



# **Emiratos Árabes Unidos: Acceso al mercado para productos alimenticios peruanos**

Expositor: Alberto Martínez  
Agosto 2013

# Emiratos Árabes Unidos



- Moneda: Dirham de Emiratos Árabes Unidos (AED)
- 1 USD = 3.67 AED (21 Agosto 2013)
- PBI per capita = 49,000 USD (Est. 2012)
- Población: 5,473,972 (Est. 2012)

# ASPECTOS GENERALES (OPORTUNIDADES)

- El comercio de alimentos en EAU es libre.
- Los aranceles son bajos, en promedio arroja un 5 % del valor CIF importado para cualquier producto. Algunos productos del sector alimentos, entran al país sin pagar arancel.
- Los procedimientos aduaneros son sencillos (gran parte informatizados).
- No cuenta con una extensa reglamentación técnica y gran parte de las existentes se basan en normas aceptadas internacionalmente (se aceptan los certificados técnicos emitidos por las autoridades competentes del país de origen de las exportaciones)
- No tienen ningún impuesto a la renta, a las ventas, o impuesto de valor agregado (IVA), tampoco se han adoptado medidas antidumping, medidas compensatorias, ni medidas de salvaguardia.

## REQUISITOS Y NORMAS DE INGRESO

Las importaciones de alimentos (sean estos procesados o frescos) siguen un régimen libre. Las prohibiciones y restricciones se pueden dar por razones sanitarias o fitosanitarias, razones de seguridad alimentaria o por cuestiones religiosas y culturales.

Todos los envíos de alimentos importados por EAU estarán sujetos a los reglamentos técnicos y las normas de los países del Consejo de Cooperación del Golfo (CCG) y la certificación expedida en el país de origen .

Cuando los actuales reglamentos técnicos y las normas del CCG no son exhaustivos en cuanto a los requisitos específicos para ciertos alimentos importados, los países del CCG pueden acogerse a las normas, directrices y recomendaciones del Codex Alimentarius.

# REQUISITOS Y NORMAS DE INGRESO PARA ALIMENTOS PROCESADOS

## 1.- TRAMITACIÓN DE LAS IMPORTACIONES

- Adquisición de la licencia de importación: autorización previa otorgada por el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Hídricos (MOEW).
- Registro y adquisición de la licencia comercial: La licencia comercial sólo es válida en el Emirato en el que se haya expedido; en ella se especifican los productos que pueden importarse, así como la actividad del titular de la licencia.
- Registro de la empresa importadora en el “Food Import & Re-export System”(FIRS).
- Registro y aprobación del producto: Todo producto alimenticio debe ser aprobado por el departamento de Control de Alimentos, perteneciente a la Municipalidad de Dubai.
- Registro y Aprobación del etiquetado: Para todo producto que llegue por primera vez o no haya sido aprobado previamente.



## 2.- CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS ADUANEROS

- Presentar una solicitud de importación electrónica a través del FIRS, antes de que el envío llegue hasta el puerto de entrada.
- Cuando el envío llega al puerto de entrada, el importador deberá llevar el cargamento al lugar de inspección de la Sección de Control de alimentos en el puerto de entrada y presentara los siguientes documentos:
  - Copia de la licencia del importador para comercializar alimentos.
  - Declaración de importación.
  - Carta de aprobación de la Municipalidad de Dubai.
  - Factura comercial en inglés.
  - Certificado de origen.
  - Conocimiento de embarque (Bill of Lading) o Manifiesto de envío (waybill).
  - Lista de Empaque (Packing List).
  - Certificado Sanitario emitido en el país de origen.
  - Los registros de temperatura cuando sea necesario (para productos refrigerados o congelados)
  - Cualquier otro certificado que puede ser requerido basado en decisiones locales (e j certificado libre de OGM, certificación orgánica)
  - La documentación de respaldo de cualquier declaración en el etiquetado (declaraciones nutricionales saludables, otras demandas)
  - Sólo en el caso de containers, orden de entrega. (Delivery order)

### 3.- REQUISITOS ARANCELARIOS, OTROS DERECHOS E IMPUESTOS

El Arancel Unificado establece un arancel aduanero del 5% para casi todos los productos alimenticios procesados (aquí se incluye los alimentos congelados).

El pago del impuesto correspondiente al arancel aduanero se hará sólo en el punto de entrada y luego se le permitirá el tránsito libre de impuestos entre los países miembros del CCG, dado a que se estableció una política de punto de entrada único. En la práctica, esta política se emplea sólo con contenedores sin abrir transbordados entre los mercados del CCG. Los envíos parciales tienden a estar sujetas a la obligación del 5% de importación nuevamente en el país de destino dentro del CCG, ya que aún no se ha implementado completamente el mecanismo.

No tienen ningún impuesto a la renta, a las ventas, o impuesto de valor agregado (IVA), tampoco se han adoptado medidas antidumping, medidas compensatorias, ni medidas de salvaguardia

## 4.- REQUISITOS SANITARIOS

Los alimentos procesados importados a EAU deban ser aptos para el consumo humano, y para ello deberán estar acuerdo con los requisitos de higiene del CCG establecido en la norma GSO 1694:2005 “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”.

La norma establece que el producto sea tratado o procesado en un establecimiento que ha sido sometido a las inspecciones de la autoridad competente y / o un organismo oficialmente reconocido y aplica un sistema de gestión de seguridad alimentaria basado en los principios de HACCP o un sistema equivalente.

Todos los envíos deben ir acompañados de un certificado sanitario original expedido por la autoridad competente del país de origen o por un organismo oficialmente reconocido, el mismo que debe ser traducido al árabe o al inglés y árabe

## 5.- REQUISITOS TÉCNICOS

Consiste en el cumplimiento de normas y/o disposiciones relativas a las condiciones de producción, transporte, almacenamiento, controles de procesos, muestreo o una combinación de los mismos. Estos requisitos tienen como finalidad asegurar la calidad y la inocuidad de los productos alimentarios que serán importados a EAU. Las normas están disponibles en el sitio web del ESMA para su adquisición.

Existen normas técnicas de carácter genérico relacionadas a los alimentos procesados, aunque de por sí, cada producto puede contar con una o varias normas individuales específicas. El exportador deberá investigar y revisarlas. De no existir una norma específica para cada tipo de alimento se puede apelar a las normas del Codex Alimentarius, esto está permitido por el CCG.

## 5.1.- PRINCIPALES NORMAS TÉCNICAS DE CARÁCTER GENÉRICO RELACIONADAS A LOS ALIMENTOS PROCESADOS

a) Norma GSO 1694:2005 “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”, establece las condiciones de higiene necesarias para la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo. El estándar además recomienda que su aplicación se deba hacer conjuntamente con las normas y directrices que aplica el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

b) Norma GSO CAC 193:2008 “Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos”

Establece que la contaminación de los alimentos puede suponer un riesgo para el ser humano (y/o la salud animal), por ello recomienda que se debe procurar que los niveles de los contaminantes presentes en los alimentos sean lo más bajos de lo razonablemente posible a través de buenas prácticas, tanto agrícolas (BPA) y buenas prácticas de fabricación (BPF) siguiendo a su vez una evaluación apropiada de riesgos

c) Norma GSO 1016:1998 “Criterios microbiológicos para los productos alimenticios - parte 1”

Si en un alimento se detecta la presencia de microorganismos patógenos estos no deben exceder los límites establecidos en la norma.

Si un determinado producto no se ajusta a esta norma se podrá recurrir a las normas del Codex Alimentarius referidos al producto en mención.

d) Normas sobre aditivos alimentarios

Norma GSO 23:1998 “Colorantes usados en los productos alimenticios”

Norma GSO 356:1994 “Conservantes permitidos para uso en alimentos”

Norma GSO 357:1994 “Antioxidantes permitidos para uso en alimentos”

Norma GSO 381:1994 “Emulsionantes, estabilizantes y espesantes permitidos para su uso en productos alimenticios”

Norma GSO 707:1997 “Aromatizantes permitidos para el uso en los productos alimenticios”

Norma GSO 995:1998 “Edulcorantes permitidos para uso en alimentos”

Las normas establecen que solo los aditivos mencionados en ellas pueden ser usados y que igualmente los límites que se establecen no se deben exceder en ninguna circunstancia.

Todos los aditivos usados en la elaboración de un alimento deben ser declarados en la etiqueta usando para ello su nombre común y su código de clasificación internacional.

## e) Normas de envases y embalajes

La norma GSO 839:1997 “Envases para productos alimenticios - Requisitos generales - Parte 1”. ”, establece que todos los envases de productos alimenticios, sean estos primarios o secundarios, deben estar fabricados con materiales de grado alimentario (food grade), independientemente del material del que estén compuestos.

Los envases deben estar limpios y en condiciones tales que eviten cualquier tipo de contaminación del producto que contiene. Además debe de proteger adecuadamente el alimento durante el proceso de manipulación, transporte y almacenamiento.



## f) Normas generales para el transporte de los alimentos

La publicación titulada “Directrices para el transporte de alimentos” del departamento de Control de alimentos de la Municipalidad de Dubai establece que los alimentos deben ser transportados de manera tal que se evite su contaminación y deterioro.

El medio de transporte (avión, barco, contenedor, tanque a granel, tráiler, caja, o cualquier otro) debe ser adecuado al tipo específico de alimento para evitar los peligros la contaminación cruzada.

La carga y descarga de los alimentos deberá realizarse en lugares adecuados y que impidan la contaminación física, química o biológica aplicando buenas practicas de manipuleo.

## g) Normas de Etiquetado

Norma GSO 9:2007 “Etiquetado de productos alimenticios envasados” complementada por Norma GSO 150/2007 “ Fecha de vencimiento de los productos alimenticios”

Norma GSO 654:1996 “ Requisitos generales para alimentos envasados para regímenes especiales ” y

Norma GSO 839:1997 “Envases de alimentos - Parte, 1 - Requisitos Generales”

Establece los lineamientos generales del etiquetado de alimentos procesados. Estos requisitos son de cumplimiento obligatorio. Los errores en las etiquetas e incumplimiento de las reglas de los EAU, pueden resultar en la prohibición de importación de un lote del producto.

En ocasiones, los funcionarios de salud locales permitirán la importación de productos alimenticios con etiquetado que presenten infracciones leves. Las exenciones se concederán por una sola vez, y la venta de estos productos se suele limitar a usuarios institucionales finales.

A. Requisitos Generales: La información obligatoria que debe contener una etiqueta de alimentos es:

- ✓ Nombre del producto (nombre del alimento)
- ✓ Lista de ingredientes en orden decreciente de proporciones.
- ✓ Fecha de producción y expiración.
- ✓ Nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor.
- ✓ Peso neto o volumen.
- ✓ País de Origen.
- ✓ Código de barras.
- ✓ Número de lote.
- ✓ Condiciones de almacenamiento.

B. Requisitos Específicos : comprenden: el etiquetado nutricional, periodo de expiración o caducidad y la presentación de la información obligatoria.

### B.1 Etiquetado nutricional

Según la norma GSO 9:2007 “Etiquetado de productos alimenticios envasados”, la información nutricional estándar no es obligatorio. Solo en el caso de los alimentos empleados para uso dietético especial (alimentos dietéticos, saludables y alimentos para bebés) la declaración de esta información en la etiqueta es obligatoria.

La norma GSO CAC / GL 2:2008 (Codex GL 2:2005) "Directrices sobre Etiquetado Nutricional de los Alimentos", implementada el 2011 exige que este etiquetado sea obligatorio pero aun la norma no esta vigente.

## B.2 Declaración de la fecha de producción y de expiración

la norma la GSO 150 :2007 "Períodos de vencimiento de los productos alimenticios" (revisada) establece que las fechas de producción y caducidad será declarada en la etiqueta del envase / o el embalaje de forma codificada y de la siguiente manera:

[Día / mes / año] para los productos alimenticios que tienen un período de caducidad de tres (3) meses o menos.

[Mes-Año] para los productos alimenticios que tienen un período de caducidad superior a 3 meses.

Bajo el formato mes / año, el último día del mes es la fecha de caducidad.

El mes podrá imprimirse en números o letras. Por ejemplo, tanto el 3/08 y 08 de marzo son formatos aceptables.

Esta norma incluye “períodos de vencimiento obligatorios” y “periodos de vencimiento indicativos”

Son 22 artículos los que caen bajo los períodos de vencimiento obligatorios (que incluye los productos perecederos y alimentos infantiles), los exportadores de alimentos se pueden permitir el envío de productos con periodos de caducidad que el fabricante recomienda esto en virtud de los “Períodos de vencimiento indicativos”.

Un "Ejemplo de formato correcto para la declaración de la fecha de producción, expiración o caducidad **P: 20/02/2012 e: 19/02/2013**

### B.3 Presentación de la información obligatoria

El Etiquetado y las declaraciones explicativas adjuntas se harán en árabe, en su defecto si se utiliza otro idioma será junto con el árabe. Toda la información dispensada en otro idioma deberá ser idéntica a lo escrito en árabe.

Si la información en árabe se coloca en una etiqueta complementaria junto a la etiqueta original, ésta será un adhesivo único previsto por el fabricante y deberá cumplir con toda la Disposiciones pertinentes establecidas en norma GSO 9/2007.



# REQUISITOS Y NORMAS DE INGRESO PARA ALIMENTOS FRESCOS

## 1.- TRAMITACION DE LAS IMPORTACIONES

Es requisito adquirir la licencia o autorización para la importación a través del Ministerio de Agricultura y Pesquería (MAF) quien establece las condiciones de concesión. Asimismo es requisito previo tener las licencias de comercialización apropiada.

Al igual que para los alimentos procesados, la empresa deberá estar registrada en el programa informático de importación de alimentos y reexportaciones FIRS (Food Import & Re-export System) y el producto debe ser aprobado por el departamento de Control de Alimentos, perteneciente a la Municipalidad de Dubai.

Si es la primera vez que el producto llega a EAU, la empresa importadora debe obtenerla la aprobación del etiquetado alimentos, además de cumplir con la obligatoriedad de inscribir el producto en el sistema de registro y clasificación (parte de FIRS).

## 2.- CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS ADUANEROS

Para el cumplimiento de los procedimientos aduaneros, el establecimiento importador deberá presentar una solicitud de importación electrónica a través del FIRS, antes de que el envío llegue hasta el puerto de entrada, o iniciar el proceso en el puerto de entrada. Cuando el envío llega al puerto de entrada, el importador deberá llevar el cargamento al lugar de inspección de la Sección de Control de alimentos en el puerto de entrada y presentara los siguientes documentos:

- Copia de la licencia del importador para comercializar alimentos (si el producto aplica)
- Declaración de importación.
- Carta de aprobación de la Municipalidad de Dubai.
- Factura comercial en inglés.
- Certificado de origen.
- Conocimiento de embarque (Bill of Lading) o Manifiesto de envío (waybill).
- Lista de Empaque (Packing List).
- Certificado Fitosanitario emitido en el país de origen.
- Cualquier otro certificado que puede ser requerido basado en decisiones locales (como por ejemplo certificación orgánica)
- Orden de entrega. (Delivery order) sólo en el caso de containers.

En lo que corresponde al cumplimiento de los derechos de aduana, al parecer los productos frescos están exentos de ellos, sin embargo, es recomendable hacer la verificación correspondiente en el Arancel de Aduanas.

### 3.- REQUISITOS ARANCELARIOS, OTROS DERECHOS E IMPUESTOS

Los alimentos en estado fresco están libres de aranceles.

Del mismo modo, están libres de impuesto a la renta o impuesto de valor agregado (IVA).



## 4.- REQUISITOS FITOSANITARIOS

La Ley Federal N° 5 de 1979 sobre “Cuarentena Agropecuaria” establece los requisitos fitosanitarios que deben cumplir las plantas y productos de origen vegetal. Dicha ley indica que las plantas y los productos vegetales para poder ingresar al país deben estar libres de plagas cuarentenarias que se muestran en la tabla que se muestra a continuación :

<b>Scientific name</b>	<b>Common name</b>
1- <i>Phylloxera vitifolia/vastatrix</i>	Grape phylloxera Aphid
2- <i>Leptinotrsa decemlineata</i>	Colorado potato Beetle
3- <i>Cryptorrhachus magifera</i>	Mango Fruit Weevil
4- <i>Synchitrium endobioticum</i>	Potato wart disease
5- <i>Phutophaga destructor</i>	Hessian Wheat Fly
6- <i>Aspidiotus perniciosus</i>	Sanjose Scale
7- <i>Popillia japonica</i>	Japanese Beetle ( Vegetable & Trees)
8- <i>Heterodera rostochiensis</i>	Golden Nematode
9- <i>Iridomyrmex humilis</i>	Argentines Ant
10- <i>Pectinophora gossypiclla</i>	Tink Boll Worm



La Adenda a la ley de cuarentena agropecuaria reafirma lo indicado por la ley y señala que todas las plantas o productos vegetales se someterán al sistema de cuarentena agrícola y no deberá permitirse que entre al país si están contaminados con plagas, contaminantes o cualquiera de las enfermedades que se mostraron en la tabla .

El artículo 6 de la Ley de Cuarentena Agrícola advierte que los envíos agrícolas no están autorizados a entrar en el país a menos de que estén acompañados de un certificado de salud (Certificado fitosanitario) expedido por las autoridades competentes en el país exportador y certificado por la embajada de los Emiratos Árabes Unidos en el país exportador.

## 5.- REQUISITOS TÉCNICOS

Estos requisitos están relacionados con el cumplimiento de normas y/o disposiciones relativas a las condiciones de higiene e inocuidad, manejo, empacado, transporte, almacenamiento, etc. Estos requisitos tienen como finalidad asegurar la calidad y la inocuidad de los productos frescos que serán importados a EAU. Las normas están disponibles en el sitio web del ESMA para su adquisición.

La norma GSO 123:1990 “Requisitos Generales para Fruta Fresca y Vegetales” especifica los requisitos aplicables al a las frutas y hortalizas frescas manejadas entre los mercados de la región y es especialmente aplicable a los productos incluidos en el comercio de tránsito. Esta norma se complementa con la norma GSO 124:1990 “Requisitos generales para las cajas de frutas frescas y verduras”.

## Los aspectos mas resaltantes de la norma son:

Las frutas deben ser homogéneas en cuanto a variedad, tamaño, madurez, color y forma.

La fruta fresca y las hortalizas deben ser graduadas en tres clases (clase extra, clase I y clase II) en función a su calidad y sus especificaciones.

El embalaje debe ser adecuado para garantizar la calidad y seguridad del producto. Este deberá cumplir con los requerimientos de la norma GSO 124:1990 “Requisitos generales para las cajas de frutas frescas y verduras”.

Sin contravenir lo establecido en la norma GSO 9:2007 “Etiquetado de los Alimentos Pre envasados ”

La información que se debe consignar en el embalaje es la siguiente:

- Nombre de la variedad
- Grado de calidad.
- El nombre del exportador, su marca comercial y su dirección.
- El peso bruto y el peso neto en unidades internacionales o por número de frutos..
- País de origen.
- Fecha de empacado.
- Esta información se presentara en idioma árabe con escritura legible e indeleble.

**Nota importante:** En virtud de la norma GSO 150: “Periodos de vencimiento de los productos alimenticios”, todas las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratados de manera similar están exentos de la indicación de la fecha de caducidad.



Requerimientos adicionales que se deben cumplir se encuentran en las siguientes normas:

Norma GSO ISO 7558:2002 “Guía para el pre envasado de Frutas y Hortalizas”.

Norma GSO 323:1994 “Requerimientos generales para el transporte y almacenamiento de alimentos refrigerados y congelados”.

La norma GSO CAC/RCP 47:2007 “Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos semi envasados”.

## LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

La norma GSO 382:1994 “Límites máximos de residuos de plaguicidas en los productos agrícolas y alimenticios - parte 1

y la norma GSO 383 :1994 “Límites máximos de residuos de plaguicidas en los productos agrícolas y alimenticios - parte 2”

Establecen los límites máximos de plaguicidas presentes en los alimentos frescos.

Además declaran que si bien el uso de los plaguicidas está permitido, sin embargo los límites no pueden exceder las proporciones mencionadas en las normas.

En ausencia de una norma los Emiratos Árabes Unidos reconoce las normas del el Codex Alimentarius acerca de plaguicidas y niveles de residuos de contaminantes.

# REQUISITOS Y NORMAS DE INGRESO PARA PRODUCTOS PESQUEROS

Para el ingreso de productos pesqueros, sean estos frescos, congelados o enlatados, los requisitos que se deben cumplir son:

## **1.- TRAMITACIÓN DE LAS IMPORTACIONES**

- Adquisición de la licencia de importación: El tramite debe ser realizado a través del Ministerio de agricultura y Pesca.
- Adquisición del certificado de no objeción para importar y reexportar productos de la pesca otorgada por el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Hídricos (MOEW).
- Registro de la empresa importadora en el “Food Import & Re-export System”(FIRS).
- Registro y aprobacion del producto: Todo producto alimenticio debe ser aprobado por el departamento de Control de Alimentos, perteneciente a la Municipalidad de Dubai.
- Registro y Aprobación del etiquetado: Para todo producto que llegue por primera vez o no haya sido aprobado previamente.

## 2.- CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS ADUANEROS

El establecimiento importador deberá presentar una solicitud de importación electrónica a través del FIRS, antes de que el envío llegue hasta el puerto de entrada, o iniciar el proceso en el puerto de entrada. Cuando el envío llega al puerto de entrada, el importador deberá llevar el cargamento al lugar de inspección de la Sección de Control de alimentos en el puerto de entrada y presentara los siguientes documentos:

- Copia de la licencia del importador
- Declaración de importación.
- Carta de aprobación de la Municipalidad de Dubai.
- Factura comercial en inglés.
- Certificado de origen
- Conocimiento de embarque (Bill of Lading) o Manifiesto de envío (waybill).
- Lista de Empaque (Packing List).
- Certificado Sanitario emitido en el país de origen.
- Los registros de temperatura (para productos refrigerados o congelados)
- Cualquier otro certificado que puede ser requerido basado en decisiones locales (como por ejemplo certificado libre de OGM, certificación orgánica)
- Sólo en el caso de containers, orden de entrega (Delivery order)

El cumplimiento de los derechos de aduana se hará efectivo en el primer punto de entrada, en virtud del principio de "puerto de entrada único".

### **3.- REQUISITOS ARANCELARIOS, OTROS DERECHOS E IMPUESTOS**

El Arancel Aduanero Unificado (UCL) del CCG en general establece un arancel aduanero unificado del 5% en casi todos los productos alimenticios procesados y un arancel aduanero de 0% para los productos frescos.

Por tanto, la mayoría de los productos pesqueros frescos (entiéndase por frescos a los no procesados) tienen un arancel 0% y los que son procesados ya sean en estado fresco, refrigerado, congelados y/o enlatados tienen un arancel de 5%, por esto existen muchas empresas que importan productos sin procesar y los procesan para que no se les aplique el arancel.

### **4.- OTROS DERECHOS E IMPUESTOS**

Los EAU no tienen ningún impuesto a la renta, a las ventas, o impuesto de valor agregado (IVA).

## 5.- REQUISITOS SANITARIOS

Los requisitos sanitarios exigen que el pescado y los productos de pescado deben ser aptos para el consumo humano, de acuerdo con los requisitos de higiene del CCG.

Los productos pesqueros y sus derivados procederán de especies no tóxicas y que no presenten ningún signo de enfermedad y de zonas libres de las enfermedades listadas por la Organización de sanidad animal (OIE).

Todos los productos pesqueros y sus derivados deben ser manejados de acuerdo con los requisitos del CCG, en un establecimiento que ha sido objeto de inspección por parte de la autoridad competente y aplica un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos basado en los principios de HACCP o un sistema equivalente.

Todos los envíos deberán estar acompañados de su respectivo certificado sanitario expedido por la autoridad competente del país de origen y debidamente certificado por la Embajada de los Emiratos Árabes Unidos si están disponibles.

## 6.- REQUISITOS TÉCNICOS

Estos requisitos tienen como finalidad asegurar la calidad y la inocuidad de los productos pesqueros y sus derivados que serán importados a EAU. Todas las normas están disponibles en el sitio web del ESMA para su adquisición.

Debido a que los productos pesqueros pueden incluir especies como peces, moluscos y crustáceos, el CCG ha emitido normas específicas para cada tipo de especie y/o producto derivado, a su vez cada norma específica esta relacionada y complementada con las normas aplicables a los alimentos en general.

## 6.1 REQUISITOS TÉCNICOS PARA PESCADO FRESCO REFRIGERADO

La norma GSO 380:1994, "Pescado Refrigerado" hace referencia a los requerimientos técnicos que debe cumplir este producto e indica que su aplicación debe ser complementada con otras normas.

La norma establece que el pescado refrigerado es aquel pez fresco, completo o en piezas, recién capturado y que no ha recibido ningún tratamiento de conservación, excepto la refrigeración. Este debe estar fresco, limpio, sin golpes ni magulladuras y libre de olores extraños.

- 
- La concentración total de nitrógeno volátil no debe ser superior a 30mg/100GR.
  - Los límites de pesticidas no debe superar lo establecido en la norma GSO 383:1994 “Límites máximos de residuos de pesticidas permitidos en productos agro alimentarios Parte – 2”.
  - Los niveles de radioactividad permitidos en el producto no debe superar lo establecido en la norma GSO 988:1998 “Niveles límites de Radioactividad permitidos en productos agro alimenticios”.
  - El contenido de contaminantes minerales no debe exceder lo siguiente: Cadmio 0.5 ppm, Plomo 2.0 ppm, Mercurio 1.0 ppm.

Su transporte y almacenamiento debe cumplir lo establecido en la norma GSO 323:1994 “Requisitos generales para el transporte y almacenamiento de alimentos refrigerados y congelados” y la norma GSO 969:1998 “Requisitos generales para almacenes para productos alimenticios congelados y refrigerados – Parte 2”.



Para cumplir con lo referente al etiquetado se debe seguir lo indicado en la norma estándar de etiquetado GSO 9:1997 “Etiquetado de alimentos envasados” (teniendo en consideración sus excepciones) y la norma GSO 150:2007 “Periodo de vencimiento de los productos alimenticios” donde se establece que el periodo de caducidad para este producto indicado en ella tiene carácter de sugerencia y que el productor o empacador podrá colocar el periodo de caducidad que considere le corresponde a su producto.

Los requisitos del envase están establecidos en la norma GSO 839:1997 “Requisitos generales para los envases de alimentos Parte 1” y adicionalmente y sin contravenir esta norma, la norma GSO 1026:2000 “Código de prácticas de higiene para la preparación, transporte, manipulación y almacenamiento de los pescados” indica que los envases para los pescados refrigerados deben ser ligeros, fáciles de llevar e impermeables.

## 6.2.- REQUISITOS TÉCNICOS PARA EL PESCADO CONGELADO

Los requisitos técnicos para el pescado congelado se establecen en la norma GSO 1753:2006 “Pescado y sus productos - pescado congelado” la que a su vez se complementa con otras normas.

La norma establece:

- Los Pescados congelados son derivados de peces frescos aptos para el consumo humano, con o sin la cabeza, a los que pueden haberse quitado completa o parcialmente las vísceras u otros órganos.
- El proceso de congelación no se considerará completo hasta que el producto no alcance una temperatura de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  o inferior en el centro térmico una vez estabilizada la temperatura.
- Se permitirá cualquier presentación del producto, siempre que cumpla con todos los requisitos de la Norma; y esté debidamente descrita en la etiqueta de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor.
- Los productos no deberán contener más de  $10\text{ mg}/100\text{ g}$  de histamina.

- Sólo está permitido el empleo de los siguientes antioxidantes:
  - 300 Ácido ascórbico
  - 301 Ascorbato de sodio
  - 303 Ascorbato de potasio

El etiquetado sin contravenir lo establecido en la norma mencionada en (1) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

- Nombre del alimento además del nombre vulgar o común de la especie
- Cuando el producto esté glaseado, deberá indicarse explícitamente.
- En la etiqueta figurará también la expresión "congelado"
- Se indicará en la etiqueta que el producto debe conservarse en condiciones tales que permitan mantener su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.
- Cuando el alimento esté glaseado, en la declaración del contenido neto del alimento no se incluirá el glaseado.
- Se indicará en la etiqueta que el producto debe almacenarse a una temperatura de -18 °C o inferior.
- La identificación del lote, el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán figurar en el envase.

En virtud de la norma GSO 150: 2007 “Períodos de caducidad de los productos alimenticios) Las fechas de producción y caducidad deberán indicarse en la etiqueta y que el productor o empacador podrá colocar el periodo de caducidad que considere le corresponde a su producto.



Descripción en Árabe y  
Fecha de vencimiento



## 6.3.- REQUISITOS TÉCNICOS PARA EL PESCADO EN CONSERVA

La norma GSO 2207:2012 “Pescado en conserva” establece los requisitos técnicos generales para este tipo de producto. La norma deberá ser aplicada conjuntamente con otras normas.

- La norma se aplica a los pescados en conserva y no se aplica a los productos en los que los pescados en conserva tienen menos del 50% m / m del contenido neto del envase. Embalado con agua, aceite u otros agentes en recipientes herméticamente sellados y que ha recibido un tratamiento suficiente para asegurar la esterilidad comercial.
- El medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria y conforme a todas las normas del Golfo.
- El envase deberá estar libre de defectos que afectan cierre hermético, así como deberá satisfacer los requisitos de las normas
- El transporte del producto se llevará a cabo por medios que garanticen su protección contra daño mecánico y la contaminación.
- El producto deberá almacenarse en depósitos bien ventilados, lejos de fuentes de calor y contaminación.

Sin perjuicio de lo que indica en la norma GSO 9:1997 «Etiquetado de alimentos envasados» la siguiente información deberá colocarse en la etiqueta de la lata: Nombre del producto y de la especie

El medio de cobertura deberá formar parte del nombre del producto.

En virtud de la norma indicada en (3) el productor o emparador podrá colocar el periodo de caducidad que considere le corresponde a su producto, ya que las fechas que la norma establece para este tipo de producto son de carácter sugerente.

# REQUISITOS Y NORMAS DE INGRESO PARA ALIMENTOS ORGÁNICOS

En general, los requisitos para el ingreso de alimentos orgánicos a EAU son muy similares a los de los alimentos convencionales (sean estos frescos o procesados) en cuanto a Tramitación de las importaciones y los Requisitos arancelarios y otros derechos e impuestos, ya que no existen normas específicas para este tipo de alimentos.

Mientras que para el cumplimiento de los Requisitos técnicos y sanitarios el CCG ha emitido la norma GSO 05/SC3/FDS - GSO CAC GL 32:2013 "Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente", su aplicación requiere que se haga conjuntamente con la norma GSO 9:995 "Etiquetado de los Alimentos Pre envasados" y la norma GSO 707:1994 "Saborizantes permitidos para el uso en los productos alimenticios".



Los productos que llevan, o se pretende que lleven, un etiquetado descriptivo relativo a métodos de producción orgánica: y que se importan sólo podrán comercializarse cuando la autoridad competente o el organismo designado en el país exportador haya emitido un certificado de inspección que indique que el lote designado en el certificado se ha obtenido con un método de producción, elaboración, comercialización e inspección que ha aplicado las reglas previstas en todas las secciones y anexos de la norma.

El certificado mencionado debe acompañar a las mercancías, en su ejemplar original, en los locales del primer destinatario; posteriormente, el importador deberá conservar el certificado de la transacción por no menos de dos años con fines de inspección / auditoría.

La autenticidad del producto deberá mantenerse desde la importación hasta el consumidor. Si las importaciones de productos orgánicos no están en conformidad con los requisitos de estas directrices debido al tratamiento aplicado por las regulaciones nacionales para fines de cuarentena, pierden su carácter orgánico.

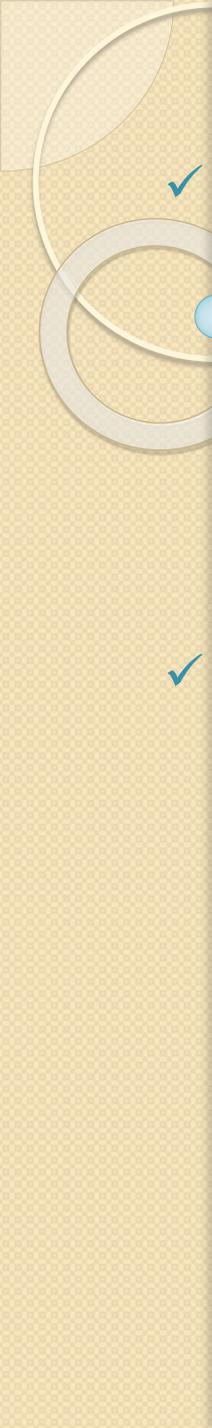
# OTRAS NORMAS Y REQUISITOS ESPECÍFICOS

## REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA CARNE Y SUS PRODUCTOS DERIVADOS

Por cuestiones de carácter religioso y cultural la carne y sus productos derivados deben cumplir requisitos específicos .

La carne y sus productos derivados deben ser aptos para el consumo humano, de acuerdo con los requisitos de higiene establecidos en la norma GSO CAC/RCP 58:2007 “Código de prácticas de higiene para la carne”, Esta norma establece las disposiciones de higiene para la carne cruda, preparados de carne y carne manufacturada desde el momento de la producción animal en pie hasta el punto de venta al por menor.

La carne debe ser obtenida a partir de animales sanos que no tienen ninguna evidencia aparente de cualquier enfermedad contagiosa o infecciosa según la lista de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), tal como lo indica la ley de Ley Federal N° (6) del Año 1979 respecto de Cuarentena Veterinaria

- 
- ✓ La carne o producto cárnico fue manejado de acuerdo con los requisitos del CCG, en un establecimiento que ha sido objeto de inspecciones por parte de la autoridad competente y aplica un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos basado en los principios de HACCP o un sistema equivalente.
  - ✓ El sacrificio de los animales debe realizarse en cumplimiento de la norma GSO 993:1998 “Sacrificio de animales de acuerdo con los requisitos de la ley islámica” (aplica a animales y aves), por tanto, los animales han sido sacrificados en un matadero que esté aprobado por las autoridades del CCG y está bajo la supervisión de la Autoridad Competente y han sido sometidos a la inspección ante mortem y post mortem por la autoridad competente, de conformidad con los requisitos del CCG.



Todos los envíos de carne y sus productos derivados importados a EAU deben estar cubiertos por la documentación y certificación apropiada.

Los documentos que se exigen son los que generalmente se usan en el comercio internacional y adicionalmente y con carácter obligatorio se exige la presentación del “Certificado de sacrificio Halal”, para carne y aves de corral y el “Certificado Halal” para los productos alimenticios que contengan ingredientes de origen animal.

Los envíos de carne y sus productos derivados sin Certificado Halal podrían ser importados a EAU, siempre que la autoridad del Departamento de Control de los alimentos lo autorice, sin embargo, estarán sujetos a restricciones para su comercialización, como que solo se podrá expendir en zonas o áreas no musulmanas

## CARNE DE CERDO Y SUS DERIVADOS

La carne de cerdo y productos que contengan carne de cerdo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado y debe indicar claramente que el producto contiene carne de cerdo. Así mismo las etiquetas de los alimentos no deberían incluir fotos de carne de cerdo, ni recetas a base de esta carne.

El uso de grasa o la carne de cerdo como ingrediente de los productos está prohibido, a menos que los productos se vendan al menudeo en las secciones restringidas de las tiendas al por menor y que están claramente marcados para los no musulmanes.

Para evitar confusiones con los funcionarios reguladores y los consumidores, los exportadores deberían mantenerse al margen de los nombres tradicionalmente asociados a la carne de cerdo como jamón o tocino para etiquetar productos derivados de otro tipo de carne por ejemplo el jamón de pavo, el jamón o tocino de carne.

## ALIMENTOS IRRADIADOS

El uso de radiación ionizante para el tratamiento de alimentos esta permitido en EAU, siempre que se cumpla con las normas del CCG referentes al uso este.

El etiquetado de un alimento que haya sido tratado con radiación ionizante deberá incluir una declaración escrita indicando tal tratamiento en estrecha proximidad al nombre del alimento.

El uso del símbolo internacional de irradiación de los alimentos es opcional.

En el caso de que se utilice un producto irradiado como un ingrediente de otro alimento este deberá ser declarado en la lista de ingredientes.



## BEBIDAS ALCOHÓLICAS

No hay requisitos especiales de etiquetado para las bebidas alcohólicas más allá de lo que normalmente se requiere en el país de origen.

Las importaciones de bebidas alcohólicas están estrictamente controladas. Sólo unas pocas compañías locales que están autorizadas para importar y vender bebidas alcohólicas.

## REGIMEN DE MUESTRAS

Las muestras de alimentos usados para la promoción y para la distribución no comercial de un producto deben ir acompañados de un certificado sanitario y etiquetados con el término: muestra gratis.

Las muestras de alimentos para el uso en exposiciones temporales y festivales deberán mostrar su aptitud para su uso a través de certificados ofrecidos por el importador

Su venta o distribución está prohibida fuera de o después de finalizado el evento.

Las autoridades competentes, para confirmar la aptitud de estos alimentos podrán tomar muestras para exámenes de laboratorio.

Los alimentos importados para fines no comerciales están exentos de algunos de los requisitos que cumplen los productos alimenticios importados como se indica en normas y reglamentos técnicos del CCG.

# LOGÍSTICA A EMIRATOS ÁRABES UNIDOS

Emiratos Árabes Unidos se caracteriza por tener algunos de los aeropuertos y puertos más modernos del mundo. Igualmente, cuentan con un moderno sistema de transporte, con la construcción de carreteras para conectar las principales ciudades.

El comercio marítimo es uno de los pilares de su economía debido a la ubicación estratégica de los EAU en el Golfo Pérsico y de los puertos de primer nivel de Dubái (Rashid y Jebel Ali), es por ello que las mercancías son importadas generalmente por barco y se distribuyen por camión a otros puertos de los EAU y a países vecinos del CCG.

También cuentan con 6 aeropuertos internacionales, siendo el de Abu Dhabi y Dubái, de los más desarrollados gracias a la infraestructura que poseen.

# MODALIDADES DE TRANSPORTE DESDE EL PERÚ HASTA EAU

Generalmente las exportaciones peruanas son transportados vía marítima e ingresan principalmente por los puertos de Jebel Ali (US\$ 4 millones) y Dubái (US\$ 2 millones).

Por el puerto de Jebel Ali ingresan las uvas frescas, los pallares y 97% de los frejoles exportados, mientras que el 3% de los frejoles exportados ingresan por el puerto de Dubai.

Las salidas desde Perú son semanales y el tiempo estimado de arribo es de 44 días vía Shanghái.

El costo aproximado de un contenedor de 20 pies es de US\$ 2,088 (carga general). En el caso de un contenedor de 40 pies el valor referencial US\$ 3,168 (carga general).



**Gracias**

**شكرا**

**Alberto Martínez**

[amartinez@relatedfood.com](mailto:amartinez@relatedfood.com)

**RELATED FOOD CORPORATION**