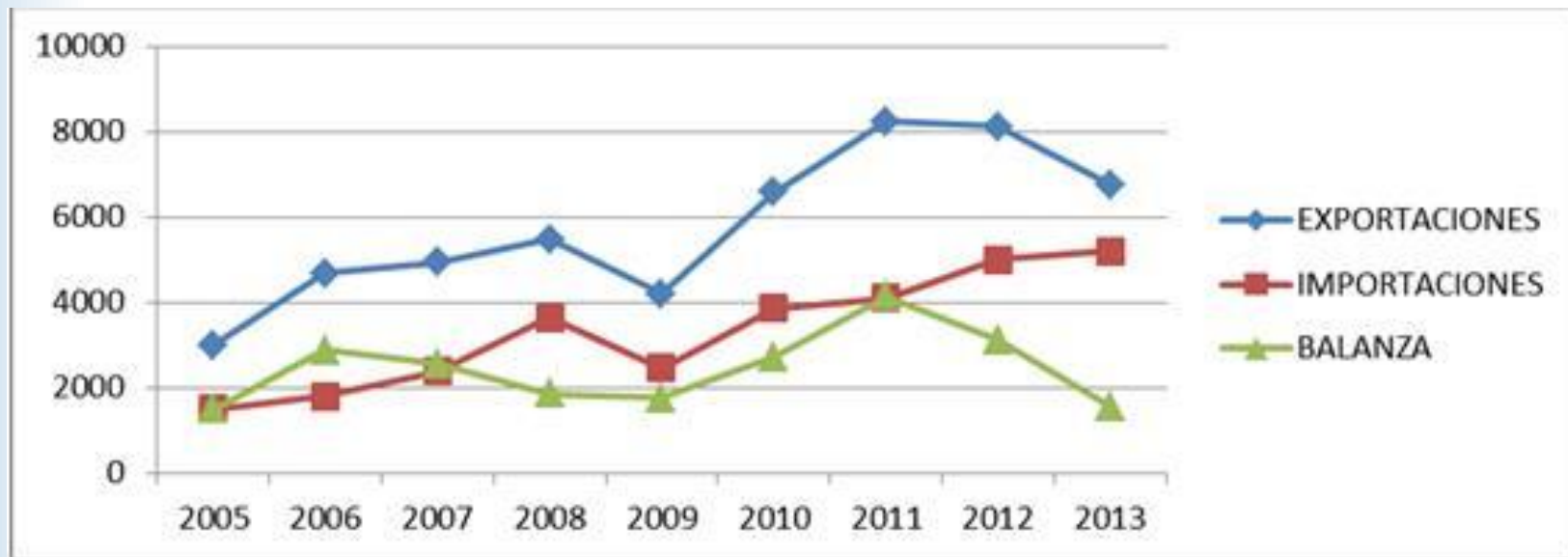
✓ El PBI per cápita del bloque europeo es de cerca de USD 35.000. Asimismo, la UE es líder en inversión extranjera directa y es la mayor potencia comercial, representando cerca de 20% del comercio mundial.



✓ La UE es también el socio comercial más importante para los países en desarrollo, y el principal donante de ayuda al desarrollo, con más del 50% de toda la ayuda mundial.



Comercio Bilateral Perú-UE



Durante el 2013, el Perú ha sido el sexto socio comercial de la UE en América Latina (y el segundo de la Comunidad Andina). La UE es la quinta fuente de sus importaciones y el segundo mayor mercado de destino de sus exportaciones.

Exportaciones del Perú hacia la UE



Los productos llamados tradicionales contribuyen todavía en 70% del total de las exportaciones peruanas hacia el viejo continente

Exportaciones del Perú hacia la UE



Los principales productos por sectores son los siguientes:

- En **agro**: espárragos (12%), paltas (7%), uvas frescas (6%) y mangos (4%).
- En el **sector pesquero**: calamares (5%), conchas de abanico (4%) y atunes enteros (1%).
- En el **sector químico**: alcohol etílico (4%), óxido de zinc (1%) y lacas y colorantes (1%).
- En el sector **textil** son la ropa de algodón y de alpaca.

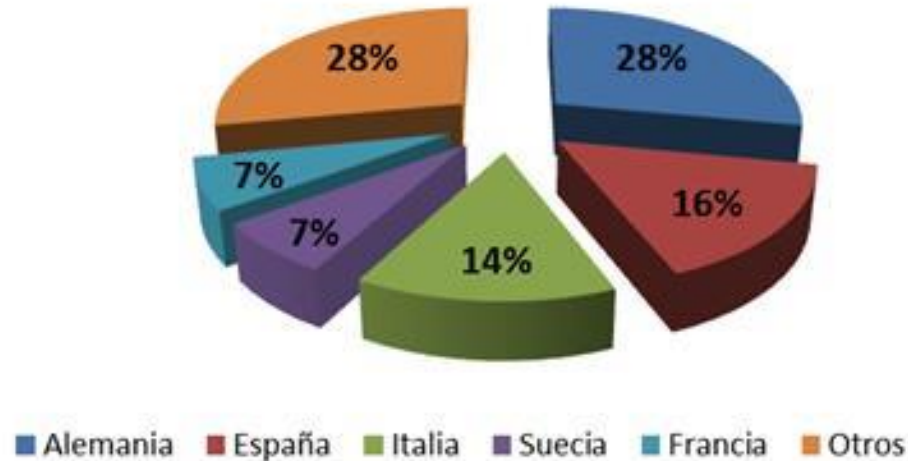
Destino Exportaciones Peruanas



Casi el 80% de las exportaciones peruanas hacia la UE tienen como destino 5 países: España, Alemania, Italia, Países Bajos y Bélgica; tal como explica el siguiente gráfico:

Importaciones

Origen de las importaciones peruanas desde la UE en 2013



Las **importaciones procedentes de la UE** hacia el Perú, **han aumentado 4%** entre 2012 y 2013, alcanzando USD 5200 millones.

Las maquinarias industriales, automóviles y camiones representan el 35% del total (motores eléctricos, turbinas, equipos para la minería, autos, grúas), seguido por materias primas y productos intermedios para la industria (principalmente productos químicos y farmacéuticos y productos minerales elaborados) con 21%, y mercancías consumibles con 8%



Tendencias de los alimentos

- Productos que faciliten preparaciones rápidas y sencillas. Productos de conveniencia preparados y semipreparados, especialmente alimentos congelados (chilled foods) y refrigerados.
- Los hogares son cada vez más pequeños y los consumidores cada vez más longevos gracias a los avances médicos. los productos saludables y los productos wellness así como los llamados alimentos functional-food como best-aging o productos anti-aging. Para satisfacer las necesidades de la mayor parte de los hogares pequeños se deberán ofrecer tamaños de envases adecuados así como productos que faciliten una preparación rápida y sencilla.
- Productos dietéticos de bajas calorías como, por ejemplo, productos que contienen poca grasa frente al incremento del sobrepeso de la población en muchos países.

Tendencias de los alimentos

- Alimentos orgánicos
- Etiquetado de alimentos



- En la lucha por obtener mayor participación de las ventas en el mercado europeo de productos alimenticios, las marcas propias del comercio constituyen el instrumento más importante para que las empresas puedan destacar y diferenciar sus ofertas.
- Cada vez más, a los consumidores no solo les interesa el precio y la calidad de los productos, sino también las condiciones en las que se han obtenido y elaborado. Esto se refiere, por una parte, al tratamiento respetuoso de la naturaleza y de los recursos naturales y, por otra parte, a las cuestiones relacionadas con las condiciones sociales de trabajo en las empresas dedicadas al cultivo y a la elaboración de los productos alimenticios

RASFF Reporte Anual 2013

- En el año 2013 se reportaron un total de 3,205 notificaciones

Alimentos	° de notificaciones
Frutas y vegetales	642
Pescados y productos pesqueros	311
Nueces, productos de nueces, semillas	272
Carnes y productos cárnicos (no aves)	250
Materiales en contacto con alimentos	223
Aves y derivados	215
Alimentos para animales	209
Alimentos dietéticos, suplementos, alimentos fortificados	156
Hierbas y especias	138
Moluscos bivalvos y productos derivados	123



Notificaciones por países exportadores

Peligro	Categoría del alimento	Origen	Notificaciones
Aflatoxinas	Nueces, productos de nueces, semillas	Turquía	61
Migración de cromo	Materiales en contacto con alimentos	China	59
Aflatoxinas	Nueces, productos de nueces, semillas	China	54
Mercurio	Pescados y productos pesqueros	España	43
Aflatoxinas	Frutas y vegetales	Turquía	39
Migración de manganeso	Materiales en contacto con alimentos	China	38
Salmonella sp	Carne de aves y productos derivados	Brasil	31
Tratamiento por monóxido de carbono	Pescados y productos pesqueros	España	30
Salmonella Heidelberg	Carne de aves y productos derivados	Brasil	29
Salmonella enteritidis	Carne de aves y productos derivados	Polonia	28



Notificaciones por categoría de peligro

Peligro	Notificaciones
Microorganismos patógenos	774
Residuos de pesticidas	452
Micotoxinas	405
Metales pesados	290
Composición	181
Adulteración/fraude	168
Cuerpos extraños	102
Residuos de productos veterinarios	94
Aditivos alimentarios y saborizantes	92
Migración	86
OMG/Novel Food	76
Alergenos	71



Evolución de Notificaciones por País

País	2011	2012	2013
Argentina	93	51	76
Bolivia	2	2	0
Brasil	95	109	187
Chile	57	20	13
Colombia	12	8	2
Ecuador	10	12	7
Perú	25	22	8
México	14	4	4
Uruguay	13	7	7



Marco Legislativo en Alimentos

LIBRO BLANCO SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Publicado el 12 de Enero 2000. Describe un conjunto de acciones necesarias para completar y modernizar la legislación de la Unión Europea en el ámbito de la alimentación, con el fin de hacerlo más coherente, más comprensible y más flexible, para garantizar una mejor aplicación de esta legislación y aportar más transparencia a los consumidores. Garantizar un alto grado de seguridad alimentaria.



Reglamento 178 / 2002: Principios Generales de Legislación Alimentaria



Enfoque integral "de la granja al consumidor"

Los Operadores económicos son los principales responsables de garantizar la seguridad alimentaria

Es necesario modernizar la legislación alimentaria para hacerla más coherente, eficaz y dinámica

La seguridad de los alimentos comienza por la de los alimentos que consumen los animales

El análisis de riesgos es la base de la política de seguridad alimentaria aplicando de ser necesario el principio de precaución

Sistema de Trazabilidad

Se crea un organismo alimentario europeo independiente : EFSA



Disposición	Contenido y principales aspectos que regula
Reglamento 178/2002	<ul style="list-style-type: none">✓ Principios generales de legislación alimentaria✓ Crea AESA✓ El cumplimiento de la legislación es responsabilidad de los operadores económicos✓ Obligación de la trazabilidad✓ Obligación del retiro del mercado✓ Establece la red de alerta comunitaria
Reglamento 852/2004	<ul style="list-style-type: none">✓ Normas de higiene para todos los productos alimenticios✓ Operadores económicos responsables de la seguridad alimentaria✓ Respeto de normas de higiene e implementar HACCP✓ Deben cumplirse los criterios microbiológicos✓ Obligación de inscripción de los establecimientos✓ Anexo 1: Requisitos de higiene de la producción primaria✓ Anexo 2: Requisitos de higiene para el resto de las empresas de la cadena alimentaria



Organos Responsables de la Comisión Europea

Comisión Europea

La Comisión, en su papel de guardiana de los Tratados de las Comunidades Europeas, es responsable de garantizar que la legislación comunitaria sobre seguridad alimentaria, sanidad animal, fitosanidad y bienestar de los animales se aplique y se haga cumplir correctamente.

Dirección General de Sanidad y Consumo (DG SANCO)



es responsable de la aplicación de las leyes de la UE sobre la seguridad de los alimentos y otros productos, sobre los derechos de los consumidores y sobre la protección de la salud de las personas.

Oficina Alimentaria Veterinaria (OAV)

Evalúa los sistemas de control oficial que los estados miembros tienen implantados para garantizar la aplicación y el cumplimiento adecuados de la legislación comunitaria en el ámbito de la seguridad alimentaria, la salud y el bienestar de los animales y en materia fitosanitaria.

Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)



Servicio de Inspección en Frontera (PIF)




Puestos de Inspección Fronterizos son lugares en los que los Servicios de Inspección en Frontera realizan las oportunas revisiones sanitarias, veterinarias y de calidad.

Sistema de Alerta Rápido para Alimentos y Piensos





Niveles Jurídicos Comunitarios

TIPO	CARACTERISTICAS
Reglamento 	Adoptados por el Consejo y el Parlamento o por la Comisión únicamente, los reglamentos son un acto general cuyos elementos son todos obligatorios. Se aplican a todos los miembros.
Decisión 	Adoptadas por el Consejo, el Consejo en colaboración con el Parlamento Europeo o por la Comisión, las decisiones son el acto mediante el cual las instituciones comunitarias legislan sobre casos particulares. Se puede exigir a un Estado miembro o a un ciudadano que actúe o deje de hacerlo, otorgarle derechos o imponerle obligaciones.
Directiva 	Adoptadas por el Consejo en colaboración con el Parlamento Europeo o únicamente por la Comisión, los destinatarios de la Directiva son los Estados miembros. Su objetivo principal es acercar las legislaciones. Las directivas son vinculantes para los Estados miembros en lo que se refiere a los resultados que deben alcanzarse, pero les dejan la elección de los medios para conseguir esos objetivos comunitarios dentro de su ordenamiento jurídico interno.



Legislación Europea

- La página web «Síntesis de la legislación de la UE» presenta los aspectos principales de la legislación comunitaria (UE) de manera concisa, accesible y objetiva. Contiene alrededor de 3000 síntesis de leyes europeas desglosadas en 32 campos temáticos, correspondientes a las



ENVIRONMENT & QUALITY
SOLUTIONS S.A.C

http://europa.eu/legislation_summaries/index_es.htm

Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda

http://europa.eu/legislation_summaries/index_es.htm

moevideo.net Embalajes de Madera - Po... Síntesis de la legislació...

Europa

Síntesis de la legislación de la UE

undefined (undefined)

EUROPA > Síntesis de la legislación de la UE

«Síntesis de la legislación de la UE»: todo lo que desea saber sobre la legislación europea.

La página web «Síntesis de la legislación de la UE» presenta los aspectos principales de la legislación comunitaria (UE) de manera concisa, accesible y objetiva. Contiene alrededor de 3000 síntesis de leyes europeas desglosadas en 32 campos temáticos, correspondientes a las [actividades de la Unión Europea](#). [Más información...](#)

Novedades

Justicia, libertad y seguridad: Legislación aplicable y competencia en materia matrimonial (propuesta de Reglamento) [21/05/2012]

Justicia, libertad y seguridad: Competencia, reconocimiento y ejecución de resoluciones judiciales en materia matrimonial y de responsabilidad parental («Bruselas II») [21/05/2012]

Agricultura: Acuerdo interinstitucional sobre la cooperación en materia presupuestaria [24/04/2012]

[Más información...](#)

Menú de ayuda Por defecto Abrir todo Cerrar todo

Aduanas	Competencia	Empresas	Política exterior y de seguridad
Agricultura	Consumidores	Energía	Política regional
Ampliación	Cultura	Fiscalidad	Presupuesto
Asuntos institucionales	Derechos humanos	Investigación e innovación	Relaciones exteriores



Principales Requisitos

1. Alimentos frescos

- ✓ Certificado fitosanitario
- ✓ Tratamiento cuarentenario
- ✓ Embalajes de madera
- ✓ Límites máximos de residuos (LMR)

2. Alimentos procesados

- ✓ Certificado sanitario
- ✓ Etiquetado
- ✓ Límites máximos de residuos (LMR)




ENVIRONMENT & QUALITY
SOLUTIONS S.A.C

Certificación fitosanitaria

Certifica que las plantas y productos vegetales han sido inspeccionados acorde con procedimientos apropiados y son considerados libres de plagas y cumple con los requisitos de la UE (Directiva 2000/29/CE)

<http://www.senasa.gob.pe/senasa/cuarentena-interna/>

(Formato: DGSV/DDF-13-EXP)


REPUBLICA DEL PERU
MINISTERIO DE AGRICULTURA

**CERTIFICADO FITOSANITARIO
PHYTOSANITARY CERTIFICATE** N°

ORGANIZACION DE PROTECCION FITOSANITARIA
PLANT PROTECTION ORGANIZATION
PERU

A TO DE(OF) : ORGANIZATION (ES) DE PROTECCION FITOSANITARIA
PLANT PROTECTION ORGANIZATION (S)

DESCRIPCION DEL ENVIO – DESCRIPTION OF CONSIGNMENT		
Nombre y Dirección del Exportador – Name and address of Exporter		
Nombre y Dirección declarados del destinatario – Declared name and address of consignee		
Numero y descripción de bultos – Number and description of package	Marcas Distintivas – Distinguishing marks	
Lugar de Origen – Place of Origin	Medios de transportes declarados Declared means of conveyance	Punto de entrada declarado Declared point of entry
Cantidad declarada y nombre del producto Name of product and quantity declared		Nombre botánico de las plantas o productos vegetales Botanical name of plants or plant products

Por la presente se certifica que las plantas o productos vegetales descritos más arriba se han inspeccionado de acuerdo con los procedimientos adecuados y se consideran exentos de plagas de cuarentena, prácticamente exentos de otras plagas nocivas y se considera que se ajustan a las disposiciones fitosanitarias vigentes en el país importador.

This is to certify that the plants or plant products described above have been inspected according to appropriate procedures and are considered to be free from quarantine pests, and practically free from other injurious pests, and that are considered to conform with the effective phytosanitary regulations of importing country.

TRATAMIENTO DE DESINFESTACION O DESINFECCION – DESINFESTATION AND/OR DESINFECTION TREATMENT	
Fecha – Date	Tratamiento – Treatment
Producto químico (Ingrediente activo) – Chemical (active ingredient)	
Duración y temperatura – Duration and Temperature	Concentración – Concentration

INFORMACIÓN ADICIONAL – ADDITIONAL INFORMATION

DECLARACION SUPLEMENTARIA – ADDITIONAL DECLARATION	
Nombre del funcionario autorizado Name of authorized officer	(Sello de la organización) (Stamp of organization)
Lugar de expedición y Fecha Place of issue and Date	Firma – Signature

EL SENASA, sus funcionarios y representantes declinan toda responsabilidad financiera resultante de este certificado

Este certificado ha sido adoptado por el Peru por Decreto Ley N° 21175 concordante a la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria de FAO.



Tratamiento cuarentenario

Se efectúan tratamientos específicos como por ejemplo, fumigación con bromuro de metilo, hidrotérmico, o en frío; dependiendo del hospedante que se desee tratar y la plaga que se desee eliminar. Este requisito puede ser en origen o poco antes de ingresar a los Puestos de Control Cuarentenario establecidos y, los lugares establecidos para tal fin se denominan Zonas de Tratamiento.

<http://www.senasa.gob.pe/senasa/7352-2/>

Directiva 2000/29/CE relativa a las medidas de protección contra la introducción en la Comunidad de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales y contra su propagación en el interior de la Comunidad





ENVIRONMENT & QUALITY
SOLUTIONS S.A.C

Embalajes de madera

La normativa nacional tiene como objetivo reducir el riesgo de introducción y/o diseminación de plagas cuarentenarias relacionadas con embalajes de madera.

Se establecen medidas fitosanitarias para reducir el riesgo de introducción y/o dispersión de plagas cuarentenarias relacionadas con el embalaje de madera (incluida la madera de estiba), fabricado de madera en bruto de coníferas y no coníferas, utilizado en el comercio internacional (NIMF N° 15)

<http://www.senasa.gob.pe/senasa/embalajes-de-madera/>





ENVIRONMENT & QUALITY
SOLUTIONS S.A.C

Residuos de plaguicidas (LMR´s)

Reglamento (CE) n° 396/2005

El marco general para la presencia de pesticidas en alimentos está dado por el **Reglamento (CE) n° 396/2005**, el cual fija las cantidades máximas autorizadas de residuos de plaguicidas que pueden encontrarse en los productos de origen animal o vegetal destinados al consumo humano o animal.

Directiva 79/117/CEE: relativa a la prohibición de productos fitosanitarios que contienen determinadas sustancias activas

Fuentes de consulta:

<http://export.promperu.gob.pe/calidad>

http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm



ENVIRONMENT & QUALITY
SOLUTIONS S.A.C

Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR's)

The screenshot shows a web browser window with the URL http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm. The browser tabs include 'moevideo.net', 'Embalajes de Madera - Po...', and 'MRL Pesticide Web - Version'. The website header features the European Union flag and the title 'Pesticide Residues MRLs'. Navigation links for 'Homepage', 'Search', and 'Download' are present. The main content area is divided into three sections: 'Active substances' (Regulation (EC) No 1107/2009), 'Pesticide EU-MRLs' (Regulation (EC) No 396/2005), and a central 'Directorate General for Health & Consumers' logo. The 'Active substances' section includes a button for 'Active substance' and a note that the active substance was updated on 28/06/2012. The 'Pesticide EU-MRLs' section includes buttons for 'Products' and 'Pesticides' and a note that MRLs were updated on 06/07/2012. A 'Disclaimer' section at the bottom states that the database is for informational purposes only and has no legal value. The footer indicates the page was generated in 0.288 seconds.

Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda

User's guide About

Pesticide Residues MRLs

Homepage Search Download

Active substances

Regulation (EC) No 1107/2009

Active substance

Active substance updated on 28/06/2012

Pesticide EU-MRLs

Regulation (EC) No 396/2005

Products Pesticides

MRLs updated on 06/07/2012

Directorate General for
Health & Consumers

Disclaimer

This database is made available solely for the purpose of information. It has no legal value. The Commission declines all responsibility or liability whatsoever for errors or deficiencies in this database. Neither the Commission nor any person acting on behalf of the Commission is responsible with regard to the improper use of the document and its contents. The official MRLs are those published in the Official Journal of the European Union (Plant Protection - Pesticide Residues - Community Legislation).

DG SANCO 2008 - Page generated in 0.288 seconds

Residuos de medicamentos veterinarios

Reglamento (UE) n° 37/2010

Relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.

Las últimas modificatorias fueron:

Reglamento de Ejecución (UE) n° 115/2013	por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia diclazurilo
Reglamento de Ejecución (UE) n° 116/2013	por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia eprinomectina
Reglamento de Ejecución (UE) n° 394/2013	por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia monepantel
Reglamento de Ejecución (UE) n° 406/2013	que modifica, con respecto a la sustancia prednisolona , el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal



Contaminantes en Alimentos

Reglamento (CE) n° 1881/2006

Se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

Acto(s) Modificativo(s) del Reglamento (CE) n° 1881/2006		
Reglamento 1126/2007	(CE)	n° referente a las toxinas de Fusarium en el maíz y sus productos.
Reglamento 565/2008	(CE)	n° referente a dioxinas y PCBs en hígado de pescado.
Reglamento 629/2008	(CE)	n° referente a plomo, cadmio y mercurio
Reglamento 105/2010	(UE)	n° referente a inclusión de varias especias y regaliz a los que se limita ocratoxina A.
Reglamento 165/2010	(EU)	n° referente a disposiciones específicas para cacahuetes y otras semillas oleaginosas, frutos de cáscara arbóreas, frutas pasas y algunos cereales.
Reglamento 420/2011	(UE)	n° por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
Reglamento 835/2011	(UE)	n° que modifica el Reglamento (CE) n o 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos en los productos alimenticios
Reglamento 1258/2011	(UE)	n° que modifica el Reglamento (CE) 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de nitratos en los productos alimenticios.
Reglamento 1259/2011	(UE)	n° por el que se modifica el Reglamento (CE) n o 1881/2006 en lo relativo a los contenidos máximos de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en los productos alimenticios



Contaminantes en Alimentos

Reglamento (CE) n° 1881/2006

Reglamento 594/2012	(UE)	n°	por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, en lo concerniente a los contenidos máximos de los contaminantes ocratoxina A, PCBs no similares a las dioxinas y melamina en los productos alimenticios.
Reglamento 1058/2012	(UE)	n°	por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de aflatoxinas en los higos secos
Reglamento 1067/2013	(UE)	n°	por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 en lo relativo a los contenidos máximos de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en el hígado de determinados animales terrestres.
Reglamento 212/2014	(UE)	n°	por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 en lo que concierne a los contenidos máximos del contaminante citrinina en complementos alimenticios basados en arroz fermentado con levadura roja <i>Monascus purpureus</i>
Reglamento 362/2014	(UE)	n°	que corrige la versión en lengua española del Reglamento (CE) n° 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
Reglamento 488/2014	(UE)	n°	que modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios.
Reglamento 696/2014	(UE)	n°	por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de ácido erúxico en aceites y grasas vegetales y en alimentos que contienen aceites y grasas vegetales



Criterios Microbiológicos

Reglamento (CE) n° 2073/2005

- Establece los criterios microbiológicos para determinados microorganismos y las normas de aplicación que deben cumplir los propietarios de empresas alimentarias al aplicar las medidas de higiene generales y específicas

Acto(s) Modificativo(s) del Reglamento (CE) n° 2073/2005

Reglamento (CE) n° 1441/2007	modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Reglamento (UE) n° 365/2010	por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, en lo que respecta a las enterobacteriaceas en la leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos pasteurizados y a <i>Listeria monocitogenes</i> en la sal de cocina.
Reglamento (UE) n° 1086/2011	por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n° 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo I del Reglamento (CE) n o 2073/2005 de la Comisión en lo que concierne a la salmonela en la carne fresca de aves de corral
Reglamento (UE) n° 209/2013	en lo que respecta a los criterios microbiológicos para los brotes y las normas de muestreo para las canales de aves de corral y la carne fresca de aves de corral
Reglamento (UE) n°1019/2013	que modifica el anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005 en lo relativo a la histamina en los productos de la pesca.
Reglamento (UE) n°217/2014	que modifica el Reglamento (CE) n° 2073/2005 relativo a la <i>Salmonella</i> en las canales de porcinos



Alimentos Procesados

Certificado Sanitario Oficial de Exportación

Documento oficial donde se garantiza que un determinado lote del alimento a exportar es apto para el consumo humano y cumple con determinados requisitos sanitarios

<http://www.digesa.sld.pe/expedientes/detalles.aspx?id=32>

http://www.sanipes.gob.pe/tupa_sanipes/

Etiquetado

Directiva relativa a las legislaciones de los Estados Miembro en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/oj/2000/l_109/l_10920000506es00290042.pdf

Etiquetado de Alimentos

Reglamento N° 1169/2011, el cual fusiona las **Directivas 2000/13/CE** y **90/496/CEE**, esta última, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas con el objeto de mejorar el nivel de información y protección de los consumidores europeos. Vigente desde el 13 de diciembre del 2014



Etiquetado de Alimentos

El **Reglamento N° 1169/2011** aplica a los operadores del sector alimentario en todas las fases de la cadena alimentaria. Es una reglamentación genérica para todos los alimentos y bebidas. Entre los principales cambios que considera esta reglamentación se tiene:

- Obligación de información nutricional en alimentos procesados;
- Obligación del etiquetado de origen en carnes no procesadas de cerdos, ovejas, cabras y aves;
- Mayor énfasis en los alérgenos, por ejemplo, maní o leche en la lista de ingredientes;
- Mejor legibilidad, esto es, mínimo tamaño del texto;
- Requisitos de información en alérgenos también considera a los alimentos no pre empacados incluyendo aquellos que se venden en restaurantes y cafés

Regulación horizontal – Etiquetado de Alimentos

Texto Legal	Contenido
Directiva 2001/111/CE Reglamento (CE) n° 110/2008 Directiva 1999/4/CE Reglamento (UE) No 1337/2013 Reglamento (CE) No 1760/2000 Reglamento (CE) n° 2991/94 Reglamento (UE) N° 718/2013 Reglamento (CE) No 589/2008 Directiva n° 2001/112/CE y su modificatoria Directiva 2012/12/UE	Determinados azúcares destinados a la alimentación humana. Bebidas alcohólicas o espirituosas Extractos de café y a los extractos de achicoria Aves de Corral Carne de vacuno Grasas para untar Los fitoesteroles y fitoestanoles Huevos Zumos de frutas y determinados productos similares destinados a la alimentación humana
Reglamento (UE) 1379/2913, Reglamento (UE) 1169/2011, Reglamento (UE) 1169/2011	Productos de la pesca
Directiva 83/417/CEE Directiva 2001/114/CE Reglamento (CE) n° 607/2009	Caseínas y caseinatos alimentarios Determinadas leches de conserva parcial o totalmente deshidratadas destinadas a la alimentación humana; Vino

Regulación horizontal – Etiquetado de Alimentos

Texto Legal	Contenido
<p>Directiva 2000/36/CE</p> <p>Directiva N° 2001/110/CE y su modificatoria Directiva N° 2014/63/UE</p> <p>Directiva N° 2009/54/CE</p> <p>Reglamento (CE) n° 1332/2008</p> <p>Reglamento (CE) n° 767/2009</p> <p>Reglamento (CE) n° 1830/2003</p> <p>Reglamento (CE) n° 1829/2003</p> <p>Directiva N° 2002/46/CE</p> <p>Reglamento N° 609/2013</p>	<p>Productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana</p> <p>Miel</p> <p>Agua mineral</p> <p>Enzimas alimentarias</p> <p>Piensos para animales</p> <p>Organismos modificados genéticamente</p> <p>alimentos y piensos modificados genéticamente</p> <p>Complementos alimenticios</p> <p>Alimentos infantiles</p>
<p>Directiva 1999/2/CE</p> <p>Directiva 89/108/CEE</p> <p>Reglamento (CE) no 834/2007</p> <p>Reglamento (CE) n° 258/97</p> <p>Directiva 76/211/CEE</p> <p>Reglamento (CE) n° 1924/2006</p>	<p>Alimentos irradiados</p> <p>Alimentos ultracongelados</p> <p>Alimentos orgánicos</p> <p>Novel foods</p> <p>Productos preenvasados</p> <p>Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos</p>

Etiquetado Propiedades Saludables

Legislación sobre las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos - **Reglamento 1924/2006.**

El etiquetado sobre propiedades nutritivas deberá ser obligatorio cuando figure una declaración nutricional y de propiedades saludables en los productos.

La declaración nutricional obligatoria incluirá las siguientes informaciones:

- el valor energético; y
- la cantidad de grasas, glúcidos, azúcares, proteínas y sal.

A partir del 13 de diciembre de 2016, el Reglamento (UE) n° 1169/2011 hará obligatorio el etiquetado nutricional, independientemente de si el producto alimenticio lleva o no declaraciones nutricionales o de propiedades saludables.

Están prohibidas las siguientes declaraciones de propiedades saludables:

- Que evitan, alivian o curan enfermedades humanas;
- Que hagan referencia al ritmo o a la magnitud de la pérdida de peso;
- Que hagan referencia a médicos concretos;
- Que sugieran que la salud podría verse afectada si no se consume el alimento en cuestión



NECTAR de MAGUEY

100% Natural
Contenido: 300ml

Pasteurizado

Ingredientes: Zumo de maguey, azúcar, espesante

Mantener en un lugar fresco y seco protegido de los rayos solares.

RUC: 20486307740
BPA: N° [redacted]

Sincos - Jauja - Perú
Pofidos (064) 964598627
Rpo #485808
E-mail: biomati@hotmail.com

Consumir antes

Nectar de Maguey Es una bebida vitaminizante y vigorizante elaborado con zumo de maguey, ayuda a conservar la salud y a una asimilación y aprovechamiento de los alimentos, ideal para todas las personas, recomendado para personas con gastritis, úlceras y estrés

Biomati Es una empresa familiar con mas de 5 años en la elaboración de productos naturales y plantas andinas. Nuestra misión es innovar y brindar productos que encaminen una vida más saludable, de forma natural y sostenible.

Recomendado para:

- Gastritis
- Úlceras
- Desintoxicante
- Desinflamante
- Antiestresante
- Estres
- Cicatrizante interno

Modo de Uso
Consumir un frasco de 300 ml durante el día.
Una vez abierto mantenerlo refrigerado.

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO EN HUANCAYO: Paclomama Pan & Dn Jr. Abancay 215 San Carlos, Huancayo. (064) 212500. Cerca al colegio Andino.

Mayor información sobre las propiedades nutricionales y los tratamientos visita <http://ecogave.com>

Nectar de Maguey. Es una bebida vitaminizante y vigorizante elaborado de zumo de maguey, ayuda a conservar la salud y a una asimilación y aprovechamiento de los alimentos, ideal para todas las personas, recomendado para personas con gastritis, úlceras y estrés.



ENVIRONMENT & QUALITY
SOLUTIONS S.A.C

**VALOR NUTRITIVO
POR CADA 100GR.**

Potasio	1.5%
Hierro	1.9 mg.
Vitamina C	17.83 mg.
Calcio	30.60 gr.
Fósforo	23.0 mg.
Grasa	0.26%

BONDADÉS: Cura el reumatismo, artritis, tos, bronquios, es regulador hormonal, desinflamante, antiséptico y diurético.

Ingredientes de saúco, pectina, azúcar, ácido cítrico.

Mermelada de SAÚCO
ECOLÓGICO
(Sambucus peruviana)

Con calidad de exportación

Psje. Mariscal Cáceres 105
Pio Pata - El Tambo
Pedidos al 064-242858
RS DIGESA N60672N KAPMR
RUC10198033231
PRODUCTO 100% NATURAL
Y ECOLÓGICO

Consumidores de:
EFMAMUJIASOND

Lote: Cont. Neto:

Bondades: cura el reumatismo, artritis, tos, bronquios, es regulador hormonal, desinflamante, antiséptico y diurético



Declaraciones Permitidas

- **BAJO VALOR ENERGÉTICO**
- **VALOR ENERGÉTICO REDUCIDO**
- **SIN APORTE ENERGÉTICO**
- **BAJO CONTENIDO DE GRASA**
- **SIN GRASA**
- **BAJO CONTENIDO DE GRASAS SATURADAS**
- **SIN GRASAS SATURADAS**
- **BAJO CONTENIDO DE AZÚCARES**
- **SIN AZÚCARES**
- **SIN AZÚCARES AÑADIDOS**
- **BAJO CONTENIDO DE SODIO/SAL**
- **MUY BAJO CONTENIDO DE SODIO/SAL**
- **SIN SODIO o SIN SAL**
- **FUENTE DE FIBRA**
- **ALTO CONTENIDO DE FIBRA**
- **FUENTE DE PROTEÍNAS**
- **ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNAS**
- **FUENTE DE [NOMBRE DE LAS VITAMINAS] Y/O [NOMBRE DE LOS MINERALES]**
- **ALTO CONTENIDO DE [NOMBRE DE LAS VITAMINAS] Y/O [NOMBRE DE LOS MINERALES]**
- **CONTIENE [NOMBRE DEL NUTRIENTE U OTRA SUSTANCIA]**
- **MAYOR CONTENIDO DE [NOMBRE DEL NUTRIENTE]**
- **CONTENIDO REDUCIDO DE [NOMBRE DEL NUTRIENTE]**
- **LIGHT/LITE (LIGERO)**
- **NATURALMENTE/NATURAL**

Reglamento (UE) N° 432/2012

Reglamento (UE) N° 432/2012, por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.

Nutriente, sustancia, alimento o categoría de alimentos	Declaración
Ácido linoleico	El ácido linoleico contribuye a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo.
Ácidos grasos monoinsaturados o poliinsaturados	La sustitución de grasas saturadas por grasas insaturadas en la dieta contribuye a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo (los ácidos grasos monoinsaturados o poliinsaturados son grasas insaturadas).
Agua	El agua contribuye a mantener las funciones físicas y cognitivas normales.
Biotina	La biotina contribuye al metabolismo energético normal.
Biotina	La biotina contribuye al mantenimiento del cabello en condiciones normales..



Nutriente, sustancia, alimento o categoría de alimentos	Declaración
Calcio	El calcio contribuye a la coagulación sanguínea normal.
Calcio	El calcio es necesario para el mantenimiento de los dientes en condiciones normales.
Carne o pescado	La carne y el pescado contribuyen a mejorar la absorción del hierro cuando se toman con otros alimentos que aportan este mineral.
Creatina	La creatina mejora el rendimiento físico en series sucesivas de ejercicios breves de alta intensidad.
Chicle sin azúcar	El chicle sin azúcar ayuda a mantener la mineralización después de la comida o bebida.
Fibra de salvado de trigo	La fibra de salvado de trigo contribuye a la aceleración del tránsito intestinal.
Fluoruros	Los fluoruros contribuyen a mantener la mineralización de los diente
Goma guar	La goma guar contribuye a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo.



Nutriente, sustancia, alimento o categoría de alimentos	Declaración
Magnesio	El magnesio ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.
Magnesio	El magnesio contribuye a la función psicológica normal.
Manganeso	El manganeso contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo
Niacina	La niacina contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso
Nueces	Las nueces ayudan a mejorar la elasticidad de los vasos sanguíneos.
Polifenoles de aceite de oliva	Los polifenoles del aceite de oliva contribuyen a la protección de los lípidos de la sangre frente al daño oxidativo.
Proteínas	Las proteínas contribuyen a conservar la masa muscular
Sustitutos del azúcar, es decir, edulcorantes intensos; xilitol, sorbitol, manitol, maltitol, lactitol, isomaltosa, eritritol, sucralosa y polidextrosa; D-tagatosa e isomaltulosa	El consumo de alimentos o bebidas que contengan <nombre del sustituto del azúcar> en lugar de azúcar (*) provoca un menor aumento de la glucosa en sangre después de su ingestión en comparación con los alimentos o bebidas que llevan azúcar.

Estudio de alegaciones saludables

- Estudio de alegaciones saludables realizado por EFSA de más de 2,785 sustancias que la industria alimentaria ha usado o quería anunciar para usar sus productos. En el 80% de los casos no estaba probado científicamente o eran tan generales que no se podían comprobar. El estudio se realizó entre el 2008-2011.
- La capsaicina -un picante de los pimientos- ayuda a mantener el peso.
Falso
- Sustituir el azúcar por xilitol, sorbitol y otros edulcorantes reduce la caries.
Verdadero
- El sodio (presente en la sal común) ayuda a mantener la función muscular.
Verdadero, sin embargo, de los estudios no se puede deducir la cantidad mínima recomendada, y, además, señala que en la UE "no hay constancia de deficiencia" en el consumo de sodio. Por otro lado, se acepta que un producto bajo en sodio (sal) ayuda a mantener la tensión baja



-
- La fibra de trigo contribuye a mantener el peso o a adelgazar. **Falso.**
 - La creatina aumenta el efecto del ejercicio físico. **Verdadero.** Aumenta la creación de músculo. Y el grupo de estudio establece, además, que la dosis a consumir debe ser de tres gramos al día. En cambio, no se ha demostrado que incremente la resistencia.
 - La cafeína aumenta la resistencia ante el ejercicio. **Verdadero.** Los estudios han demostrado que su ingesta disminuye la sensación de cansancio. Para ello hay que tomar tres miligramos por kilo de peso una hora antes del ejercicio.
 - Los beta-glucanos del centeno y la avena ayudan a controlar el colesterol. **Verdadero.** En cambio, no es cierto que aumenten la sensación de saciedad.



-
- Las bifidobacterias ayudan a las defensas. **Falso.** Cada empresa usa cepas diferentes. Pero la agencia los ha estudiado y la conclusión general es que no hay pruebas que demuestren que hay una relación entre estos productos y una disminución de los agentes patógenos en el sistema digestivo.
 - Se presentó una solicitud para poder decir que la miel ayuda al sistema respiratorio, que aporta energía o que estimula el metabolismo y el sistema inmunitario. No se consideró estudiar estos efectos al considerar que el término miel es demasiado amplio y hay muchas variedades, por lo que no tiene una composición fija a la que se puedan atribuir o no las propiedades.
 - Los esteroides vegetales (fitoesteroides) ayudan a reducir el colesterol malo. **Verdadero.** Para ello hay que tomar 0,8 gramos por día. No se consideran apropiados para mujeres que amamantan o menores de cinco años.



-
- Los arándanos reducen las infecciones del tracto urinario de las mujeres. **Falso.** "Las pruebas aportadas son insuficientes para establecer una relación entre el consumo de proantocianidinas de los arándanos y una defensa contra las bacterias patógenas".
 - Las isoflavonas de la soja protegen el ADN, las proteínas y los lípidos de la oxidación. **Falso.** "No hay ensayos en humanos de los que pueda derivarse esa conclusión". Lo mismo se puede aplicar a otras supuestas propiedades, como que "ayudan a controlar el colesterol", que "ayudan a reducir los síntomas vasculares de la menopausia" o que "ayuden a mantener la mineralización ósea en las mujeres menopáusicas".
 - La coenzima Q10 contribuye a proporcionar energía a través del metabolismo. **Falso.** "No hay relación" entre este producto, de moda en los gimnasios, y esas supuestas propiedades..



-
- El aceite de oliva ayuda a controlar los niveles de colesterol malo (el LDL). **Verdadero.** "No se ha establecido que haya una relación causa-efecto entre el consumo de aceite de oliva y los niveles de colesterol más allá de la lógica por la composición del aceite". Esta última salvedad es la que permite al organismo decir que "ya se ha establecido que un aceite con ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados" ayudan en este sentido.
 - Los polifenoles del aceite de oliva ayudan a mantener la concentración del colesterol bueno. **Falso.** "Los estudios presentados son inconsistentes y no permiten establecer" la relación.
 - Las nueces ayudan a controlar el colesterol. **Verdadero,** por la misma explicación que la agencia da para el caso del aceite de oliva.



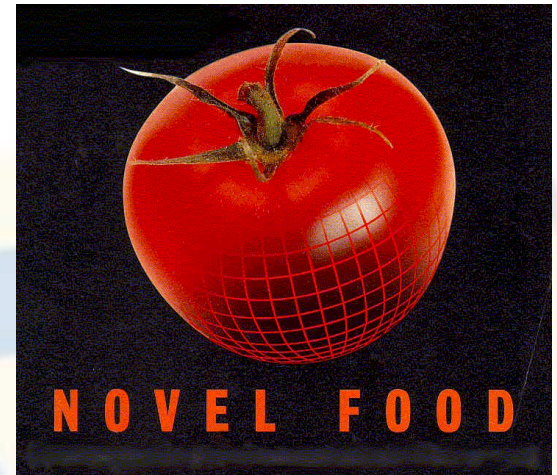
ENVIRONMENT & QUALITY
SOLUTIONS S.A.C.

Novel Foods

Regulación EC 258/97 del 27 de enero de 1997: regula el acceso al mercado europeo de alimentos e ingredientes alimentarios que no hayan sido utilizados en una medida importante para el consumo humano en la Unión Europea antes del 15 de mayo de 1997.

Preocupación: seguridad de las personas.

Un nuevo alimento (novel food) es cualquier alimento o ingrediente alimentario que no haya sido utilizado de manera importante para el consumo humano en la Unión Europea hasta el 15 de mayo de 1997.





La lista completa de las solicitudes y autorizaciones, rechazos y retiros de los novel foods se encuentran disponibles en:

http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/novel_food_catalogue_en.htm

The screenshot shows the 'Novel Food catalogue - List' page on the European Commission website. The page features a search bar with the text 'Product Name' and a 'Quick Search' button. Below the search bar is a list of product names, including *Abelmoschus esculentus*, *Abies alba*, *Abies balsamea*, *Abies pectinata*, *Acacia arabica*, *Acacia nilotica*, *Acacia senegal*, *Acacia verek*, *Acacia sp.*, *Acanthopanax senticosus*, *Acca sellowiana*, *Acer saccharum*, *Acetyl L-carnitine*, *Achillea millefolium*, *Achras zapota*, *Actinidia chinensis*, *Actinidia deliciosa*, *Adhatoda vasica*, *Aegopodium podagrarica*, *Aframomum melegueta*, *Agaricus blazei*, *Agathosma betulina*, *Agave salmiana*, *Agave sisalana*, *Agave tequilana*, *Agropyron cristatum*, *Ajuga reptans*, *Albatrellus ovinus*, *Albizia julibrissin*, *Allium fistulosum*, *Allium ramosum*, and *Allium tuberosum*. The page also includes a navigation menu with categories like 'General Food Law', 'Animal Nutrition', 'Labelling & Nutrition', 'Biotechnology', 'Novel Food', 'Chemical Safety', 'Biological Safety', and 'Controls'. On the right side, there are sections for 'Resources' (Speeches, Press Releases, Health & Consumer Voice Newsletter, Committees, Links) and 'FOOD AND FEED SAFETY', 'ANIMAL HEALTH AND WELFARE', 'PLANT HEALTH', and 'FVO INSPECTIONS'.



Catálogo de Novel Foods



Producto consumido en un nivel significativo antes del 15 de mayo de 1997. No está afecto al Reglamento (EC) No. 258/97. Sin embargo, en algunos estados miembros pudiera existir alguna legislación restrictiva.



Este producto fue usado como alimento o suplemento de alimento antes del 15 de mayo de 1997. Cualquier otro uso de éste producto debe ser autorizado en el marco del Reglamento (EC) No. 258/97.



Este producto no fue usado como alimento o ingrediente antes del 15 de mayo de 1997. Por lo tanto, antes de colocarlo en el mercado se requiere una evaluación de riesgos bajo el Reglamento (EC) No. 258/97



Existe un pedido si este producto requiere autorización bajo al Reglamento (EC) No. 258/97. Se requiere mayor información

La lista completa de las solicitudes y autorizaciones, rechazos y retiros de los novel foods se encuentran disponibles en:

http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/app_list_en.pdf



Los principales productos peruanos afectados por el **Reglamento (CE) n° 258/97** son: Camu Camu (solo puede ser usado como suplemento de alimentos); Aguaje, Mashua, Arracacha, entre otros.,





Alimentos Transgénicos

El **Reglamento (CE) nº 1829/2003** sobre alimentos y piensos modificados genéticamente regula la comercialización de los organismos modificados genéticamente (OMG) y de los alimentos que los contengan, destinados a la alimentación humana o animal.

Este tipo de alimentos debe etiquetarse como OMG para informar al consumidor y permitirle la libre elección de estos productos. Los alimentos con restos de OMG (presencia involuntaria y técnicamente inevitable) que no superen el umbral del 0.9% en cada ingrediente están exentos de la obligación de etiquetado. En la etiqueta debe aparecer claramente la mención **«modificado genéticamente»**, o **«producido a partir de [nombre del organismo] modificado genéticamente»**.



Alimentos Orgánicos

La base jurídica de la producción orgánica en Europa son los reglamentos:

- (CE) N° 834/2007 Reglamento básico sobre la producción orgánica y
- (CE) N° 889/2008 Disposiciones de aplicación del reglamento 834/2007

Los reglamentos 834/2007 y 889/2008 aplican para:

- Productos agrícolas vivos (ganadería) o no transformados (por ejemplo algodón, paja, trigo, huevos etc.).
- Productos transformados destinados a ser utilizados para la alimentación humana (por ejemplo pan, queso etc.)
- Forraje
- Material de reproducción vegetativa y semillas para cultivo
- Acuicultura, algas, levadura y piensos para mascotas



Alimentos Orgánicos

- ✓ **El Reglamento (CE) nº 834/2007.** Fija los objetivos y principios aplicables a ese tipo de producción y especifica las normas relativas a la producción, etiquetado, control e intercambios con terceros países.
- ✓ los organismos modificados genéticamente (OMG) están prohibidos en todas sus formas
- ✓ Los alimentos podrán ser etiquetados como “ecológicos” sólo si al menos el 95% de sus ingredientes agrícolas han sido producidos de manera ecológica.
- ✓ los productores de alimentos ecológicos envasados deberán utilizar el logo ecológico de UE. Sin embargo, el uso del logo en los alimentos ecológicos de terceros países es opcional.





Alimentos Irradiados



la utilización de radiaciones ionizantes como método de conservación de los alimentos está regulada por la **Directiva 1999/2/CE**. Esta directiva aplica a la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios y de ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

En el envase o embalaje de productos alimenticios tratados con radiaciones ionizantes o que contengan ingredientes sometidos a este tratamiento, así como en los documentos que los acompañan, deberá figurar la indicación «**irradiado**» o «**tratado con radiación ionizante**».



Bebidas Alcohólicas



La **Directiva 87/250/CEE** relativa a la indicación del grado alcohólico volumétrico en las etiquetas de las bebidas alcohólicas destinadas al consumidor final establece que las bebidas alcohólicas con un grado superior al 1,2 % de alcohol en volumen deben indicar en las etiquetas el grado alcohólico volumétrico, es decir, la palabra **«alcohol»** o la abreviatura **«alc.»** seguida del símbolo **«% vol.»**. Se excluye, por una parte, los vinos de uvas frescas y, por otra, los mostos de uvas frescas, incluidas las mistelas.



Legislación europea

Productos Pesqueros

- Lista de países autorizados para las importaciones de productos pesqueros. **Decisión 97/296/EC.**
- Requisitos de sanidad animal para animales provenientes de la acuicultura. **Directiva 2006/88/EC.**
- Condiciones de sanidad animal y requerimientos de certificación para la importación de peces vivos. **Decisión 2003/858/EC.**
- Condiciones de sanidad animal y requerimientos de certificación para la importación de moluscos. **Decisión 2003/804/EC.**
- Términos de desembarco para los buques pesqueros que no son de la Unión Europea y que llegan al territorio de la Unión Europea y comercialización de capturas. **Regulación (EC) 1093/94.**
- Etiquetado de productos de pesca y acuicultura. **Regulación (EC) 104/2000** y la **Regulación (EC) 2065/2001.**
- En la UE, las condiciones de sanidad animal y requerimientos de certificación para la importación de moluscos están legislados en la **Decisión 2003/804/EC.**
- La acuicultura ecológica se regula a través del **Reglamento (CE) N° 710/2009**



Otras Regulaciones

- **Reglamento (CE) n°1935/2004**, establece un marco general para los materiales y los objetos destinados a estar en contacto con productos alimenticios. Se considera todo tipo de envases, botellas (plástico y vidrio), tapas e incluso, el pegamento y las tintas de impresión de las etiquetas.
- Desde el año 2010 rige la nueva normativa sobre aditivos alimentarios. En el **Reglamento n° 1333/2008** se considera a todos los aditivos alimentarios incluidos los colorantes y edulcorantes. Las enzimas alimentarias se regulan en el **Reglamento (CE) n°1332/2008**
- El **Reglamento (CE) n° 1829/2003** sobre alimentos y piensos modificados genéticamente regula la comercialización de los organismos modificados genéticamente (OMG) y de los alimentos que los contengan, destinados a la alimentación humana o animal.
- El **Reglamento (CE) n° 258/97** establece normas detalladas para la autorización de nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.
- La **Directiva 89/108/CEE** del Consejo, de 21 de diciembre de 1988 establece las normas relativas a la congelación, el envasado, el etiquetado y el control de los productos alimenticios ultra congelados.

Otras Regulaciones

- Los materiales y objetos de plástico en general que pueden estar en contacto con alimentos están regulados en la **Directiva 2002/72/CE**.
- Desde el año 2010 rige la nueva normativa sobre aditivos alimentarios. En el **Reglamento n° 1333/2008** se considera a todos los aditivos alimentarios incluidos los colorantes y edulcorantes. Las enzimas alimentarias se regulan en el **Reglamento (CE) n°1332/2008**
- El **Reglamento (CE) n° 2073/2005** establece los criterios microbiológicos para determinados microorganismos y las normas de aplicación que deben cumplir los propietarios de empresas alimentarias al aplicar las medidas de higiene generales y específicas

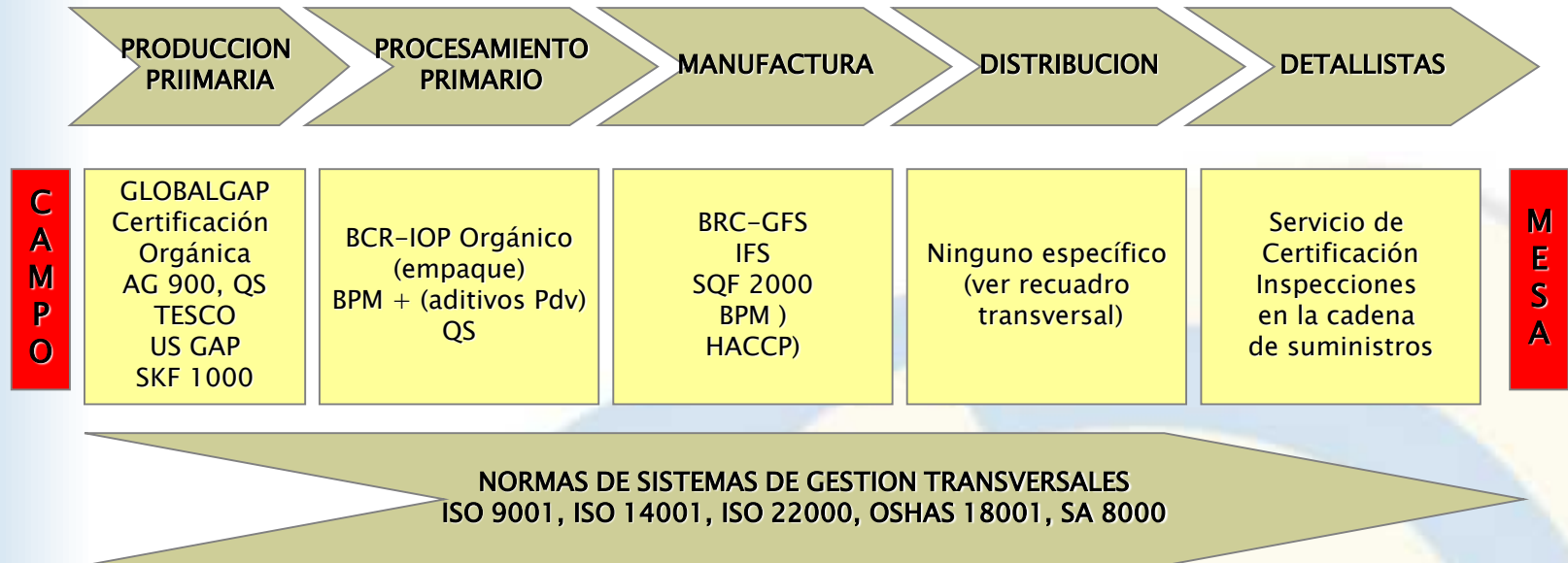


Requisitos del Sector Privado





Cadena Alimentaria



Los principios básicos sobre los que se amparan estas iniciativas de calidad son:

1. Introducción del principio "del campo a la mesa"
2. Rastreabilidad
3. Implementar un enfoque basado en riesgos a la inspección de alimentos
4. Los productores de alimentos son los responsables primarios de la seguridad del alimento, mediante el uso de programas de autoevaluación y modernas técnicas de control de peligros.



Norma - Estandar

FSSC 22000

Food Safety System Certificación 22000 (FSSC 22000) esquema basado en las normas ISO 22000, ISO 22002-1 y requisitos adicionales. La certificación está acreditado por la Guía ISO 17021. La FSSC - Foundation for Food Safety Certification es una organización sin fines de lucro que posee y gestiona la norma, con derechos autorales y licencias para los organismos de certificación.



BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY ISSUE 7

Esta norma se abarca la gestión de la inocuidad alimentaria y la calidad en las actividades de producción de alimentos. La BRC Food Standard es una de las normas inicialmente reconocidas por GFSI y es utilizada en todo el mundo en más de 100 países, el número de empresas certificadas supera las 15.000. La norma es propiedad de BRC (British Retail Consortium) y es escrita y gestionada con la colaboración de un grupo multisectorial de partes interesadas, que incluye fabricantes, minoristas, servicios de alimentación y representantes de los organismos de certificación.





SQF CODE 7th EDITION LEVEL 2

O SQF Code fue revisado para su uso en todos los sectores de la cadena productiva de alimentos, desde la producción primaria hasta el transporte y distribución. Este estándar es una norma de certificación de procesos y productos que se centra en la gestión de la calidad y la inocuidad de los alimentos basado en el sistema APPCC - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, que utiliza las normas y directrices del National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Food (NACMCF) y de la Comisión CODEX Alimentarius.



BRC/IOP GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS ISSUE 4

Este estándar fue establecido para fabricantes de materiales de embalajes y sus materiales, tanto para alimentos, como para productos no alimenticios, y actualmente posee más de 2.000 empresas certificadas en todo el mundo. Es un estándar que cubre la producción higiénica de embalajes y la gestión de la calidad además de las propiedades funcionales del embalaje.



IFS FOOD VERSION 6

IFS Food es un estándar de auditorías de calidad e inocuidad alimentara para procesos y productos. Se estableció en 2003 y está actualmente en su sexta edición. Sólo en 2011, más de 11.000 fueron certificadas en 90 países diferentes.





Global Red Meat Standard (GRMS)

El global Red Meat Standard, GRMS, se ha desarrollado específicamente para la industria de la carne roja. Cuenta con requisitos para todos los procesos que intervienen en la producción de carne y sus derivados, centrados en áreas críticas para asegurar altos niveles de calidad e inocuidad del producto. La GRMS fue lanzada en 2006 y fue reconocida por GFSI en 2009.



Global Aquaculture Alliance Seafood Processing Standard

Aquaculture Alliance es una organización internacional sin fines de lucro dedicada a promover el avance social y de la acuicultura ambientalmente responsable. A través del desarrollo de las normas de certificación Mejores Prácticas Acuícolas, la GAA se ha convertido en la organización líder en el establecimiento de normas para la acuicultura..



GLOBALG.A.P. Integrated Farm Assurance Scheme and Produce Safety Standard

GLOBALG.A.P. es una organización afiliada a una asociación comercial sin fines de lucro con objetivos cruciales: la producción agrícola segura y sustentable en todo el mundo. Establece normas voluntarias para la certificación de los productos agrícolas en todo el mundo - y cada vez más productores, proveedores y compradores están armonizando sus normas de certificación para que coincidan.





PrimusGFS Standard (v2.1 – December 2011)

Primus GFS es un esquema de auditorías que está homologado y completamente reconocido por GFSI (Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria) que cubre ambos Buenas Prácticas Agrícolas (GAP) y Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), así como el

Sistema de Administración de Inocuidad Alimentaria (FSMS). El esquema Primus GFS cubre el alcance de la cadena de proveedores pre y post cosecha y provee un enfoque integrado a la cadena de proveedores.



CanadaGAP (Canadian Horticultural Council On-Farm Food Safety Program)

Es un programa de certificación para las empresas que producen, empaican y comercializan frutas y verduras frescas. Lanzado en 2008 por la autoridad Canadian Horticultural Council, es de propiedad y también administrado por la organización sin fines de lucro CanAgPlus desde noviembre de 2012. El protocolo incluye dos manuales, uno específicamente para invernaderos, y el segundo para la producción de frutas y vegetales, desarrollado por consultores en el sector hortofrutícola y anualmente revisados por técnicos con la colaboración de miembros del gobierno canadiense. Los manuales están basados en el análisis de riesgos con la aplicación de los siete principios internacionalmente reconocidos de APPCC.





ENVIRONMENT & QUALITY
SOLUTIONS SAC

Algunas Fuentes de Consulta





Comité Europeo de Normalización (CEN)

País	Organización	Website
Alemania	Deutsches Institut für Normung	www.din.de
Austria	Austrian Standards Institute	www.austrian-standards.at
Bélgica	Bureau de Normalisation/Bureau voor Normalisatie	www.nbn.be
Bulgaria	Bulgarian Institute for Standardization	www.bds-bq.org
Croacia	Croatian Standards Institute	www.hzn.hr
Chipre	Cyprus Organization for Standardisation	www.cys.org.cy
Dinamarca	Dansk Standard	www.ds.dk
España	Asociación Española de Normalización y Certificación	www.aenor.es
Eslovaquia	Slovak Standards Institute	www.sutn.gov.sk
Eslovenia	Slovenian Institute for Standardization	www.sist.si
Estonia	Estonian Centre for Standardisation	www.evs.ee
Finlandia	Suomen Standardisoimisliitto r.y.	www.sfs.fi
Francia	Association Française de Normalisation	www.afnor.org
Grecia	National Quality Infrastructure System	www.elt.gr
Holanda	Nederlands Normalisatie-instituut	www.nen.nl
Hungría	Hungarian Standards Institution	www.mszt.hu
Islandia	Icelandic Standards	www.stadlar.is



País	Organización	Website
Irlanda	National Standards Authority of Ireland	www.nsai.ie
Italia	Ente Nazionale Italiano di Unificazione	www.uni.com
Letonia	Latvian Standard Ltd.	www.lvs.lv
Lituania	Lithuanian Standards Board	www.lsd.lt
Luxemburgo	Organisme Luxembourgeois de Normalisation	www.ilnas.lu
Macedonia	Standardization Institute of the Republic of Macedonia	www.ismr.gov.mk
Malta	The Malta Competition and Consumer Affairs Authority	www.mccaa.org.mt
Noruega	Standards Norway	www.standard.no
Polonia	Polish Committee for Standardization	www.pkn.pl
Portugal	Instituto Português da Qualidade	www.ipq.pt
República Checa	Czech Office for Standards, Metrology and Testing	www.unmz.cz
Rumania	Romanian Standards Association	www.asro.ro
Suecia	Swedish Standards Institute	www.sis.se
Suiza	Schweizerische Normen-Vereinigung	www.snv.ch
Turquía	Turkish Standards Institution	www.tse.org.tr
Reino Unido	British Standards Institution	www.bsigroup.com



ENVIRONMENT & QUALITY
SOLUTIONS S.A.C

Fuentes de Consulta

**Unión Europea: Sistema de Alerta
Rápida para Alimentos y Piensos–
RASFF. Reporte Semanal**



**The Rapid Alert System
for Food and Feed (RASFF)**



Export Helpdesk

http://exporthelp.europa.eu/thdapp/index_es.html

Guía del usuario | Glosario | Preguntas más frecuentes (FAQ) | Advertencia legal | Contactos | Declaración específica de privacidad español (es)

 **TRADE**
Export Helpdesk

European Commission > Trade > Export Helpdesk

Inicio

Mi exportación

Requisitos

Aranceles

Acuerdos preferenciales

Estadísticas

Quiénes somos

Recursos

Export Helpdesk

La Unión Europea es el mercado único más grande del mundo y Export Helpdesk es la «ventanilla única» que le facilitará su acceso.

En sólo unos clics «Export Helpdesk» informa a las empresas sobre los aranceles, requisitos, acuerdos preferenciales, contingentes y estadísticas de la Unión Europea que les afectan.

Requisitos

- [Comprender el mercado de la UE](#)
- [Requisitos sanitarios y fitosanitarios](#)
- [Requisitos medioambientales](#)
- [Requisitos técnicos](#)
- [Normas de comercialización](#)
- [Restricciones a la importación](#)
- [Trucos y astucias sobre requisitos de importación](#)

Aranceles

- [Información arancelaria vinculante](#)
- [Reducciones y suspensiones arancelarias](#)
- [Contingentes](#)
- [Antidumping](#)
- [Trucos y astucias sobre aranceles](#)

Estadísticas

Cifras actualizadas del comercio entre mi país y la UE/sus países miembros.

[Compruébelo aquí!](#)

Mi exportación

¿Qué aranceles, requisitos y acuerdos comerciales preferenciales se aplican a mi país y mi producto?

[Compruébelo aquí!](#)



Acuerdos preferenciales

- [Normas de origen](#)
- [Sistema de Preferencias Generalizadas \(SPG\)](#)
- [Acuerdos de Asociación Económica \(AAE\)](#)
- [Acuerdos de Libre Comercio](#)

Selecciona un país:

- [Regímenes comerciales autónomos](#)
- [Países o territorios de ultramar \(PTU\)](#)
- [Uniones aduaneras](#)

Últimas noticias

EU to strengthen control of a plant pathogen Xylella fastidiosa
As of the week of 18 May 2015, the EU will strengthen its measures to prevent the spread of Xylella fastidiosa (Wells et al.), an important plant pathogen.
May 2015

Quick guide to new labelling rules for fishery products
As from 13th Dec 2014 fishery products imported into the EU need to comply with new rules.
December 2014

New food labelling rules explained
From 13th Dec 2014 products imported into the EU need to comply with new food labelling rules illustrated in this guide.
December 2014

Más noticias

Reportajes

Plasticando Europa
Su opinión cuenta

Armenia
La voz de las delegaciones

Vistiendo a Europa
SU OPINIÓN NOS INTERESA

Más noticias

Recursos

Vídeo
[Encuentre el código de su](#)



Export Helpdesk

- Un instrumento para facilitar las exportaciones de los países en vías de desarrollo hacia la Unión Europea
- Un servicio en internet
- Una base de datos interactiva de productos
- Gratuita y de libre acceso
- En 6 idiomas: inglés, francés, español, portugués, árabe y ruso



Export Helpdesk

Guía del usuario | Glosario | Preguntas más frecuentes (FAQ) | Advertencia legal | Contactos | Declaración específica de privacidad | español (es) ▼

 **TRADE**
Export Helpdesk

European Commission > Trade > Export Helpdesk > Mi exportación

Mi exportación

Inicio
Mi exportación
Requisitos
Aranceles
Acuerdos preferenciales
Estadísticas
Quiénes somos
Recursos

Teclear código de producto [Buscar mi código de producto](#)
(10 digits)

Elegir país de origen ▼

Elegir país de destino ▼

Elegir fecha de simulación (DD/MM/YYYY)

Buscar

Última actualización: 30 Jun 2015 [Principio de página](#)



Export Helpdesk

Guía del usuario | Glosario | Preguntas más frecuentes (FAQ) | Advertencia legal | Contactos | Declaración específica de privacidad español (es)

 **TRADE**
Export Helpdesk

European Commission > Trade > Export Helpdesk

Mi exportación

Requisitos

Aranceles

Acuerdos preferenciales

Estadísticas

Quiénes somos

Recursos

Otra información sobre este producto :

- Estadísticas

Requisitos Aranceles Reglas de origen SPG Plus Rules of Origin FTA Colombia Peru

08042090 - De Perú / A Alemania

Esta información (o algunos capítulos) están disponibles únicamente en inglés.

Código	Descripción del producto
08	FRUTAS Y FRUTOS COMESTIBLES; CORTEZAS DE AGRIOS (CÍTRICOS), MELONES O SANDÍAS
0804	Dátiles, higos, piñas (ananás), aguacates (paltas), guayabas, mangos y mangostanes, frescos o secos
0804 20	-Higos
0804 20 90	--Secos

Requisitos específicos para 08042090

- [Control de los contaminantes alimenticios en alimentos](#)
- [Control de los residuos de plaguicidas en productos alimenticios de origen vegetal y animal](#)
- [Control sanitario de los productos alimenticios de origen no animal](#)
- [Control fitosanitario](#)
- [Trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en los alimentos y los piensos](#)
- [Etiquetado de productos alimenticios](#)
- [Voluntario - Productos de producción ecológica](#)

Gravámenes interiores

- 7% IVA [Alemania, EU](#) Última fecha de revisión (dd/mm/aaaa): 01/04/2015
- Impuestos sobre consumos específicos [Alemania, EU](#) Última fecha de revisión (dd/mm/aaaa): 01/04/2015


Ver también [Requisitos generales para la importación](#), [Procedimientos de importación Alemania, EU](#)

[Aviso legal](#) [Copyright](#)



Export Helpdesk

Guía del usuario | Glosario | Preguntas más frecuentes (FAQ) | Advertencia legal | Contactos | Declaración específica de privacidad | español (es)

 **TRADE**
Export Helpdesk

European Commission > Trade > Export Helpdesk > Requisitos

Inicio

Mi exportación

Requisitos

Comprender el mercado de la UE

Requisitos sanitarios y fitosanitarios

Requisitos medioambientales

Requisitos técnicos

Normas de comercialización

Restricciones a la importación

Trucos y astucias sobre requisitos de importación

Aranceles

Acuerdos preferenciales

Estadísticas

Quiénes somos

Recursos

Requisitos

Al exportar a la Unión Europea, podrá beneficiarse de un mercado enorme: 28 países con cerca de 500 millones de consumidores.

Para entender cómo se organiza el sistema comercial de la UE, los procedimientos a seguir y los documentos a rellenar, consulte las páginas de esta sección:

- [Sistema de clasificación de productos de la UE](#)
- [Procedimientos de importación de la UE](#)
- [Documentos para el despacho de aduana](#)
- [Unión Aduanera de la UE](#)
- [Impuesto sobre el Valor Añadido \(IVA\)](#)
- [Impuestos especiales](#)

Pero, antes de llegar a Europa, sus productos deben cumplir con los requisitos de la UE para proteger la salud humana y animal, el medio ambiente y los derechos de los consumidores. Compruebe los requisitos aplicables a su producto en [Mi exportación](#)

Los requisitos principales se pueden clasificar en los sectores:

- [Requisitos sanitarios y fitosanitarios](#)
- [Requisitos medioambientales](#)
- [Requisitos técnicos](#)
- [Normas de comercialización](#)
- [Restricciones a la importación](#)

Última actualización: 08 Apr 2015 [Principio de página](#)



Export Helpdesk

Guía del usuario | Glosario | Preguntas más frecuentes (FAQ) | Advertencia legal | Contactos | Declaración específica de privacidad español (es)

 **TRADE**
Export Helpdesk

European Commission > Trade > Export Helpdesk > Aranceles

Inicio
Mi exportación
Requisitos
Aranceles
Información arancelaria vinculante
Reducciones y suspensiones arancelarias
Contingentes
Antidumping
Trucos y astucias sobre aranceles
Acuerdos preferenciales
Estadísticas
Quiénes somos
Recursos

Aranceles

Un aspecto importante de la política comercial internacional es la imposición o el levantamiento de aranceles.

Un arancel comercial es un impuesto o tasa que se coloca sobre las mercancías que cruzan las fronteras políticas (o uniones aduaneras).

Los aranceles de importación son los más comunes, e incluyen un impuesto que se evalúa en los productos que vienen de otro país. Para entender los aranceles de importación de la UE y asuntos relacionados, en esta sección se puede encontrar en los contenidos básicos de:

[Información arancelaria vinculante](#)

- Base jurídica
- Información general
- Solicitud de IAV
- Lista de autoridades aduaneras
- Inventario Aduanero Europeo de Sustancias Químicas

[Reducciones y suspensiones arancelarias](#)

- Suspensiones industriales
- Certificados de aeronavegabilidad
- Militar
- Regiones ultraperiféricas

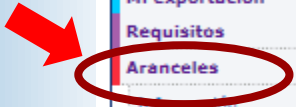
[Contingentes](#)

- Preferenciales
- Autónomos
- Gestión

Compruebe los aranceles aplicables a su producto en [Mi exportación](#)

ENLACES RELACIONADOS

- [Comisión Europea: DG Tasaación y Unión Aduanera](#)
- [Portal de información sobre aduanas europeas](#)
- [Mapa electrónico de movimientos de tránsito](#)
- [Base de datos de aranceles en línea \(TARIC\)](#)
- [Lista de autoridades aduaneras](#)
- [Programa aduanero 2013](#)





TRADE

Export Helpdesk

European Commission > Trade > Export Helpdesk > Acuerdos preferenciales

- Inicio
- Mi exportación
- Requisitos
- Aranceles
- Acuerdos preferenciales**
- Normas de origen
- Sistema de Preferencias Generalizadas (SPG)
- Acuerdos de Asociación Económica (AAE)
- Acuerdos de Libre Comercio
- Regímenes comerciales autónomos
- Países o territorios de ultramar (PTU)
- Uniones aduaneras
- Estadísticas
- Quiénes somos
- Recursos

Acuerdos preferenciales

No hay un modelo universal de acuerdo comercial pero, en la mayoría de los casos, la UE negocia acuerdos de libre comercio (ALC) exhaustivos. Los acuerdos vigentes suscritos por la UE son:

Acuerdos de la OMC

La UE habla con una sola voz en la OMC. Cada país de la UE es miembro de la OMC por derecho propio, pero todos ellos colaboran para actuar en bloque. La UE en sí misma es también miembro.

La Comisión Europea negocia en la OMC en nombre de la UE. Se coordina con los Estados miembros a través del Comité de Política Comercial y lleva a cabo la política de la UE de acuerdo con las directrices establecidas por los Estados miembros en el Consejo de Ministros.

También informa periódicamente al Parlamento Europeo de las principales cuestiones relacionadas con la OMC. Al negociar acuerdos en la OMC, tiene que contar con la autorización formal del Consejo y el Parlamento Europeo para firmarlos en nombre de la UE.

La Comisión también consulta a otros [grupos interesados](#) en la formulación de las políticas.

Véase también:

- [Lista de acuerdos de la OMC](#)
- [La UE y la OMC](#)

Acuerdos comerciales preferenciales

Son acuerdos en los que las partes intercambian concesiones arancelarias u otros tratamientos preferenciales. Un acuerdo preferencial vigente entre la UE y un país o región mejora el acceso al mercado para las exportaciones de ese país o región a la UE, ya que elimina o reduce los aranceles y facilita los procedimientos.

Pero, para acogerse a ello, el exportador debe probar que sus productos son originarios de dicho país. En esta sección de Export Helpdesk puede encontrar los conceptos básicos de las [Normas de origen](#) y las que se aplican a cada acuerdo

Compruebe si su producto puede acogerse a un acuerdo preferencial en [Mi exportación](#)

ÁREAS PRINCIPALES

[Normas de origen](#)

[Sistema de Preferencias Generalizadas \(SPG\)](#)

[Acuerdos de Asociación Económica \(AAE\)](#)

[Acuerdos de Libre Comercio](#)

- [Albania](#)
- [Argelia](#)
- [Bosnia y Herzegovina](#)
- [América Central](#)
- [Chile](#)
- [Colombia](#)
- [Egipto](#)
- [Jordania](#)
- [Líbano](#)
- [Macedonia \(ARYM\)](#)
- [México](#)
- [Moldavia](#)
- [Perú](#)
- [Serbia](#)
- [Sudáfrica](#)
- [Túnez](#)
- [Palestina](#)
- [Georgia](#)
- [Moldavia](#)


[Regímenes comerciales autónomos](#)

- [Balcanes Occidentales](#)
- [Kosovo*](#)
- [Moldavia](#)



Export Helpdesk

Guía del usuario | Glosario | Preguntas más frecuentes (FAQ) | Advertencia legal | Contactos | Declaración específica de privacidad español (es)

 **TRADE**
Export Helpdesk

European Commission > Trade > Export Helpdesk > Estadísticas

Inicio
Mi exportación
Requisitos
Aranceles
Acuerdos preferenciales
Estadísticas
[Trucos y astucias sobre estadísticas](#)
Quiénes somos
Recursos

Estadísticas

Utilice este formulario para buscar estadísticas del comercio entre cualquier país y toda la UE o cada uno de sus Estados miembros. Cifras disponibles: desde 2002 hasta el año pasado. Es posible exportar los resultados a Excel.

Teclear código de producto [Buscar mi código de producto](#)
(2,4,6,8 dígitos) o bien "00" (Todos los productos)

Seleccionar un país declarante ▼

Seleccionar un país socio ▼

Seleccionar año (s) ▲
 ▼
 ▼

Seleccionar indicador(es) ▲
 ▲
 ▼
 ▼

Última actualización: 30 Jun 2015 [Principio de página](#)



ENVIRONMENT & QUALITY
SOLUTIONS S.A.C

Centre for the Promotion of Imports from developing countries (CBI)



<http://www.cbi.eu>

RSS Feeds



Events eLearning Contact



Home Market information Services Success stories About CBI Newsroom search

CBI supports export from 48 developing countries in 27 sectors

CBiZine May 2015

We proudly present: CBiZine.
View our CBiZine.

Market Information



News



Roasted Specialty Coffee...
Programme activities in the
Colombian Roasted Specialty...



Natural Ingredients for food,...
We are pleased to announce that
CBI and Colombian...



IT Outsourcing Services sector...
Programme activities in the IT
Outsourcing Services...

[Read more news.](#) or [See the events.](#)

Export Programmes

CBI approaches the value chain as a system in which all stakeholders are interconnected. To optimally improve export promotion CBI works on:

- Export Coaching
- Institutional Development
- Human Resource Development

Market Information

Europe offers lots of opportunities for exporters. Do you want to know how to take advantage of them? Have a look at our [market information](#).

Programmes & Events

Check out our overview of all current and upcoming [programmes and events](#).

Company Database

Access hundreds of suppliers in emerging markets in various sectors in our [company database](#).

Select your sector

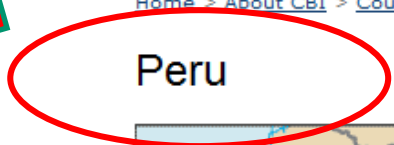
Go to our [sector pages](#) for the latest news, programmes, contact information and more....

Select your country



Home > About CBI > Countries > Country details

- > Home
- > Market Information
- > Services
- > Success stories
- > About CBI**
 - > Social Responsibility
 - > CBI people
 - > Partners
 - > Jobs
 - > Countries**
 - > Sectors



Peru



Running Programmes in Peru

Below you can find an overview of the ongoing programmes in Peru.

- Export Coaching Programme **Home Textiles** 2007-2013: Currently in its final (European Market Entry) phase: 5 Peruvian companies are participating in this programme. For more information,

Manager

[contact me](#) Mrs. Melanie van der Baaren-Haga

Countries Peru

Select your country

Sector pages

Programme overview

CBI partners



> Home

> Market Information

> Services

> Success stories

> About CBI

[Home](#) > [Market Information](#)

Market Intelligence

The CBI Market Intelligence Portfolio provides up-to-date EU market insights for 23 sectors concerning the trends, competitive field, trade channel and requirements. It is a valuable source of intelligence for exporters to prepare and maintain their export marketing activities. For an overview of the MI Portfolio that you can find for your sector, check below.

Las traducciones al español están disponibles después de seleccionar su sector de mercado en la sección del "documento completo" de cada producto MI.

Select your market sector:

Coffee, Tea and Cocoa

For an instruction on how to use the CBI Market Intelligence Platform, watch the instruction film



Portfolio description:



CBI Trendmapping

Insights and foresights on key European market dynamics: provides exporters from developing countries a clear analysis and interpretation of the key trends and their foresights (short and long-term) that (will) occur on



ENVIRONMENT & QUALITY
SOLUTIONS S.A.C

MUCHAS GRACIAS !!!

Los Petroquímicos 105. Dpto 301. Las Acacias - La Molina Lima - Perú
Telefax: (511) 348-0758, 9969-39096, 9969-39097
email: gli@eqsolutionsperu.com, eqsolutions@infonegocio.net.pe
www.eqsolutionsperu.com