

Importancia de la Calidad e Inocuidad en el Comercio Internacional

Ing. Angélica Yovera Aliaga

*prom
perú*

COMISIÓN DE PROMOCIÓN DEL PERÚ PARA LA EXPORTACIÓN Y EL TURISMO



Evolución 2000 – 2006

(En millones de US \$ FOB)

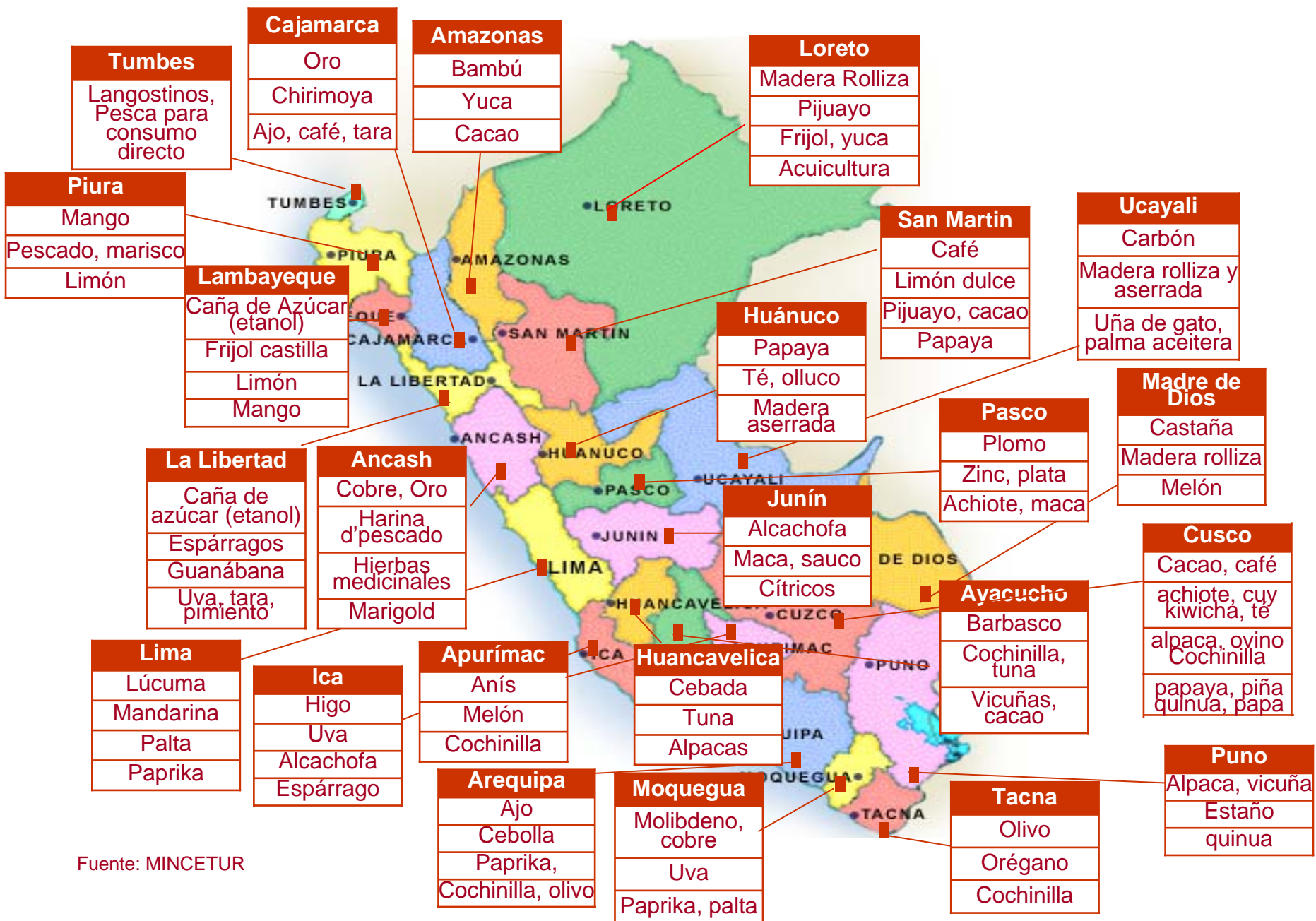


■ Total Agropecuario ■ Total Pesquero ■ Total Exportaciones

Principales productos de agroexportación 2006 (En millones de US\$)

#	Partida	Producto	2,006	2,005	Var.%	Part.%
1	901110000	CAFE SIN DESCAFEINAR, SIN TOSTAR	513,414	306,568	67.47	28.87
2	709200000	ESPARRAGOS, FRESCOS O REFRIGERADOS	186,628	160,213	16.49	10.50
3	2005600000	ESPARRAGOS PREPARADOS	103,918	82,560	25.87	5.84
4	904200000	PAPRIKA SECA	73,089	95,294	-23.30	4.11
5	2005901000	ALCACHOFAS CONSERVADAS	64,804	44,074	47.03	3.64
6	804502000	MANGOS FRESCOS O SECOS	59,332	38,379	54.59	3.34
7	402911000	LECHE EVAPORADA	51,389	39,767	29.22	2.89
8	2005909000	LAS DEMAS HORTALIZAS PREPARADAS	49,942	36,132	38.22	2.81
9	806100000	UVAS FRESCAS	46,499	33,932	37.04	2.62
10	1701119000	AZUCAR DE CAÑA EN BRUTO	42,979	12,719	237.90	2.42
11	804400000	AGUACATES (PALTAS) , FRESCAS	38,814	23,367	66.10	2.18
12	2309909000	ALIMENTO DE ANIMALES	34,630	25,283	36.97	1.95
13	803001200	BANANAS FRESCOS	26,542	17,589	50.91	1.49
14	710801000	ESPARRAGO CONGELADO	26,132	20,391	28.16	1.47
15	1905310000	GALLETAS DULCES	19,825	17,193	15.31	1.11
SUBTOTAL			1,337,935	953,461	40.32	75.25
OTROS PRODUCTOS			440,128	385,358	14.21	24.75
TOTAL			1,778,063	1,338,818	32.81	100.00

¿Cuál es nuestra oferta de productos?



Fuente: MINCETUR

Situación del Comercio Internacional de Alimentos

- Importante fuente de ingresos de muchos países en desarrollo.
Globalización.
- América Latina exporta a Estados Unidos 12,005 millones de US\$/año en alimentos
- Perú US\$ 1,778 millones (variación 32.8% con 2005)

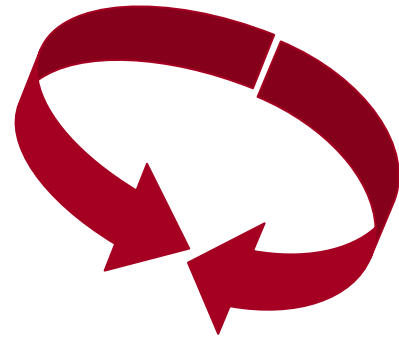
- En general, el 25 % de las exportaciones mundiales de frutas las realizan los países de América Latina y el Caribe, las cuales crecen a una tasa anual de 6,4%, lo que denota su gran importancia



¿Qué es la Calidad?

Grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos *(ISO 9000:2000)*

- *Físicos, químicos o biológicos*
- *Sensoriales*
- *De comportamiento*
- *De tiempo*
- *funcionales*



Características de la Calidad de los alimentos

IMPLICITAS

1. Sano, valor nutritivo
2. Información del producto (productor, fecha e vencimiento, etc.)
3. **Inocuo**

EXPLICITAS

1. Buen servicio, atención
2. Satisfacción de cliente, libertad de elegir de acuerdo a sus sentidos
3. Presentación adecuada

Inocuidad de los Alimentos

La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

(Codex Alimentarius 1999)

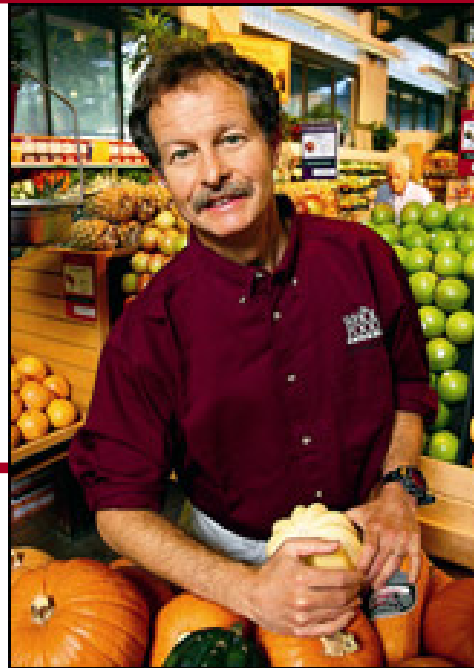


¿Quiénes son nuestros consumidores en el exterior?

- Son étnicamente más diversos.
- Exigen más información.
- Son más selectivos.
- Tiene mas poder adquisitivo.
- Tienen menos tiempo.
- Casi nunca cocinan.
- Buscan variedad.



¿Cuáles son las exigencias de los consumidores?



- Buena apariencia (presentación)



***Mercado de Berlín
Chirimoyas de Colombia,
sin manchas ni rayaduras***

- De fácil uso: cortado, tamaño apropiado, pelado, mixturas. etc.



- Variedad de productos:
Para satisfacer las preferencias étnicas y culturales.



- Amplia información:
Sobre origen, valor nutritivo, ingredientes, formas de preparación y consumo.
- Confiabilidad: Sobre la calidad e inocuidad.

Calidad que vende el producto



Supermercado en Tokyo, Japón

(1 dólar Aprox. 110 yenes)

Lo que debemos evitar



Mercado Mayorista
Huaura, Perú
Producto no uniforme y en
cajones reusados de madera
y de forma inadecuada



Mercado Mayorista de
Miami, U.S.A.
Producto uniforme y en
empaque adecuado

¿Cómo obtener la calidad?

- A través de la **implementación** de buenas prácticas en todas las etapas de producción del alimento.
- Las **certificaciones de calidad** garantizan el cumplimiento de las buenas prácticas.

Normas de Calidad

indecopi

Norma Técnica
Peruana

café verde. requisitos



indecopi

Norma Técnica
Peruana

Paltas. Requisitos



indecopi

Norma Técnica
Peruana

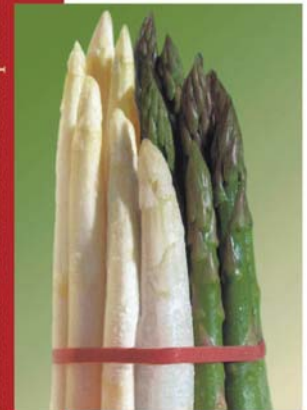
MANGO. Mango fresco. requisitos



indecopi

Norma Técnica
Peruana

ESPÁRRAGOS FRESCOS. Requisitos



Productos Frescos



Buenas Prácticas Agrícolas - BPA

- Conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas, aplicables a las diversas etapas de la producción agrícola para garantizar la producción de alimentos inocuos y sanos.
- Asimismo, la protección del medioambiente y la salud y seguridad de los trabajadores del campo

Buenas Prácticas Agrícolas - BPA



Productos Procesados

Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP



Buenas Prácticas de Manufactura

- Es un conjunto de normas y procedimientos a seguir para conseguir que los productos sean fabricados de manera inocua y acorde a ciertos estándares de calidad.
- Es importante destacar que las BPM tienen tres objetivos claros: *evitar errores, evitar contaminación cruzada del producto fabricado con otros productos y garantizar la rastreabilidad (trazabilidad) hacia adelante y hacia atrás en los procesos.*

Principios Generales de Higiene

- Producción primaria
- Diseño y construcción de las instalaciones
- Control de operaciones
- Instalaciones: Mantenimiento y saneamiento
- Instalaciones: Higiene del Personal
- Transporte
- Información del Producto y conocimiento del consumidor
- Capacitación

Sistema HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points



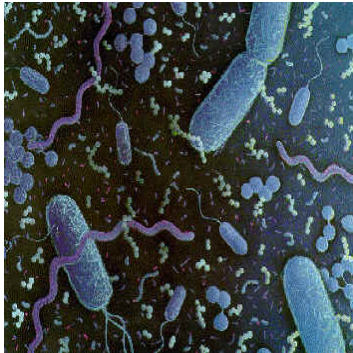
HACCP

**Análisis de Peligros y Puntos
Críticos de Control**

Sistema HACCP

Es un sistema que permite identificar, evaluar y controlar **PELIGROS** significativos para la Inocuidad de los alimentos.

Peligro Biológico



Peligro Químico



Peligro Físico



Principios del Sistema HACCP

1

Análisis de Peligros

2

Puntos Críticos de Control

3

Límites Críticos

4

Sistema de vigilancia para los PCC

5

Medidas Correctoras

6

Sistema de verificación

7

Documentación y Registros





2

PROCESO DE CALIFICACION DE PERSONAL

NO.	FECHA	INDICADOR	VALOR	COMENTARIOS
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

RES



Cumplimiento de las regulaciones de los países

Etiquetado de los alimentos



U.S. Food and Drug Administration



CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION

[FDA Home Page](#) | [CFSAN Home](#) | [Search/Subject Index](#) | [Q & A](#) | [Help](#)



Food Labeling and Nutrition



[Search](#)

[Q & A](#)

[Help](#)

Select a Topic - Labeling



Go

"Calories Count" Report

March 12, 2004

Contents

- [Overview & Recent Announcements](#)
- [Food Label Education Tools & General Information](#)

Overview

[Overview](#)

[About the Office of Nutritional Products, Labeling, and Dietary Supplements](#)

[FDA-DSFL Newsletter](#) | [Recent Announcements](#)

Overview

These FDA Food Labeling web pages address the labeling requirements for foods under the Federal Food Drug and Cosmetic Act and its amendments. Food labeling is required for most prepared foods, such as breads, cereals, canned and frozen foods, snacks, desserts, drinks, etc. Nutrition labeling for raw produce (fruits and vegetables) and fish is voluntary. We refer to these products as "conventional" foods. For detailed information

Etiquetado de los alimentos

- EEUU: FDA regula el etiquetado de alimentos. *Code of Federal Register 21 CFR 101*

http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx_01/21cfr101_01.html

- Unión Europea: Directiva 2000/13/EC (enmienda 2001 y 2003)

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/comm_legisl_en.htm

Ilustración C

Nutrition Facts

Serving Size 1 cup (228g)
Servings Per Container 2

Amount Per Serving

Calories 260 Calories from Fat 120

% Daily Value*

Total Fat 13g **20%**
Saturated Fat 5g **25%**

Cholesterol 30mg **10%**
Sodium 660mg **28%**

Total Carbohydrate 31g **10%**
Dietary Fiber 0g **0%**
Sugars 5g

Protein 5g

Vitamin A 4% • Vitamin C 2%
Calcium 15% • Iron 4%

*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

	Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Calories per gram:
Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4

Annotations:

- Helvética Regular de cuerpo 8 y un punto de espacio
- Franklin Gothic Heavy o Helvética Black alineada a izquierda y derecha, no inferior a cuerpo 13
- Barra de tres puntos
- Barra de 7 puntos
- Helvética Black de cuerpo 8
- Helvética Black de cuerpo 8 a 4 puntos de espacio
- Toda la información está introducida en una caja de barra de 1/2 punto y a tres puntos del texto
- Barra centrada de separación de nutrientes de 1/4 punto (2 puntos de espacio por encima y 2 por debajo)
- Barra de 1/4 de punto
- Helvética Regular de cuerpo 8, 4 puntos de espacio
- Todo lo que aparece por debajo de las vitaminas y minerales (notas a pie de página) es de cuerpo 6 y un punto de espacio
- Helvética Regular cuerpo 8, 4 puntos de espacio y boliches de cuerpo 10

[CERRAR](#)

Límites Máximos de residuos de plaguicidas (LMR)



Límites Máximos de residuos de plaguicidas (LMR)

Máxima concentración (expresada en mg/kg) de un ingrediente activo de plaguicida permitida legalmente en un producto fresco.

Límites Máximos de residuos de plaguicidas (LMR)



prom perú
COMISIÓN DE PROMOCIÓN DEL PERÚ PARA LA EXPORTACIÓN Y EL TURISMO

Plaguicidas químicos de uso agrícola

GUÍA REFERENCIAL DE LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS QUÍMICOS DE USO AGRÍCOLA (P.Q.U.A.) PARA LOS PRINCIPALES PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS DE EXPORTACIÓN SEGÚN MERCADOS DE DESTINO

TÉRMINOS DE USO

Esta base de datos ha sido diseñada para ser utilizada por los productores/agroexportadores como referencia en la elección de plaguicidas, aplicación de técnicas de Manejo Integrado de Plagas, implementación de Buenas Prácticas Agrícolas y toda actividad destinada a obtener un producto hortofrutícola libre de residuos de plaguicidas o que no exceda los LMR establecidos por el país de destino.

Esta guía incluye solamente ingredientes activos (I.A.) de Plaguicidas Químicos de Uso Agrícola (P.Q.U.A.) conforme a la definición del Manual Técnico Andino para el Registro y Control de Plaguicidas Químicos de Uso Agrícola de la Comunidad Andina, quedando excluidos otros insumos agrícolas, inclusive plaguicidas biológicos. **Consulte el Glosario del Manual Técnico Andino**

Última actualización: 04 de Septiembre de 2007. Los países considerados límites intencionalmente en materia de LMR por la falta

Portal Web: www.prompex.gob.pe/calidad

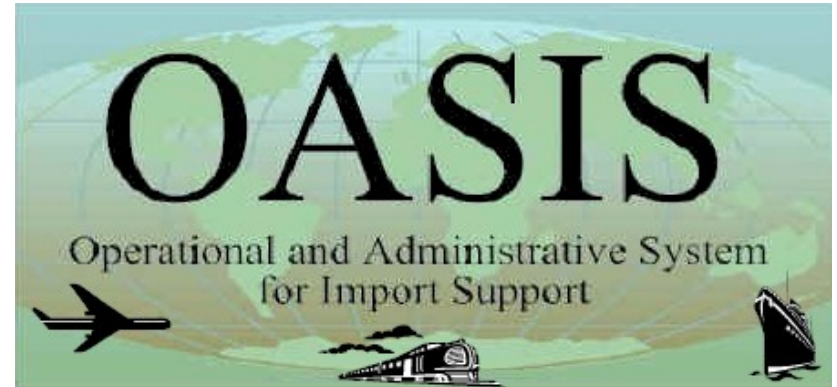
***¿Qué evitaríamos si
trabajamos con Calidad?***

Detenciones y rechazos por incumplimiento de las legislaciones de los países

Sistemas de alertas sanitarias

- **EEUU:**

Sistema de Reporte de Rechazos a través del Sistema OASIS de la FDA



- **Unión Europea:**

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos– RASFF. Reporte Semanal



European Commission

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



U.S. Food and Drug Administration

Import Refusal Reports for OASIS

View OASIS Refusals by Country

- [September 2006](#)
- [August 2006](#)
- [July 2006](#)
- [June 2006](#)
- [May 2006](#)
- [April 2006](#)
- [March 2006](#)
- [February 2006](#)
- [January 2006](#)
- [December 2005](#)
- [November 2005](#)
- [October 2005](#)

[COMMENTS](#) [FDA HOME PAGE](#)

Refusal Actions by FDA as Recorded in OASIS for Peru

Manufacture Name	District	Entry/Doc/Line/Suffix
City / Iso Cntry Code		
Product Code	Product Description	Reason
	Date	

[REDACTED]

Chincha PE-ICA, PE Chincha
20GFC08 Fresh Tangelos, Grower #3312
01-SEP-2006

PHI-DO 113-3612485-1/1/1A
[PESTICIDE](#)

[REDACTED]

Chincha PE-ICA, PE Chincha
20GFC08 Fresh Tangelos, Grower #3312
08-SEP-2006

PHI-DO 113-3610025-7/1/1A
[PESTICIDE](#)

[REDACTED]

Lima , PE
62CCA99 857992670087 CILAZAPRIL
11-SEP-2006

NOL-DO 112-2381796-8/1/1
[UNAPPROVED](#)

UNKNOWN
UNKNOWN , PE
66YCY99 UNKNOWN MEDICATED SOAP.
12-SEP-2006

NYK-DO XXX-0148359-4/1/1A
[UNAPPROVED](#)

[REDACTED]

[REDACTED]
66YCY99 UNKNOWN MEDICATED SOAP.
12-SEP-2006

NYK-DO XXX-0148359-4/1/1B
[UNAPPROVED](#)

[REDACTED]

Callao Peru , PE
66YCY99 unknown drug
12-SEP-2006

NYK-DO XXX-0148359-4/1/1C
[UNAPPROVED](#)

[REDACTED]

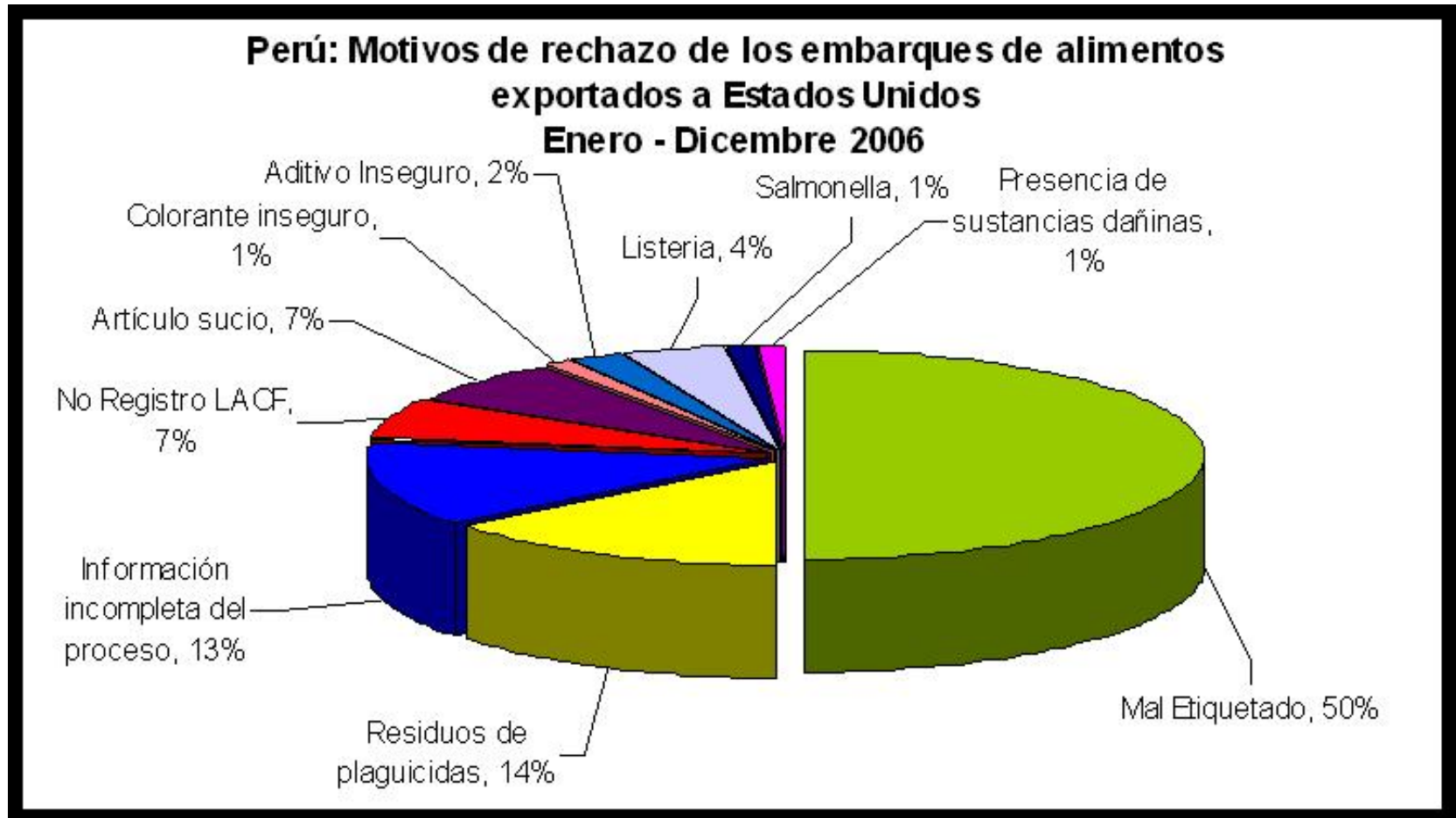
66YCY99 UNKNOWN DRUG
12-SEP-2006

NYK-DO XXX-0148359-4/1/1D
[UNAPPROVED](#)

Unknown
Unknown , PE

NYK-DO XXX-0148359-4/1/1E

PERÚ: causas de rechazos 2006: 53 embarques / 92 motivos



Fuente: Reporte OASIS - FDA

http://www.fda.gov/ora/oasis/ora_oasis_ref.html

Sistema RASFF

- A disposición del público desde 2002 (base legal EC/178/2002)
- El sistema RASFF es una herramienta de integración para el intercambio de información entre las autoridades competentes en alimentos y piensos de los Estados miembros de la UE, en caso de que se identifique un riesgo a la salud humana y se hayan tomado medidas: por ejemplo la retención o rechazo.

Sistema RASFF

- **La información se clasifica en 3 categorías:**
 - 1. Notificaciones de alerta**
 - 2. Información de notificación**
 - 3. Noticias de notificaciones**

Notificaciones de alerta

- Cuando el alimento o pienso ya se encuentra en el mercado y se necesitan acciones inmediatas.
- La alerta brinda información para que los países miembros retiren el producto en el caso de haber ingresado a su territorio

Información de notificación

- Cuando se identifica un riesgo en un país miembro, pero los otros países no deben tomar acción inmediata porque el producto no ha ingresado a su país.
- Son generalmente productos que han sido inspeccionados y rechazados en frontera, antes de su ingreso a la UE.

Noticias de notificaciones

- Cualquier información que no ha sido comunicado como notificación de “alerta” o “información”, pero es considerada relevante para las autoridades competentes en la UE.

Week 2007/6

TABLE 1: ALERT NOTIFICATIONS

Notifications in blue typeface concern feed, all other notifications concern food.



DATE:	NOTIFIED BY:	REF.:	REASON FOR NOTIFYING:	COUNTRY OF ORIGIN:
05/02/2007	Germany	2007.0089	unauthorised genetically modified rice noodles	VIA THE NETHERLANDS
06/02/2007	Italy	2007.0090	Escherichia coli in live clams (Venus verrucosa)	GREECE
06/02/2007	Finland	2007.0091	irradiation in an unauthorised facility of food supplement	THE UNITED STATES VIA DENMARK
06/02/2007	Austria	2007.0092	foreign body in quinoa	PERU VIA GERMANY
06/02/2007	Italy	2007.0093	rodent in canned string beans	FRANCE
07/02/2007	United Kingdom	2007.0094	undeclared shellfish in prepared dish containing prawns	UNITED KINGDOM
07/02/2007	Italy	2007.0095	mercury in smoked swordfish	SPAIN
07/02/2007	Slovenia	2007.0096	metal wire fragments in mixed salted snacks	GERMANY
07/02/2007	Czech Republic	2007.0097	Listeria monocytogenes in sliced smoked salmon	GERMANY
08/02/2007	Belgium	2007.0098	lead in ceramic products	FRANCE
08/02/2007	Germany	2007.0099	unauthorised colour Sudan 1 in ground hot pepper (paprika)	SPAIN
08/02/2007	Belgium	2007.0100	Salmonella spp in light cheese	THE NETHERLANDS

Conclusión

- **Demostrar la calidad y la inocuidad de los alimentos es la mayor importancia en el comercio internacional**
- **Lograrlo requiere un conjunto de esfuerzos técnicos, políticos, económicos**
- **Otros requisitos *legítimos* y el Principio de Precaución hacen más complejo aún el panorama.**

*Estándares
de calidad*

BPA

BPM

*Sistema
HACCP*

ISO 14000

CALIDAD

*Comercio
Justo*

ISO 9000

*Responsabilidad
Social*

*Anti
bioterrorismo*

Gracias por su Atención

Ing. Angélica Yovera Aliaga

Tel: (511) 222-1222 Anx 501

E-mail: ayovera@promperu.gob.pe



COMISIÓN DE PROMOCIÓN DEL PERÚ PARA LA EXPORTACIÓN Y EL TURISMO

Enlaces de interés:

- CODEX: www.codexalimentarius.gob.pe
- Estados Unidos: www.fda.gov
- Unión Europea: www.europa.eu
- PROMPERÚ: www.promperu.gob.pe
- DIGESA: www.digesa.minsa.gob.pe
- SENASA: www.senasa.gob.pe
- INDECOPI: www.indecopi.gob.pe