



La importancia de las Normas Técnicas en el Comercio de Alimentos

Ing. Claudia Solano Oré

07 de noviembre de 2007



Contenido

- El comercio internacional
- Marco normativo internacional: GATT, OMC, Acuerdos MSF y OTC
- El Codex Alimentarius
- Infraestructura de calidad
- La Normas Técnicas
- Experiencias exitosas

El Mundo

PBI 85%

POBLACIÓN

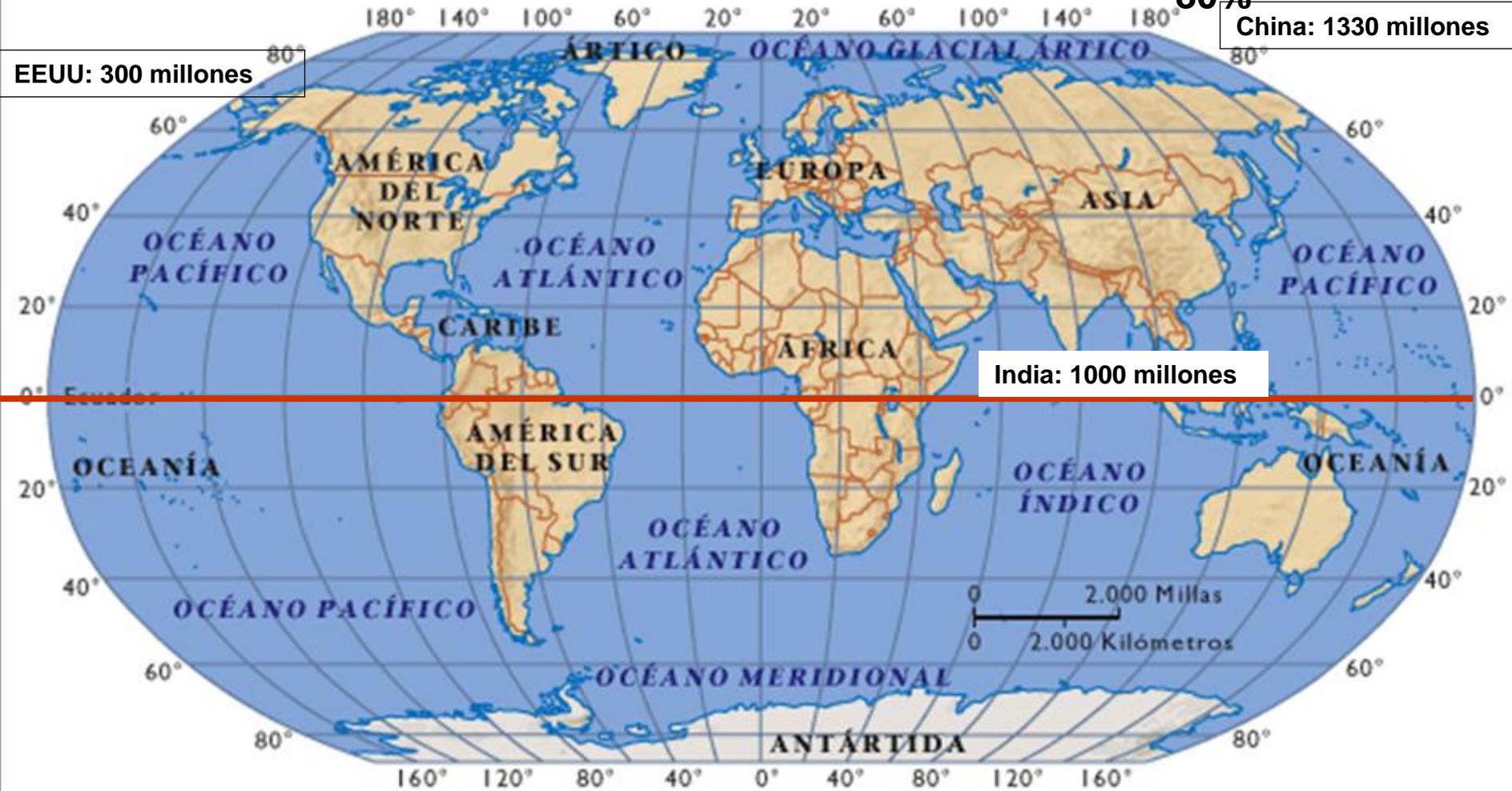
80%

China: 1330 millones

EEUU: 300 millones

India: 1000 millones

TOTAL: 6500 millones



Globalización: se acortan las distancias...

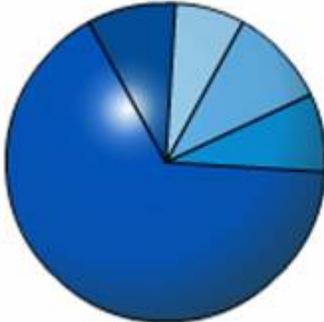


Debemos ser más competitivos

Nuevos retos :

- Mayor competencia
- Productos de calidad
- Diferentes preferencias de los consumidores
- Nuevos mercados, nuevos retos
- Nuevos patógenos
- Nuevas regulaciones para ingresar a mercados exigentes
- Requisitos de calidad comercial exigentes



2005		Por Sector	Por Sector	2006	
	Agropecuario	1,338.78		1,789.49	
	Pesquero	1,634.43		1,773.64	
	Textil	1,275.11		1,471.00	
	Minería y petróleo	11,378.67		16,389.40	
	Otros	1,671.56		2,150.56	

PERU

Catalog of Exportable Goods
2005 - 2006

Integrating your business
to the World



[Home](#) | [Español](#)

Company ▼

SEARCH

- About Our Institution
- Productives Sectors
 - Agriculture and Agro
 - Natural and Organic products
 - Seafood and Aquaculture
 - Textile, Apparel and Accessories
 - Manufactured Products
 - Wooden Furniture and Accessories
 - Handicrafts
 - Jewelry and Silver Work
- Exporter Services and Commercial Information
- Foreign Trade-related Organizations
- Evolution of Peruvian Exports and Economy





Marco normativo internacional

- El GATT
- La OMC
- MSF y OTC

Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT)

- Desde 1948 hasta 1994
- Estableció las reglas aplicables a una gran parte del comercio mundial, y en este espacio de tiempo hubo períodos en los que se registraron algunas de las tasas más altas de crecimiento del comercio internacional.
- A pesar de su apariencia de solidez, el GATT fue un acuerdo y una organización de carácter provisional.

Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT)

- El GATT ayudó a establecer un sistema multilateral de comercio firme y próspero que se hizo cada vez más liberal mediante rondas de negociaciones comerciales.
- Hacia 1980 el sistema necesitaba una reorganización a fondo. Esto condujo a la Ronda de Uruguay y, en definitiva, a la OMC.

Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT)

Año	Lugar/denominación	Temas abarcados	Países
1947	Ginebra	Aranceles	23
1949	Annecy (Francia)	Aranceles	13
1951	Torquay (Reino Unido)	Aranceles	38
1956	Ginebra	Aranceles	26
1960-1961	Ginebra (Ronda Dillon)	Aranceles	26
1964-1967	Ginebra (Ronda Kennedy)	Aranceles y medidas antidumping	62
1973-1979	Ginebra (Ronda de Tokio)	Aranceles, medidas no arancelarias y acuerdos relativos al marco jurídico	102
1986-1994	Ginebra (Ronda Uruguay)	Aranceles, medidas no arancelarias, normas , servicios, propiedad intelectual, solución de diferencias, textiles, agricultura , creación de la OMC , etc.	123

Ronda de Uruguay

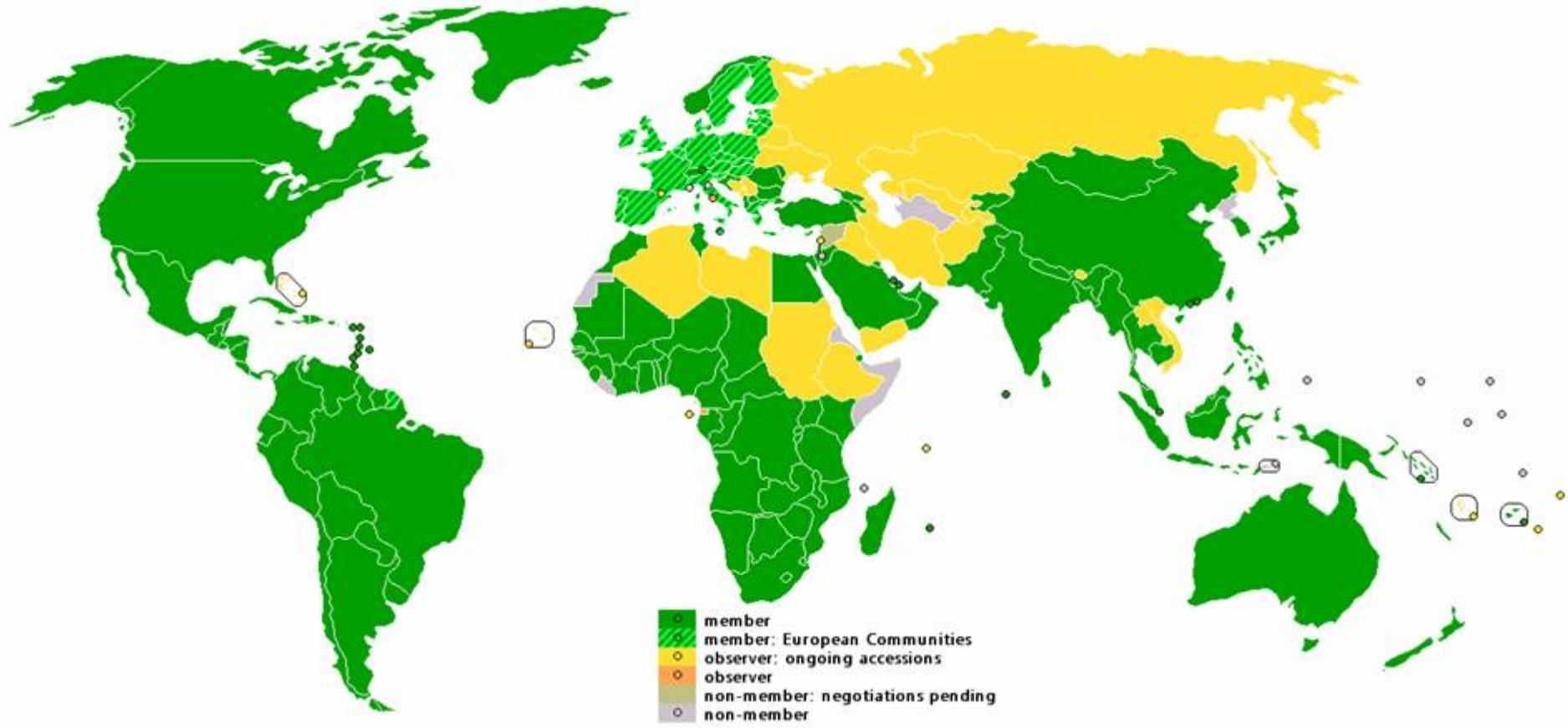
- Duración: 7 años y medio
- Miembros: 123 países
- 9 reuniones claves: Punta del Este, Ginebra, Washington, Marrakesh, Montreal, Bruselas.
- La negociación de mayor envergadura, de cualquier género en la historia de la humanidad: normas para solución de diferencias, presentación de informes periódicos sobre las políticas comerciales.

Organismo Mundial de Comercio - OMC

- Creación: 1 de enero de 1995
- Como resultado de las negociaciones de las rondas comerciales del GATT.
- La OMC sustituyó al GATT como organización internacional, pero el Acuerdo General sigue existiendo como tratado general de la OMC sobre el comercio de mercancías
- Miembros: 151 países a julio de 2007

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DEL COMERCIO





PAISES MIEMBROS DE LA OMC

OMC: Ventajas

Las 10 ventajas

1. El sistema contribuye a promover la paz
2. Las diferencias se tratan de forma constructiva
3. Las normas facilitan la vida a todos
4. La mayor libertad de comercio redundando en un menor costo de vida
5. Ofrece más posibilidades de elegir productos y características
6. El comercio incrementa los ingresos
7. El comercio estimula el crecimiento económico
8. Los principios básicos dan más eficacia al sistema
9. La protección de los gobiernos frente a los grupos de presión es mayor
10. El sistema promueve el buen gobierno

Normas y la seguridad

- El artículo 20 del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT) permite a los gobiernos **adoptar medidas que afecten al comercio con el fin de proteger la salud y la vida de las personas y de los animales o preservar los vegetales**, a condición de que no sean discriminatorias ni se utilicen como un proteccionismo encubierto.
- Hay además dos acuerdos específicos de la OMC que tratan de la inocuidad de los alimentos, la sanidad de los animales y la preservación de los vegetales, y de las normas sobre los productos en general: **MSF y OTC.**
- Si un país aplica normas internacionales, es menos probable que sea impugnado jurídicamente que si establece sus propias normas.



Acuerdo MSF

1. Los países establecen sus propias normas, basándose en principios científicos.
2. Normas para proteger la salud y vida de las personas y animales o para preservar los vegetales.
3. No deben discriminar de manera arbitraria entre países en los que prevalezca condiciones similares.

Acuerdo MSF

4. Los gobiernos deben publicar avisos previos de los reglamentos sanitarios y fitosanitarios nuevos o de las modificaciones de los ya existentes, y establecer un servicio encargado de facilitar información
5. Hacer referencia a normas internacionales, en especial las del **Codex Alimentarius**
6. Participar en los trabajos del Codex y la adopción de sus normas para lograr la armonización.

Acuerdo OTC

- Trata de asegurar que los reglamentos, las normas y los procedimientos de prueba y certificación no creen obstáculos innecesarios.
- El Acuerdo estipula que los procedimientos utilizados para decidir si un producto está en conformidad con las normas pertinentes tienen que ser justos y equitativos
- fomenta también el reconocimiento mutuo entre los países de los procedimientos de **evaluación de la conformidad**

EL CODEX ALIMENTARIUS

- Creada en 1963 por la FAO y la OMS para desarrollar normas alimentarias, reglamentos y otros textos relacionados tales como códigos de prácticas bajo el Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias.
- Miembros: 170 países que participan en actividades de FAO y OMS.

EL CODEX ALIMENTARIUS

Objetivos:

- Protección de la salud de los consumidores
- Asegurar unas prácticas de comercio equitativas
- Promocionar la coordinación de todas las normas alimentarias acordadas por las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales.

EL CODEX ALIMENTARIUS



Proceso normativo del Codex

Procedimientos de trámites del Codex

Antes de adoptar la decisión de emprender la elaboración de una nueva norma u otro texto, se elabora una propuesta de proyecto que se examina a nivel de Comité.

Trámite 1

La propuesta de proyecto es examinada por el Comité Ejecutivo a la luz de los criterios y prioridades establecidos por la Comisión.

Trámites 2, 3 y 4

Se elabora un proyecto de texto (Trámite 2) que se envía a los Estados Miembros y a todas las partes interesadas para que presenten observaciones (Trámite 3). El proyecto y las observaciones se examinan a nivel de Comité (Trámite 4) y, en caso necesario, se redacta un nuevo proyecto.

Procedimientos de trámites del Codex

Trámite 5

La Comisión examina los progresos realizados y acuerda finalizar el proyecto. Tras esta fase, el proyecto es ratificado asimismo por los Comités de Asuntos Generales competentes para que se ajuste a las normas generales del Codex*.

* Algunas veces se considera que el texto está listo para su aprobación final en esta fase, a menudo denominada Trámite 5/8.

Trámites 6 y 7

El proyecto aprobado se vuelve a remitir a los Estados y las partes interesadas para que formulen observaciones y es finalizado por el Comité competente. El proyecto se somete a la aprobación de la Comisión.

Trámite 8

Tras una ronda final de observaciones, la Comisión aprueba el proyecto como texto oficial del Codex. La Secretaría del Codex publica entonces la norma, directriz u otro texto.

Órganos auxiliares del Codex

- *Comités del Codex*, que preparan proyectos de normas para someterlos a la Comisión.
- *Comités Coordinadores*, por conducto de los cuales regiones o grupos de países coordinan las actividades relacionadas con las normas alimentarias en la región, incluida la elaboración de normas regionales.

a. Comités de Asuntos Generales

- Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos: China
- Comité sobre Higiene de los Alimentos: Estados Unidos
- Comité sobre Etiquetado de los Alimentos: Canada
- Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras: Hungría
- Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales: Alemania

b. Comités de Productos

- Comité sobre Grasas y Aceites: Malasia
- Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros: Noruega
- Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas: México
- Comité sobre Leche y Productos Lácteos: Nueva Zelanda
- Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas: Estados Unidos
- Comité de aguas minerales y naturales: Suiza

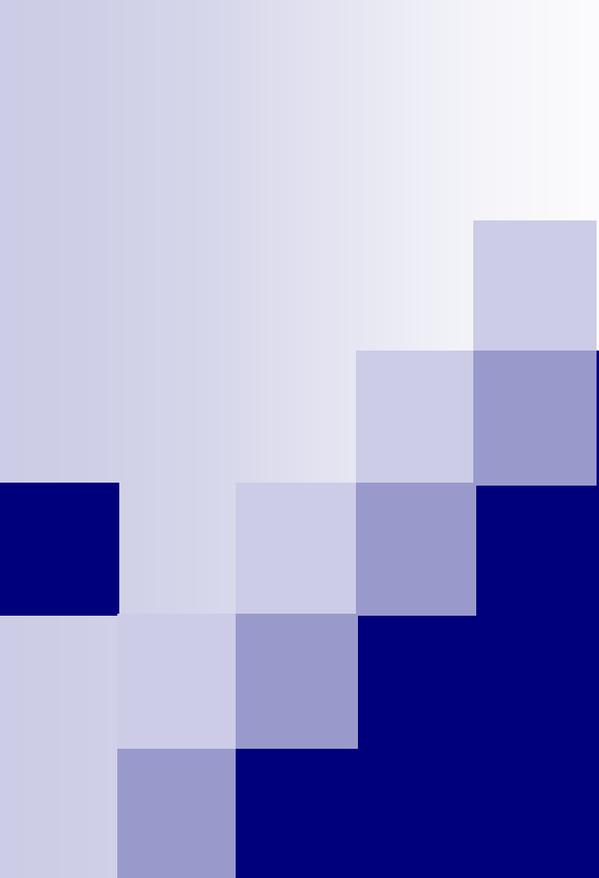
c. Grupos de acción intergubernamentales especiales

- Grupo de acción sobre alimentación animal, 1999-2004;
- Grupo de acción sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos, 1999-2003 y 2005-2009;
- Grupo de acción sobre zumos (jugos) de frutas y hortalizas, 1999-2005.

Comités Coordinadores

Estos Comités no tienen un país anfitrión permanente. Las reuniones se celebran en los países de una región en función de cada caso y en acuerdo con la Comisión. Existen seis Comités Coordinadores, uno para cada una de las regiones siguientes:

- África,
- Asia,
- Europa,
- América Latina y el Caribe,
- Cercano Oriente;
- América del Norte y el Pacífico sudoccidental: **México (2007-2009)**



Caso exitoso de uso
de norma Codex
CE – PERU: sardinas

La sardina del Perú



Nombre Científico: *Sardinops sagax sagax*

Nombre Común: Sardina

Nombre en Inglés: Sardine

Nombre FAO: Sardina peruana.

- Esta controversia se dirimió, básicamente, bajo las disciplinas del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio. Inicio 2002
- Se refiere al nombre con el que determinadas especies de peces pueden comercializarse en la UE. Reglamento (CEE) 2136-89 del Consejo, adoptado en junio de 1989 y aplicable desde 1 enero de 1990.

La sardina del Perú



Artículo 2 del Reglamento CE

“El artículo 2 del Reglamento de las CE dispone lo siguiente:

“Únicamente podrán comercializarse como conservas de sardinas y recibir la denominación de venta contemplada en el artículo 7 los productos que cumplan las condiciones siguientes:

- estar incluidos en los códigos NC 1604 13 10 y ex 1604 20 50;
- estar preparados exclusivamente a partir de peces de la especie "Sardina pilchardus Walbaum";
- haber sido envasados previamente, con cualquier medio de cobertura apropiado, en recipientes cerrados herméticamente;
- haber sido esterilizados mediante un tratamiento adecuado. (sin cursivas en el original)“



Comunidades Europeas



Sardina pilchardus Walbaum ("Sardina pilchardus")

"Sardina Europea"



se encuentra principalmente ...

- en las costas del Océano Atlántico Noroeste,
- en el Mar Mediterráneo y
- en el Mar Negro.

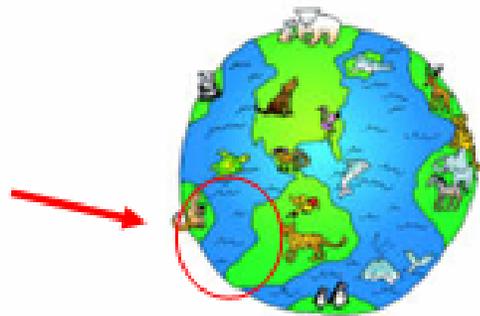


Perú

- Peru exporta productos en conserva preparados con *Sardinops sagax sagax* ("*Sardinops sagax*").



"Sardina Peruana"



- Esta especie se encuentra normalmente en el Océano Pacífico Este, en las costas de Perú y Chile.



Alegaciones del Perú

Reglamento (CEE) 2136/89  Artículo 2.4 del OTC

- ¿ Porqué ?
 - Las Comunidades Europeas no utilizaron la norma de denominación establecida en Codex Stan 94 como base para su Reglamento, ...
... aún cuando esa norma era un medio eficaz y apropiado para el logro de los objetivos legítimos perseguidos por el Reglamento



Artículo 2.4

"2.4 Cuando sean necesarios reglamentos técnicos y existan **normas internacionales pertinentes** o sea inminente su formulación definitiva, los Miembros **utilizarán** esas normas internacionales, o sus elementos pertinentes, **como base** de sus reglamentos técnicos, ..."



La norma CODEX abarca las siguientes 21 especies de peces

Sardina pilchardus

Sardinops melanostictus, *S. neopilchardus*, *S. ocellatus*,

S. sagax[,] *S. caeruleus*

Sardinella aurita, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. gibbosa*

Clupea harengus

Sprattus sprattus

Hyperlophus vittatus

Nematalosa vlaminghi

Etrumeus teres

Ethmidium maculatum

Engraulis anchoita, *E. mordax*, *E. ringens*

Opisthonema oglinum.

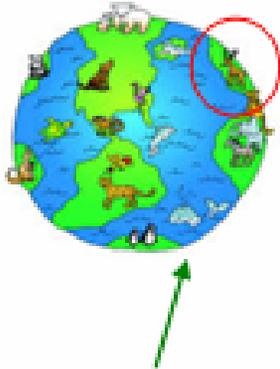


Solución mutuamente convenida

Notificado al OMC el 25 de julio de 2003

por "**conservas de sardinas**" se entenderán los productos preparados a base de peces de la especie *Sardina pilchardus*;

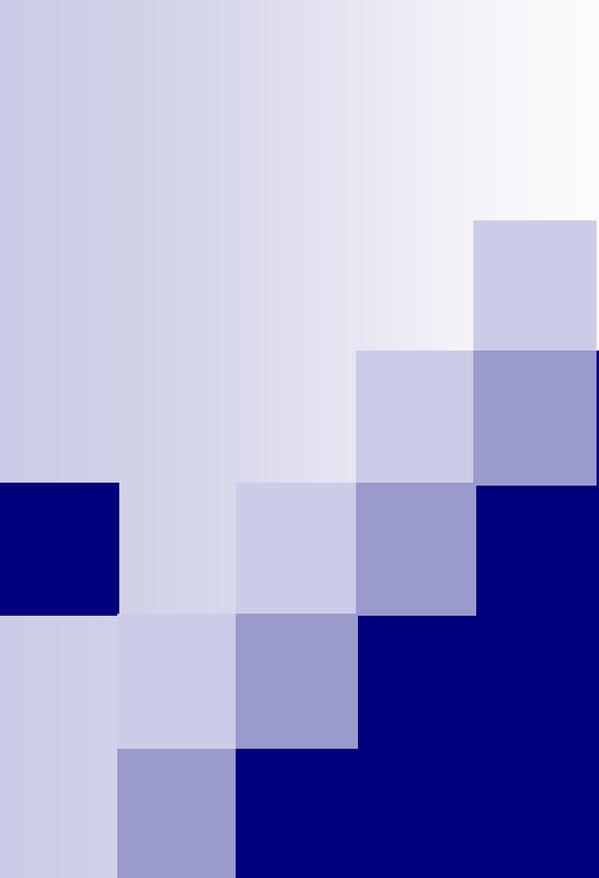
por "**conservas de productos tipo sardina**" se entenderán los productos comercializados y presentados del mismo modo que las sardinas en conserva, preparados a partir de peces de las siguientes especies (... *sardinops sagax sagax* ...)



"Sardinas - Sardinops sagax"



Solución mutuamente
convenida

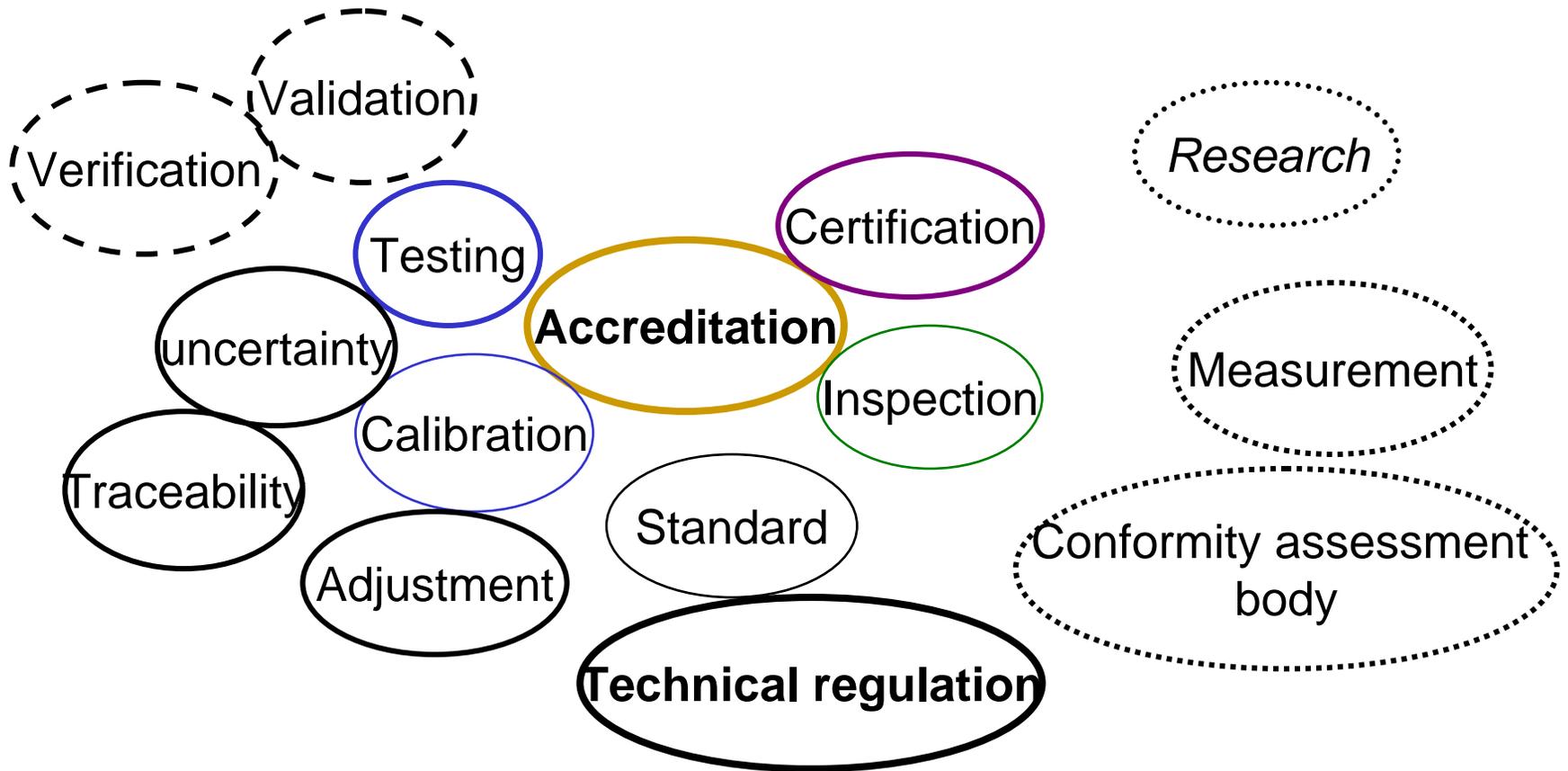


La infraestructura de calidad

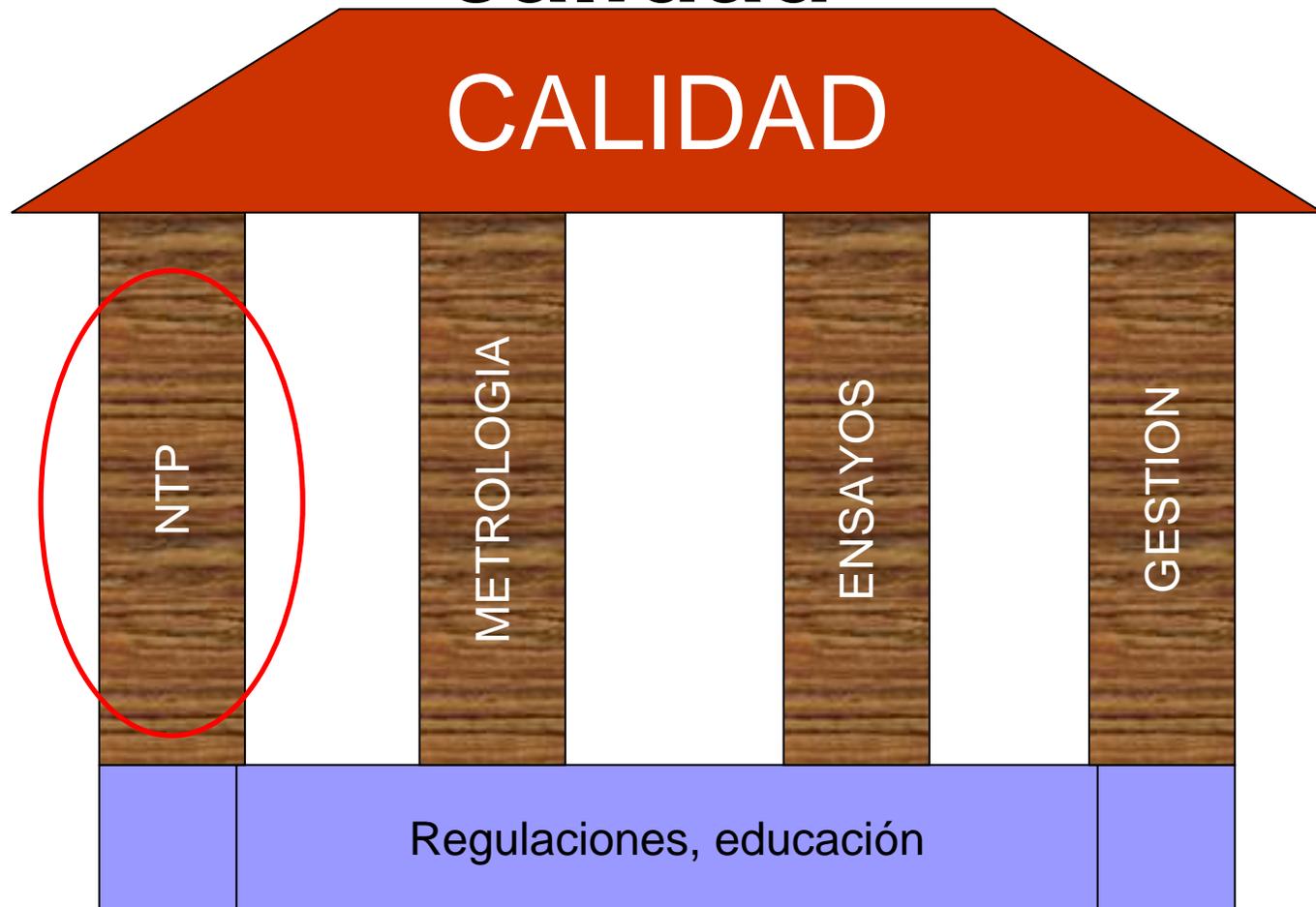
Requerimientos para garantizar la calidad de productos peruanos

- El país debe contar con una sólida infraestructura de calidad fortalecida por un sistema regulatorio y normativo que permita la **evaluación de la conformidad** de acuerdo a requerimientos establecidos.

Infraestructura de calidad



Sistema integrado de la calidad





Evaluación de la Conformidad

- Cuando se realiza inspección y ensayos para determinar si un producto o servicio cumple con las especificaciones de una NTP o contractuales.
- Las labores de inspección y de ejecución de ensayos se apoyan en la necesaria confiabilidad de las mediciones que se efectúan.

¿Cómo acreditarse?

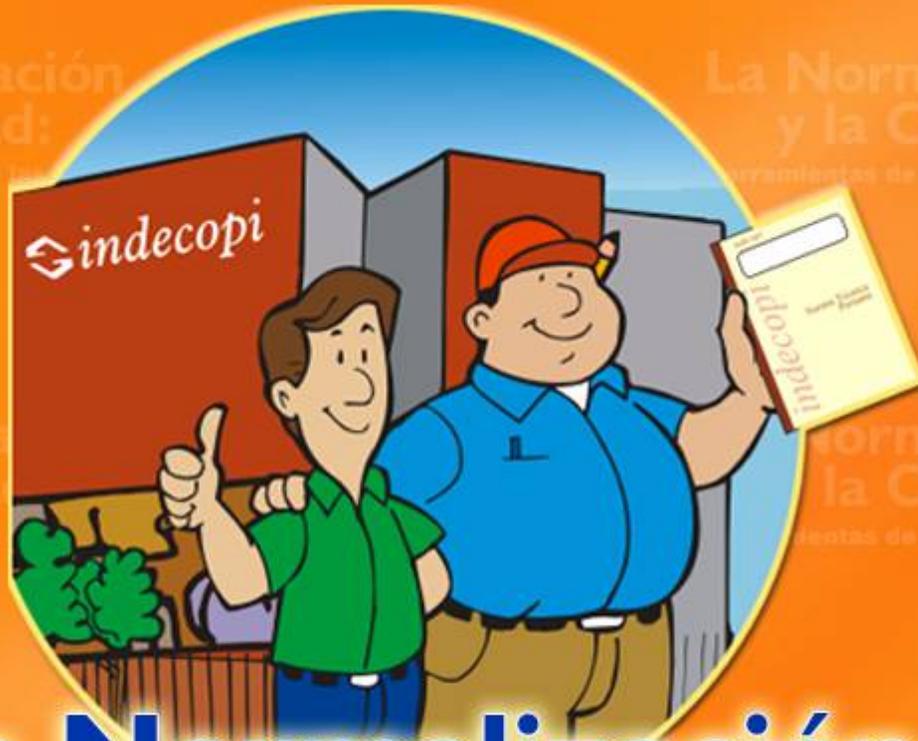
- Trámite ante CRT-INDECOPI
- Manual de Calidad que contiene la Política de Calidad de la empresa, así como los requisitos establecidos en las Guías y Normas Técnicas Peruanas y la normativa correspondiente
- Se deben cumplir las sgtes. normas

Para Organismos de Certificación de Productos	GP-ISO/IEC 65
Para Organismos de Certificación de Sistemas de Gestión de Calidad y Ambiental	GP-ISO/IEC 62 GP-ISO/IEC 66 Directriz CRT – acr-04-D
Para Organismos de Inspección	NTP-ISO/ IEC 17020



Las Normas Técnicas Peruanas

- Documento aprobado por los interesados por consenso, que establece requisitos o directivas que debe cumplir un producto, un servicio o un proceso, con el objeto de optimizar los beneficios de la sociedad.



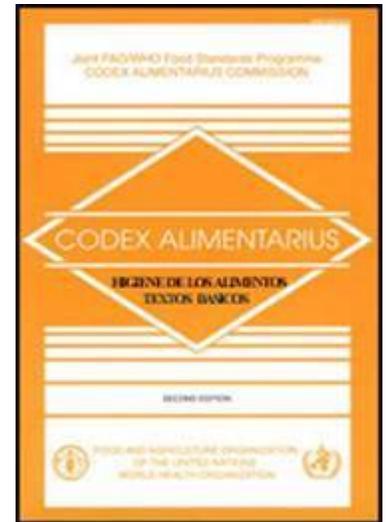
La Normalización y la Calidad:

Herramientas de éxito para las Pymes

<http://www.bvindecopi.gob.pe/nortec.html>

Elaboración de NTPs

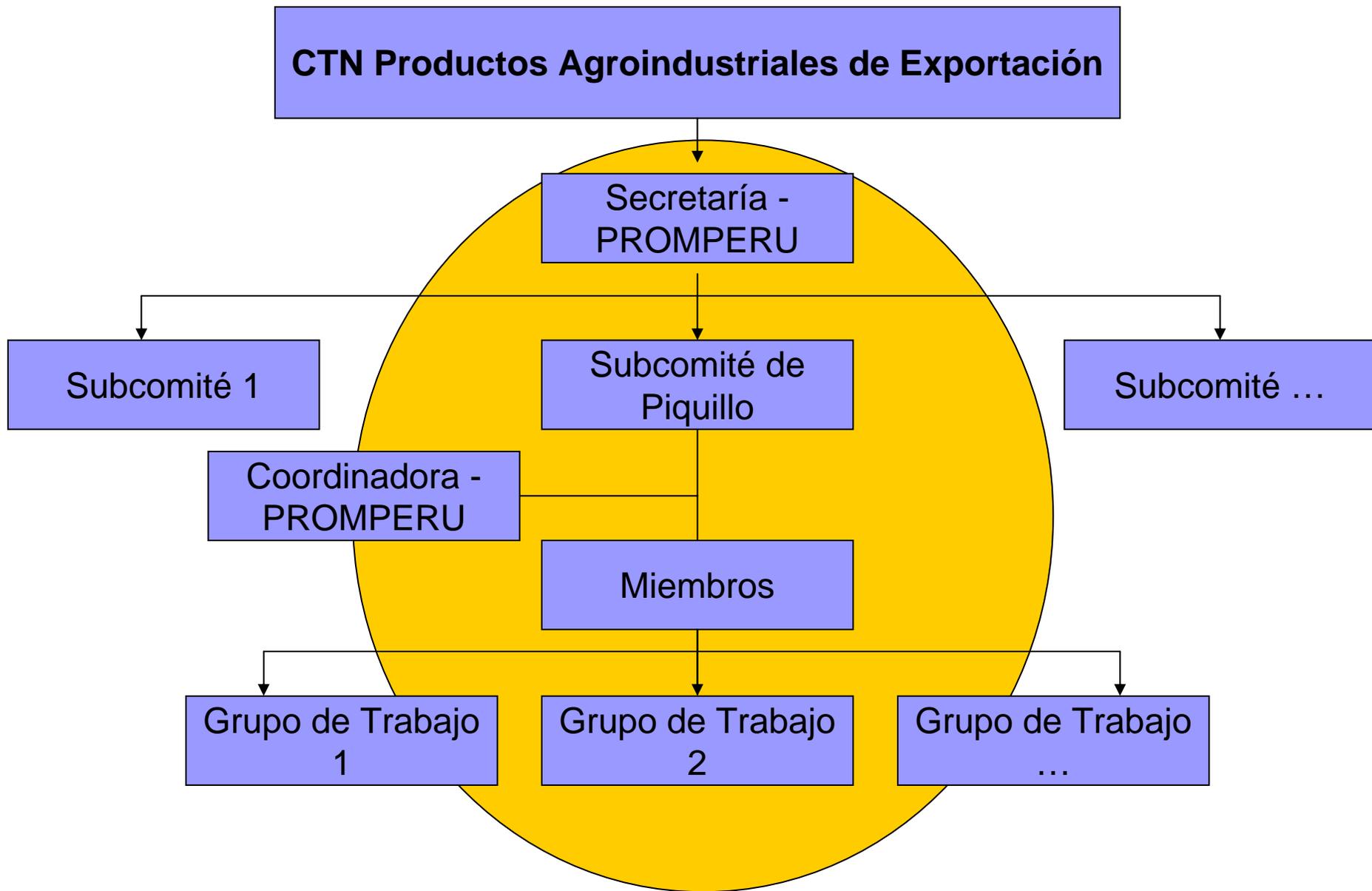
1. Búsqueda de antecedentes:
 - Normas internacionales (ISO, CODEX, otras)
 - PNT internacionales en fase final de aprob.
 - NTR: CEN, CENELEC, COPANT
 - NTPs o de otros países



Comités Técnicos de Normalización - CTN

- Grupos creados por la Comisión y conformados por representantes de los sectores involucrados en una actividad definida, que bajo la supervisión de la CRT elaboran PNTP relacionados con su campo de actividad.
- Participan: sector productor/exportador, técnico y consumo

Estructura



Tipos de NTP

- **1. De producto:** requisitos que un producto debe cumplir para ser apto para su uso y consumo:

NTP 209.027 CAFÉ VERDE. Requisitos

NTP 011.012 UVAS DE MESA.

Requisitos

Tipos de NTP

- **2. De terminología:** aquellas que definen el significado de los términos a emplear:
NTP-ISO 3509 CAFÉ VERDE.
Vocabulario

Tipos de NTP

- **3. De métodos de ensayo:** establece métodos, máquinas y útiles para la realización de pruebas y análisis sobre materiales y productos

Tipos de NTP

- **4. De muestreo:** especifica planes para la extracción de muestras y procedimientos para la ejecución de inspecciones.

Tipos de NTP

- **5. De proceso:** especifica los requisitos que debe cumplir un proceso. Las NTP de proceso abordan temas vinculados a los SG: calidad, ambiental, ocupacional, etc. Ocasionalmente las NTP pueden ser completas, incluyendo terminología, clasificación ,etc.

Normas Técnicas Peruanas

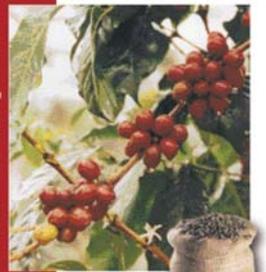
	Comités Técnicos de Normalización	Nro. Normas elaboradas
1	Café	23
2	Espárrago fresco y en conserva	12
3	Mango	02
4	Uva de Mesa	01
5	Limón	01
6	Cítricos	01
7	Palta	01
8	Páprika	01
9	Lúcuma (conformado 2006)	01
10	Pimiento del Piquillo (conformado 2006)	01
11	Granos andinos (conformado 2006)	En elaboración
12	Frutas secas (conformado 2006)	En elaboración

Principales Normas de Calidad para frutas y hortalizas

indecopi

Norma Técnica Peruana

café verde, requisitos

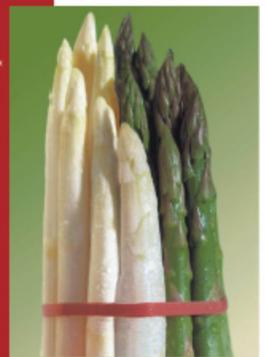


PROMPEX PERU

indecopi

Norma Técnica Peruana

ESPÁRRAGOS FRESCOS. Requisitos



PROMPEX PERU

indecopi

Norma Técnica Peruana

Uvas de mesa



Requisitos

PROMPEX PERU

indecopi

Norma Técnica Peruana

LIMÓN SUTIL. Requisitos



PROMPEX PERU

indecopi

Norma Técnica Peruana

Paltas. Requisitos



PROMPEX PERU

indecopi

Norma Técnica Peruana

MANGO. Mango fresco. Requisitos



PROMPEX PERU

indecopi

Norma Técnica Peruana

Frutas y Hortalizas Frescas



Buenas prácticas agrícolas para el sector hortofrutícola

PROMPEX PERU

Beneficios de la normalización para los productores

- Mejorar eficiencia productiva
- Facilitar la producción en serie y la uniformización y especialización de la mano de obra
- Facilita la comercialización de los productos
- Facilita acceso a avances tecnológicos establecidos en la NTP.

Beneficios de la normalización para los consumidores

- Acceso a datos técnicos de los productos para facilitar su selección.
- Facilita la formulación de pedidos.
- Conocer los requisitos cuyo cumplimiento se debe evaluar en un producto o servicio dado.

Beneficios de la normalización para la economía del país

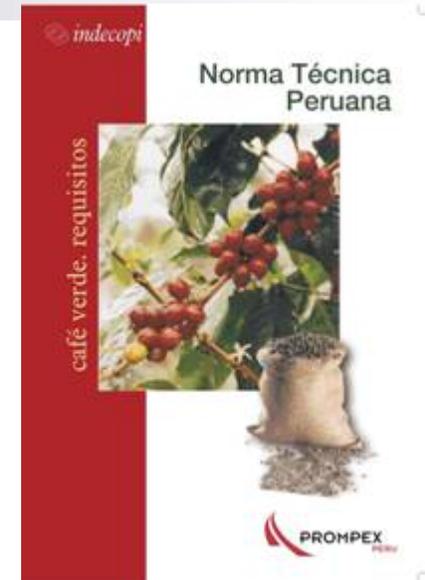
- Contribuye al ordenamiento de las actividades económicas.
- Mejora de la calidad de los productos, derivándose en un progresivo incremento de la producción.
- Facilitar la comunicación comercial, mejorando la relación entre la oferta y la demanda.
- Intensifica la competencia
- **Contribuye al incremento de las exportaciones**

Experiencias exitosas

- Caso espárrago
- Caso café

CTN CAFÉ

- Conformación: 1999
- NTP: 23
- Miembros: JNC, CPC, APECAFE, MINAG, SENASA, PROMPERU, INIA, laboratorios, universidades, entre otros.
- Secretaría: PROMPERU



Características del sector cafetalero

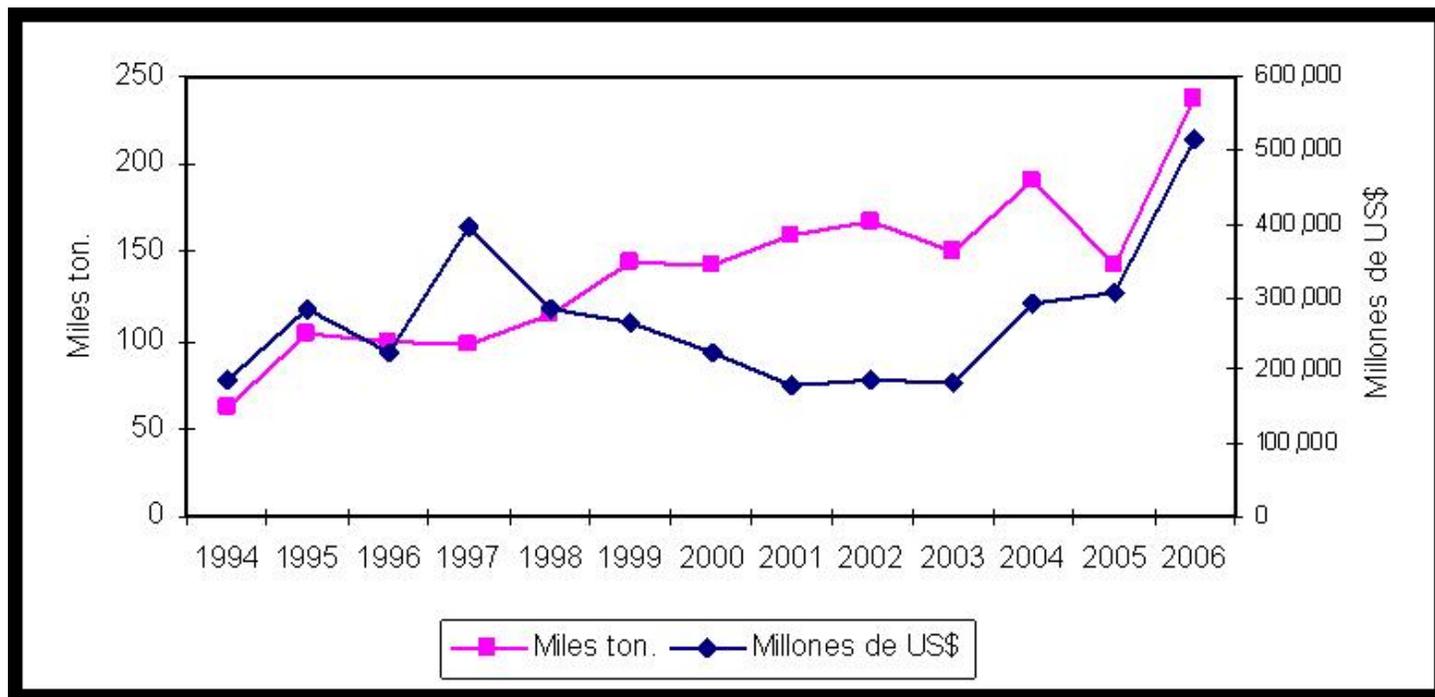
- Reúne a 150,000 familias.
- 270,000 hectáreas en todo el país
- Altitudes de producción: 800 – 2000 msnm
- Producción atomizada



Fuente: JNC

Exportaciones

- Primer producto de agroexportación 2006: US\$ 514,5 millones. Representó el 29% de divisas del sector agroexportador.



CTN Espárragos

- Conformación: Año 2000
- SCTN Espárrago fresco
- SCTN Espárrago en conserva
- SCTN Espárrago congelado
- NTP aprobadas: 10
- Secretaría: PROMPERU
- En colaboración con PROMPEX (ahora PROMPERU), el IPEH y con el apoyo financiero de USDA, el IICA emitió un informe titulado ***“Mejorando la competitividad y el acceso a los mercados de exportaciones agrícolas por medio del desarrollo y aplicación de normas de inocuidad y calidad: el ejemplo del espárrago peruano”***.

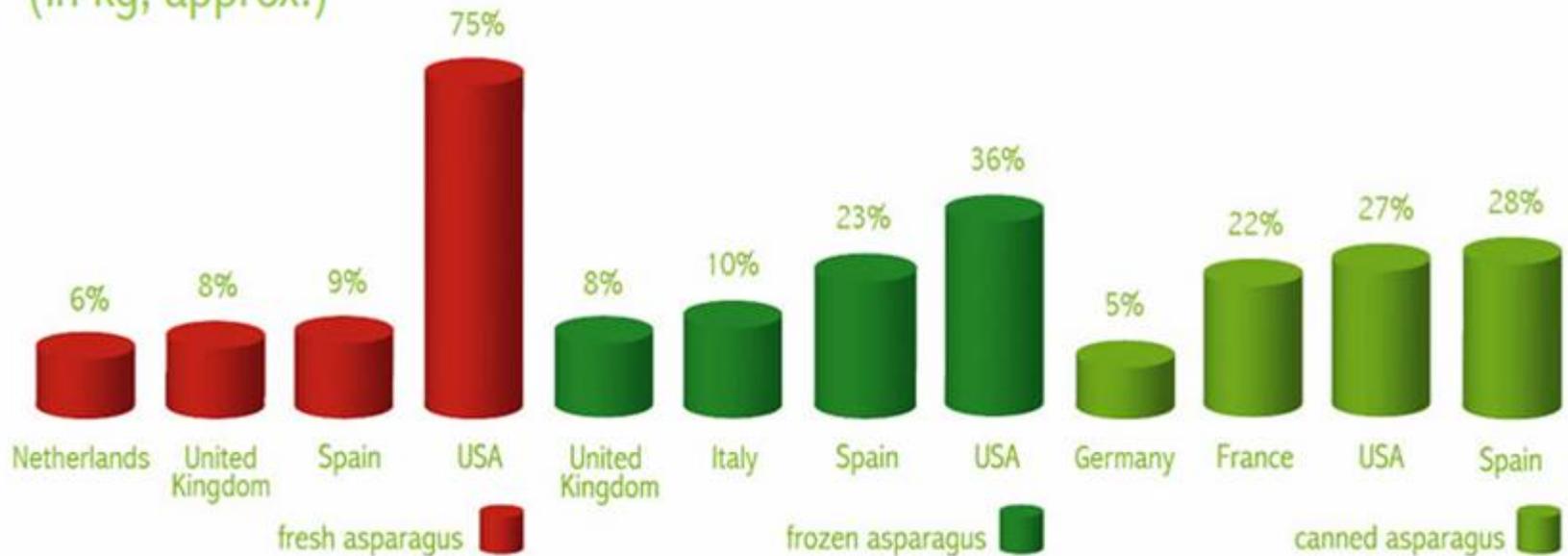




asparagus

Main Market Destinations

(in kg, approx.)



CD design: Ximena Valle (ximenavalle@telefonica.net.pe) | Characters: Mauricio Esparza | Music: Miki Gonzales (Danza del Agua - Tusuy / Inka Beats, Apu Sessions)

Espárrago de calidad para el mundo...



Gracias

www.promperu.gob.pe

csolano@promperu.gob.pe

T. 2221222 anexo 301

