

Webinar Exportador



Javier
Silva Chang

Seminarios Virtuales Especializados

Requisitos de acceso para la exportación de alimentos a los Emiratos Árabes Unidos

2021

Lima, 12 de noviembre de 2021

Contenido

- I. Definición de Regulaciones y Requisitos de Acceso**
- II. Autoridades competentes en Perú**
- III. Autoridades competentes en Emiratos Árabes Unidos**
- IV. Legislación Alimentaria**
- V. Requisitos fitosanitarios**
- VI. Requisitos sanitarios**
- VII. Requisitos de etiquetado**
- VIII. Normativa de Envases y Embalajes**
- IX. Requisitos para Aditivos alimentarios, Plaguicidas y Contaminantes**
- X. Programas, Actividades, Herramientas, Informes y Material de Promperú**

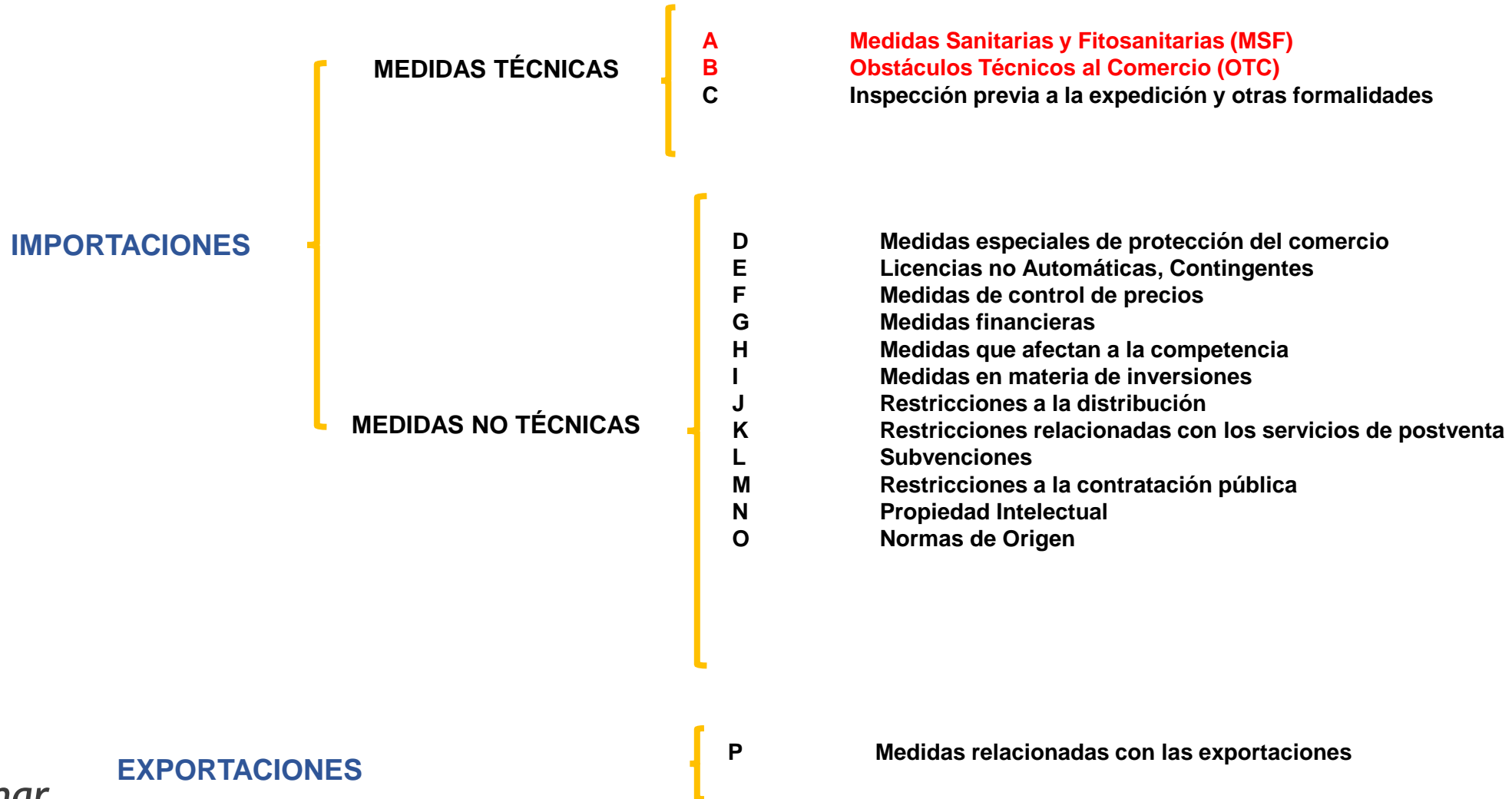
I. ¿Qué son regulaciones o requisitos de acceso?

Medidas no Arancelarias

Son medidas de política, distintas de los aranceles aduaneros ordinarios, que pueden tener repercusiones económicas en el comercio internacional de bienes, modificando el volumen de las transacciones, los precios o ambas cosas.

Fuente: (UNCTAD).

Tipos de MNAs



MSF y OTC

Las **MSF** son todas aquellas leyes, reglamentos, prescripciones y procedimientos, establecidos por los países, necesarias para proteger la vida y la salud de las personas y los animales o para preservar los vegetales, previendo que no se introduzcan en sus territorios, plagas o enfermedades que atenten contra el bienestar nacional.

Los **OTC** todas aquellas normas, regulaciones técnicas o procedimientos de evaluación de la conformidad, que se empleen en forma que dificulten el comercio internacional, en lugar de alcanzar objetivos legítimos.

MSF o OTC ?

MEDIDAS MSF

- Garantizan inocuidad de los alimentos.
- Protegen la vida humana contra enfermedades propagadas por animales o vegetales.
- Protegen animales y vegetales de enfermedades o plagas.
- Ejemplos:
 - contaminación microbiológica
 - residuos de plaguicidas/ medicamentos veterinarios
 - Aditivos, toxinas y contaminantes



MEDIDAS OTC

- Prevención de enfermedades humanas (excepto inocuidad de alimentos).
- Información nutricional.
- Embalaje y envases.
- Calidad de los alimentos.
- Ejemplos:
 - prescripciones de etiquetado (nutricional, calidad)
 - seguridad de vehículos, electrodomésticos
 - Emisiones CO2

II. Autoridades competentes en Perú

En Perú:

Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA

El Servicio Nacional de Sanidad Agraria – **SENASA**, es un Organismo Público Técnico Especializado Adscrito al **Ministerio de Agricultura** con Autoridad Oficial en materia de Sanidad Agraria, Calidad de Insumos, Producción Orgánica e Inocuidad agroalimentaria



En Perú:

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA

DIGESA es el órgano de línea dependiente del **Viceministerio de Salud Pública**, constituye la Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, responsable en el aspecto técnico, normativo, vigilancia, supervigilancia de los factores de riesgos físicos, químicos y biológicos externos a la persona y fiscalización en materia de salud ambiental.

En materia de Inocuidad Alimentaria la cual comprende: i) **los alimentos y bebidas destinados al consumo humanos** y ii) **aditivos elaborados industrialmente de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas**; así como las demás materias de competencia establecidas en la normatividad vigente en concordancia con las normas nacionales e internacionales.



En Perú:

Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - **SANIPES**, es un organismo técnico especializado adscrito al **Ministerio de la Producción**, encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico.



III. Autoridades competentes en los Emiratos Árabes Unidos



En Emiratos Árabes Unidos:

Ministerio de Cambio Climático y Medio Ambiente - MOCCA

MOCCA es responsable de establecer y hacer cumplir las regulaciones y leyes de seguridad alimentaria basadas en las recomendaciones de la GSO*, así como del Comité Nacional de Seguridad Alimentaria de los EAU (NFSC) para asuntos relacionados con los alimentos y el Comité Veterinario (VC) para temas de carne y aves de corral.

MOCCA regula las cuestiones veterinarias y de cuarentena vegetal para la agricultura nacional y gestiona las regulaciones de importación de animales vivos, productos agrícolas crudos, plantas, semillas y pesquerías. Además, MOCCA es el servicio nacional de notificación e información de la OMC de los EAU para cuestiones sanitarias y fitosanitarias (MSF).

**GSO: Organización de Normalización del Consejo de Cooperación del Golfo, conocida como Organización de Normalización del Golfo*



UNITED ARAB EMIRATES
MINISTRY OF INDUSTRY
& ADVANCED TECHNOLOGY

En Emiratos Árabes Unidos:

Ministerio de Industria y Tecnología Avanzada - MOIAT

MOIAT se estableció en julio de 2020 después de fusionar la oficina del Ministerio de Estado de Tecnología Avanzada, la Autoridad de Normalización y Metrología de los Emiratos (ESMA) y el Sector de Industria en el Ministerio de Energía e Infraestructura en la estructura del recién establecido MOIAT.

MOIAT trabaja en cooperación con otros miembros de la GSO* para desarrollar normas y reglamentos técnicos dentro del GCC**, incluso para productos alimenticios.

**GSO: Organización de Normalización del Consejo de Cooperación del Golfo, conocida como Organización de Normalización del Golfo*

***GCC: El Consejo de Cooperación de los Estados Árabes del Golfo, conocido como Consejo de Cooperación del Golfo*

En Emiratos Árabes Unidos:

Rol de las Municipalidades o Municipios

Los municipios de los EAU son los organismos principales que supervisan el proceso de importación de productos agrícolas, incluida la inspección portuaria, las pruebas, la aprobación de etiquetas y el despacho de envíos.

Además, los municipios juegan un papel importante en la interpretación de las leyes y regulaciones federales de los EAU y tienen la capacidad de solicitar a las autoridades federales que reconsideren, pospongan o cancelen una regulación bajo ciertas condiciones.

Los representantes del municipio de los EAU se reúnen periódicamente para debatir y coordinar cuestiones de interés mutuo. Los funcionarios de seguridad alimentaria de los EAU trabajan en estrecha colaboración con los importadores locales para garantizar que los productos agrícolas cumplan con la ley y permitan que los envíos se despachen rápidamente a través de los puertos de entrada.

En Emiratos Árabes Unidos:

Rol de las Municipalidades o Municipios

Municipio de Dubai: <https://www.dm.gov.ae/en/Business/FoodSafetyDepartment/Pages/default.aspx>

Municipio de Abu Dhabi: <https://www.dmt.gov.ae/en/adm>

Municipio de Sharjah: <https://portal.shjmun.gov.ae/en/pages/home13.aspx>

Municipio de Ajman: <https://www.am.gov.ae/home>

Municipio de Ras Al-Khaimah: <https://mun.rak.ae/en/Pages/default.aspx>

Municipio de Fujairah: <https://www.fujmun.gov.ae>

Municipio de Umm Al-Quwain: <http://md.uaq.ae/en/home.html>

IV. Legislación Alimentaria

Antecedentes

Los EAU son una federación de siete emiratos, **Abu Dhabi, Dubai, Sharjah, Ajman, Umm al-Quwain, Ras al-Khaimah y Fujairah**. Los EAU son miembros del Consejo de Cooperación de los Estados Árabes del Golfo, comúnmente conocido como el Consejo de Cooperación del Golfo (GCC).

El GCC es una unión política y económica intergubernamental regional formada por **Bahrein, Kuwait, Omán, Qatar, Arabia Saudita y los Emiratos Árabes Unidos**. Las leyes alimentarias se establecen dentro de la Organización de Normalización del Golfo (GSO) del GCC y son adoptadas por los países miembros participantes. Todos los estados miembros del GCC, incluidos los Emiratos Árabes Unidos, tienen la autoridad para desarrollar e instituir legislación alimentaria nacional además de las formadas dentro de la GSO.

La Organización de Normalización del Consejo de Cooperación para los Estados Árabes del Golfo (GSO)

Webinar
Exportador

Los países miembros del GCC crearon la GSO como un mecanismo para desarrollar normas alimentarias y no alimentarias. Los reglamentos y normas técnicos relacionados con los alimentos de la GSO sirven como el principal punto de referencia para las importaciones de alimentos en la región del Golfo.

El *Codex Alimentarius*, la Organización Internacional de Normalización (ISO), la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA) sirven como puntos de referencia durante el desarrollo de normas y reglamentos técnicos de la GSO.

La Guía del GCC para los procedimientos de importación de alimentos

Webinar
Exportador

En 2007, el GCC intentó aclarar sus procedimientos de importación y publicó un borrador de "Guía para los procedimientos de importación de alimentos para los países del GCC". Esta guía tenía como objetivo unificar los procedimientos aplicados para la autorización de envíos de alimentos y armonizar los certificados de importación de alimentos en todo el GCC.

Si bien el GCC continúa su diálogo interno sobre este tema, no se ha publicado una versión final u oficial de una guía alimentaria.

V. Requisitos fitosanitarios

Certificación Fitosanitaria

Con el propósito de prevenir la introducción de plagas y proteger la sanidad vegetal, basado en los principios relevantes del “Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias” (Acuerdo MSF) de la Organización Mundial del Comercio. Es que se redactan los requisitos fitosanitarios para los diferentes productos a ser comercializados.

<https://servicios.senasa.gob.pe/consultaRequisitos/consultarRequisitos.action>

Certificación Fitosanitaria

Ministerio de Cambio Climático y Medio Ambiente es el organismo responsable de las cuestiones relacionadas con las medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF). Pero además, cada Emirato tiene su propio organismo competente. Por ejemplo, Abu Dabi Agriculture and Food Safety Authority (ADFCA) es responsable de la seguridad alimentaria y la agricultura, además de la salud de los animales en el Emirato.

Certificación Fitosanitaria

Todas las leyes federales, reglamentos de aplicación y decretos ministeriales más importantes relacionados con las MSF pueden consultarse en la página web del Ministerio de Cambio Climático y Medio Ambiente.

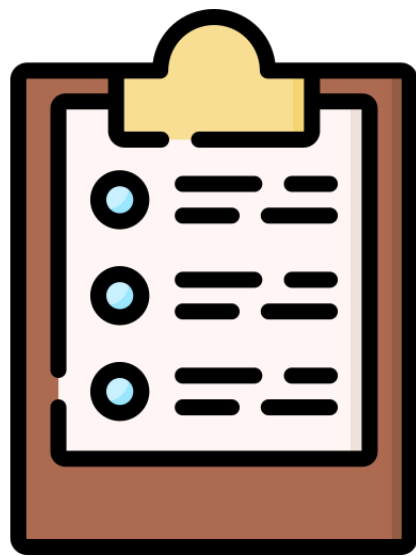
[Legislations | UAE Ministry of Climate Change and Environment \(moccae.gov.ae\)](https://www.moccae.gov.ae)

Certificación Fitosanitaria

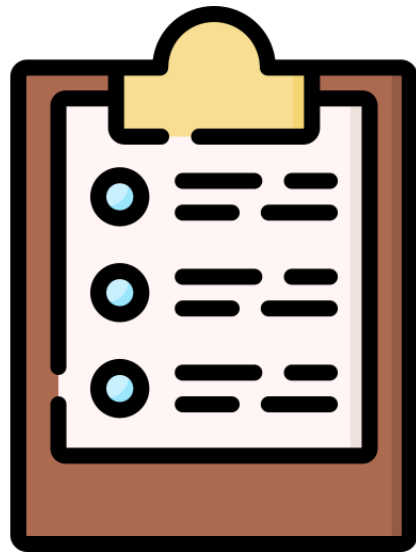
De conformidad con la Ley Federal N° 5 de 1979, todos los vegetales y productos vegetales que entran en los EAU deben someterse a cuarentena durante al menos siete días.

Los productos agrícolas no pueden introducirse en los EAU sin un certificado sanitario o fitosanitario expedido por la Autoridad competente en el país de origen y validado por la Embajada de los EAU. Todas las importaciones de vegetales y productos vegetales están sujetas a control e inspección.

VI. Requisitos Sanitarios



El Ministerio de Cambio Climático y Medio Ambiente (MOCCA) regula la importación de alimentos. Éstos se someten a una inspección visual para asegurar el cumplimiento de las prescripciones en materia de etiquetado y plazos de conservación.



Los productos alimenticios también pueden estar sujetos a pruebas de laboratorios de los respectivos municipios bien a petición del importador/distribuidor antes de proceder a su comercialización o bien de manera aleatoria por los servicios de inspección una vez ya introducidos en el canal de venta.

Estos envíos quedan almacenados en un depósito (durante un período aproximado de 7 a 10 días) hasta recibir los resultados de laboratorio. Además, al producto debe quedarle al menos la mitad de su plazo de conservación en el momento de su importación.

VII. Requisitos de etiquetado

Requerimientos de etiquetado

UAE.S GSO 9: 2019 “Etiquetado de alimentos preenvasados” y sus estándares de la GSO a los que se hace referencia identifican los requisitos de etiquetado de alimentos para los EAU.

Las regulaciones de etiquetado se aplican a todos los productos enviados a granel y en envases minoristas.

Para evitar problemas con el despacho de aduanas, es importante que los exportadores peruanos cumplan con todos los requisitos de las etiquetas de los EAU y verifiquen que toda la información mencionada en la etiqueta del producto sea precisa y legible. Se recomienda encarecidamente a las empresas que revisen las regulaciones relacionadas con su producto específico y aclaren cualquier pregunta antes de la exportación.



Requerimientos de etiquetado

UAE.S GSO 2333: 2019 “Declaraciones de propiedades saludables y nutricionales permitidas hechas en alimentos y condiciones de uso” y

UAE.S GSO CAC GL 1: 2008 “Directrices generales sobre declaraciones de propiedades”

Se relacionan con el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables en el etiquetado de alimentos y publicidad. Este reglamento complementa las “Directrices generales sobre declaraciones de propiedades” del Codex.

Nota: *No se permitirán declaraciones de propiedades nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos para lactantes y niños pequeños, excepto cuando se disponga específicamente en las normas del Codex correspondientes o en la legislación nacional.*

Requerimientos de etiquetado

Los importadores de los EAU deben solicitar una evaluación de la etiqueta de los alimentos antes de ingresar al país.

Este proceso se puede completar en ZAD, 1 el Servicio de Importación y Reexportación de Alimentos (FIRS) de la Municipalidad de Dubai, o en los portales ZADI. El proceso de evaluación de la etiqueta revisa la información del producto que figura en la etiqueta de los alimentos, incluidos: código de barras, nombre comercial, nombre de marca, información nutricional, país de origen, vida útil, condición de almacenamiento, etc.

Nota: En 2018, los EAU introdujeron el "Esquema nacional de acreditación y registro de alimentos". Dentro de este nuevo esquema vino el establecimiento de un portal electrónico de registro de alimentos, comúnmente conocido como "ZAD".

Requerimientos de etiquetado

Además, es importante tener en cuenta la siguiente información con respecto a este proceso:

- Los diferentes envases del mismo alimento (por ejemplo, un paquete de 100 gramos y un paquete de 200 gramos) se consideran alimentos diferentes y deben registrarse por separado.
- Se debe solicitar una reevaluación de la etiqueta para cualquier etiqueta de alimento que haya sido enmendada o modificada después de recibir la aprobación inicial. Por ejemplo, los cambios en los paquetes, el peso, la etiqueta, el código de barras, etc., requieren una evaluación actualizada de los nuevos detalles.
- En Dubai, los importadores deben recibir la aprobación de la etiqueta para los envíos de alimentos destinados al consumo local y la reexportación.

Requerimientos de etiquetado

Los alimentos que se registren por primera vez y que se vayan a importar a Dubái se someterán a pruebas de laboratorio a través del municipio de Dubái.

Las pruebas se basan en los riesgos de seguridad del producto y la frecuencia de importación. En caso de que se detecte un ingrediente o aditivo pero no esté incluido en la etiqueta, el alimento será rechazado.



Requerimientos de etiquetado

1. Nombre del producto (nombre del alimento)

- En un lugar destacado en la etiqueta

2. Ingredientes

- Estos deberán aparecer en orden descendente de proporción

3. Aditivos alimentarios

- Se mencionará en más de una clase. Sin embargo, es preferible utilizar la clase que refleje de forma específica y precisa la función del material aditivo en el alimento que constituye.



Requerimientos de etiquetado

4. Declaración nutricional

- Según la UAE.S GSO 2233: 2019 "Requisitos de etiquetado nutricional"

5. Volumen de peso neto

- El UAE.S / GSO ISO 1000: 2009 "Sistema internacional de unidades y recomendaciones para el uso de sus múltiplos de ciertas otras unidades" y UAE.S / GSO OIML R87: 2007 "Cantidades de los productos en preenvases" son la referencia de los EAU para los requisitos de peso y medidas. Los Emiratos Árabes Unidos utilizan el sistema de unidades métricas para el volumen y el peso según la norma UAE. S / GSO ISO 1000: 2009 y el contenido neto en el momento del embalaje.



Requerimientos de etiquetado

6. Nombre y dirección

- Del fabricante o del envasador en caso de que el envasador no sea el fabricante

7. País de origen

8. Fechas de producción y caducidad

9. Condiciones de Almacenamiento



Requerimientos de etiquetado

10. Instrucciones de uso

11. Declaración de ingredientes de origen animal

12. Las advertencias y advertencias y declaraciones obligatorias

13. Uso de irradiación

14. Número de lote de producción

15. Idioma Árabe (se permite además otros idiomas)



Consideraciones para el etiquetado

A) Se permiten calcomanías para traducir la etiqueta de los alimentos al idioma árabe. Todas las pegatinas deben ser aprobadas por las autoridades de los EAU antes de su uso y deben incluirse durante el proceso de evaluación de la etiqueta. El pegado en los artículos importados debe realizarse con una sola etiqueta antes de la exportación y no se puede completar al ingresar. Además, la pegatina no deberá:

- ocultar cualquier información requerida por esta norma
- contener declaraciones que difieran de la etiqueta original
- fechas de vencimiento que no corresponden a las fechas de vencimiento mencionadas en la etiqueta original.
- ser fácil de quitar una vez pegado al paquete

Consideraciones para el etiquetado

B) Las fechas de producción y de vencimiento deben estar grabadas, en relieve, impresas o estampadas directamente en la etiqueta original o en el empaque primario con tinta indeleble. No se aceptan fechas impresas en las etiquetas adhesivas. Solo se permite un único conjunto de fechas de producción y vencimiento y debe imprimirse en la etiqueta original en el siguiente orden:

- Día / mes / año, para productos con una vida útil de tres (3) meses o menos
- Día / mes / año o mes / año para productos con una vida útil superior a tres (3) meses. Cuando se utiliza el formato mes / año, el último día del mes indicado se considera la fecha de vencimiento. El mes se puede imprimir en números o letras. Por ejemplo, tanto 3/2013 como marzo de 2013 son aceptables.

Consideraciones para el etiquetado

C) La fecha de vencimiento debe estar precedida por una de las siguientes declaraciones:

“Vencimiento (fecha)”;

“Para consumir hasta (fecha)”;

“Consumido antes del (fecha)”;

“Válido por un período de (días o meses o años) a partir de la fecha de producción”;

“Válido por (días o meses o años)”;

“Fecha de caducidad (última fecha de consumo recomendada)”;

“Vender antes de (fecha)” para alimentos cuya durabilidad sea superior a tres meses; o “Consumir preferentemente antes del (fecha).”

Consideraciones para el etiquetado

D) UAE.S 9: 2019 establece que los siguientes productos están exentos del requisito de fecha de vencimiento; sin embargo, la fecha de producción o año de cosecha y la fecha de empaque según la naturaleza del producto deben imprimirse para:

Frutas y verduras frescas, incluidas papas sin pelar o cortadas • Productos de panadería o pasteles que se consumen dentro de las 24 horas siguientes • Vinagre envasado en envases de vidrio • Sal no fortificada • Azúcar sólido • Chicle • Miel • Legumbres secas y secas sin cocer (guisantes, frijoles y lentejas) • Verduras secas • Plantas y hierbas medicinales 10 • Té suelto • Cereales secos (arroz, avena, cebada, maíz, etc.) • Especias • Glucosa líquida y seca

Etiquetado Nutricional

Según la norma UAE.S GSO 2233: 2019 “Requisitos de etiquetado nutricional” la siguiente información nutricional deberá declararse en las etiquetas de los alimentos envasados destinados al consumo directo o después del calentamiento:

- El valor nutritivo del alimento preenvasado para incluir los elementos esenciales como carbohidratos, grasas, proteínas, fibras dietéticas, energía;
- En caso de añadir vitaminas, sales minerales o cualquier otro elemento dietético como ingrediente, el valor de cada elemento dietético deberá declararse por separado en la información nutricional que acompaña al alimento preenvasado;

Etiquetado Nutricional

- Toda la información nutricional y / o el contenido neto se expresará como un porcentaje en peso si es menor de 100 gramos o 100 ml o por porción de comida especificada por el fabricante;
- La información se declarará en unidades internacionales (gramo, mg, ug, UI) y kilocalorías para valores energéticos;
- Las declaraciones de propiedades saludables en los alimentos envasados deben ser verdaderas y estar acompañadas de certificados que confirmen la declaración.

Etiquetado Nutricional

Must refrigerate after opening. For best quality and freshness use within two weeks after opening. يجب وضع المنتج في الثلاجة بعد الفتح. لضمان أفضل نوعية وإنتاج أطول، يفضل استعماله خلال أسبوعين بعد الفتح.

Contains 15% Juice

يحتوي على 15% عصير

Nutrition Facts

معلومات التغذية

Serving Size 8 fl oz (240mL) 1 cup
Servings Per Container 8

الكمية المقدمة 8 أوقيات سائلة (240 مل) لكل كأس
الكمية المقدمة لكل وعاء 8

Amount Per Serving / الكمية لكل كمية مقدمة

Calories 110 / وحدة سعر حراري

Calories from Fat 0 / السعرات الحرارية من الدهون

% Daily Value* / القيمة اليومية

Total Fat 0g	مجموع الدهون 0 غرام	0%
Sodium 40mg	صوديوم 40 ملغرام	1%
Potassium 45mg	بوتاسيوم 45 ملغرام	1%
Total Carbohydrate 28g	مجموع الكربوهيدرات 28 غرام	9%
Sugars 28g	السكريات 28 غرام	
Protein 0g	بروتينات 0 غرام	
Vitamin C 100%	فيتامين سي 100%	

Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, dietary fiber, vitamin A, calcium or iron.
لا يعتبر مصدراً رئيسياً للدهون المشبعة، والدهون المتحولة، والكوليسترول، والألياف الغذائية، وفيتامين (أ)، وفيتامين سي، والكالسيوم والحديد.

*Percent daily values are based on a 2000 calorie diet.
*تمتد النسبة المئوية المئوية للقيم اليومية على نظام غذائي من 2000 سعرة حرارية.

INGREDIENTS: Filtered Water, Cane or Beet Sugar, Apple Juice from Concentrate 7.6%, Cranberry Juice from Concentrate 5%, Raspberry Juice from Concentrate 1.5%, Grape Juice from Concentrate 0.9%, Natural Flavor (Raspberry Flavor), Natural Color E163, Fumaric Acid, Citric Acid, Sodium Citrate, Ascorbic Acid (Vitamin C)

المكونات: مياه نقية، قصب السكر أو سكر بنجر، عصير تفاح من المركز 7.6%، عصير توت البري من المركز 5%، عصير توت أحمر من المركز 1.5%، عصير العنب من المركز 0.9%، نكهات طبيعية (نكهة التوت الأحمر)، لون طبيعي E163، حمض فيوماريك، سترات الصوديوم، حمض الستريك، حمض الأسكوربيك (فيتامين سي)

BBQ Sauce – Original

US

Ingredients: High fructose corn syrup, distilled vinegar, water, tomato paste, molasses, apple cider vinegar, modified corn starch, salt, contains 2% or less of: natural hickory and mesquite smoke flavors, mustard flour, paprika, dried garlic, spices (ginger, cumin, bay leaf), dried onions, potassium sorbate as a preservative. Refrigerate after opening.

Ar

صلصة الباربيكيو الأصلية. الوزن الصافي ١٨ أونز (٥١٠ غم)

المكونات: شراب قارة عالي الفركتوز، ماء، معجون طماطم، ميس، خل تفاح، شراب قارة معدّل، ملح، يحتوي على 2% أو أقل من: نكهة الحور ونكهة معخلة طبيعية، دقيق خردل، بابريكا، ثوم محفّف، بهارات (زنجبيل، كمون، ورق غار)، بصل محفّف، صوديوم البوتاسيوم كمادة حافظّة. تحفظ في الثلاجة بعد الفتح. منتج من شركة أميريكان كاري. نيويورك، نيويورك، الولايات المتحدة الأمريكية. إنتاج الولايات المتحدة الأمريكية.

NUTRITION FACTS		حقائق غذائية	
Per serving of 2 Tbsp		بكل حصة من 2 ملعقة كبيرة	
Calories 50	% Daily Value*	36g	72%
Total Fat 0g	0%	96%	96%
Saturated Fat 0g	0%	96%	96%
Trans Fat 0g	0%	96%	96%
Cholesterol 0mg	0%	96%	96%
Sodium 340mg	74%	96%	96%
Total Carbohydrates 13g	4%	96%	96%
Dietary Fiber 0g	0%	96%	96%
Sugars 11g			
Protein 0g			
Vitamin A, Vitamin C & Calcium	0%	96%	96%
Iron	4%	96%	96%

Visit us for great tips, recipes, and to discover our sauces range.



7041
P: 15 02 17
E: 14 02 19

CO.,
PRODUCT OF USA

Evaluación de etiquetado y registro de alimentos (portales ZAD, FIRS y ZADI)

Webinar
Exportador

En 2018, los EAU introdujeron el "Esquema nacional de acreditación y registro de alimentos". Dentro de este nuevo esquema vino el establecimiento de un portal electrónico de registro de alimentos, comúnmente conocido como "ZAD".

ZAD es un sistema federal que se puede utilizar para registrar productos destinados a cualquiera de los siete Emiratos. Este sistema inscribe todos los alimentos antes de la venta en los EAU y verifica el cumplimiento del producto con las leyes alimentarias del país.

Evaluación de etiquetado y registro de alimentos (portales ZAD, FIRS y ZADI)

Webinar
Exportador

El proceso de registro requiere que los importadores de los EAU presenten su solicitud en línea y proporcionen una copia de la etiqueta, el empaque y el certificado oficial del producto de una autoridad competente en el país de origen que confirme las declaraciones nutricionales o de salud del producto.

Una vez que se aprueba una solicitud de registro, el importador recibirá el certificado de registro del producto a través del sitio web de ZAD. Una vez que el producto está registrado oficialmente en ZAD, el importador puede solicitar un permiso de importación y realizar envíos a través de cualquier puerto de los EAU. Los importadores deben visitar <https://zad.gov.ae/Account/Login?ReturnUrl=%2F> para registrar los alimentos.

Evaluación de etiquetado y registro de alimentos (portales ZAD, FIRS y ZADI)

El registro de productos alimenticios en ZAD, junto con los procedimientos de inspección de importación, están diseñados para garantizar que los productos cumplan con los siguientes requisitos:

- Requisitos sanitarios y fitosanitarios de los EAU, reglamentos y normas técnicas, o cualquier requisito establecido a través de acuerdos bilaterales firmados con el país proveedor.
- El exportador no está prohibido por las autoridades del país proveedor en base a requisitos sanitarios y fitosanitarios.
- El producto cumple con todas las demás normativas técnicas como etiquetado de alimentos, vida útil, normas microbiológicas, etc.
- Todos los resultados de las pruebas de laboratorio cumplen con las normas y reglamentos técnicos de los EAU.
- Los productos animales se obtienen de una instalación aprobada en el país de origen.
- El producto cumple con todos los requisitos de etiquetado halal.

Portal del sistema de importación y reexportación de alimentos del municipio de Dubai (FIRS)

Webinar
Exportador

Además del portal ZAD, los importadores en el Emirato de Dubai pueden utilizar el portal del Sistema de Importación y Reexportación de Alimentos (FIRS) de la Municipalidad de Dubai para registrar sus productos y obtener la aprobación para la etiqueta del producto después de solicitar un servicio de evaluación de etiquetas:

<https://www.dm.gov.ae/>

Para los otros seis Emiratos, se puede obtener una evaluación de la etiqueta del producto en el Departamento de Control de Alimentos de cada municipio.

Sistema ZADI

Dubai ha establecido recientemente el sistema ZADI, una plataforma integrada para todos los servicios clave necesarios para importar alimentos a Dubai.

A través del portal ZADI, los importadores pueden solicitar una solicitud de importación de alimentos, importación de alimentos para reexportación, registro de alimentos, evaluación de etiquetas de alimentos, servicios de aduanas o buscar alimentos y solicitar una declaración de aduana. <https://www.dubaitrade.ae/en/zadi>
ZADI es una plataforma amplia que los importadores pueden utilizar para acceder a todos los servicios gubernamentales relacionados con las importaciones.

VIII. Normativa de envases y embalajes

Los EAU mantienen una extensa lista de requisitos para envases y envases de alimentos con más de dos docenas de regulaciones de la GSO relacionadas con una gran cantidad de materiales en contacto con alimentos.

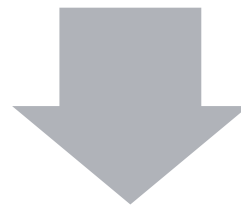
- UAE.S GSO 839: 1997 “Paquetes de alimentos - Parte 1: Requisitos generales” que establece las reglas para los envases de alimentos, incluidos los envases de metal, vidrio, plástico, papel, cartón, textiles de varias capas y madera.
- UAE.S GSO 1863: 2013 “Envases de alimentos - Parte 2: Envase de plástico - Requisitos generales”, identifica requisitos adicionales para los envases de plástico que entran en contacto con alimentos.
- Además, los exportadores de frutas y hortalizas deben estar familiarizados con los “Requisitos generales para las cajas de frutas y hortalizas frescas” de la GSO 124: 1990.

IX. Aditivos alimentarios, Plaguicidas y Contaminantes

Regulaciones sobre aditivos alimentarios

De acuerdo con la Norma de los EAU de los Emiratos Árabes Unidos 192: 2019, la "Especificación general de aditivos alimentarios" del *Codex Alimentarius* es la primera referencia para identificar los aditivos alimentarios aprobados.

Los aditivos aprobados por el Codex con clasificaciones de alimentos correlacionadas están permitidos dentro de los EAU en los límites máximos identificados. Además, en ausencia de una referencia del Codex, los Emiratos Árabes Unidos permiten la referencia a las normas europeas.



<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

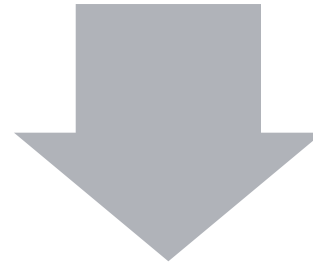
<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>

Plaguicidas

Los reglamentos técnicos de los EAU para plaguicidas, contaminantes y criterios microbiológicos en productos agrícolas. En general, estos reglamentos técnicos se ajustan a las normas del Codex; sin embargo, algunas referencias se derivan de las regulaciones específicas de cada país establecidas en la UE, Estados Unidos, Australia, Nueva Zelanda y otros.

LMR de plaguicidas en los alimentos

UAE.S MRL 1/2019 “Límites máximos de residuos para plaguicidas en productos agrícolas y alimenticios”



<https://eservices.esma.gov.ae/page/websitePurchaseStandard/159437/>

Contaminantes

UAE.S GSO CAC 193: 2013 "Norma general para contaminantes y toxinas en alimentos y piensos";

UAE.S GSO 841: 1997 "Límites máximos de micotoxinas permitidos en los alimentos y las aflatoxinas de los piensos";

UAE.S 1016: 2017 "Criterios microbiológicos para alimentos";

X. Programas, Actividades, Herramientas, Informes y Material de Promperú

Programas multisectoriales

Programas especializados: capacitación + asesoría especializada

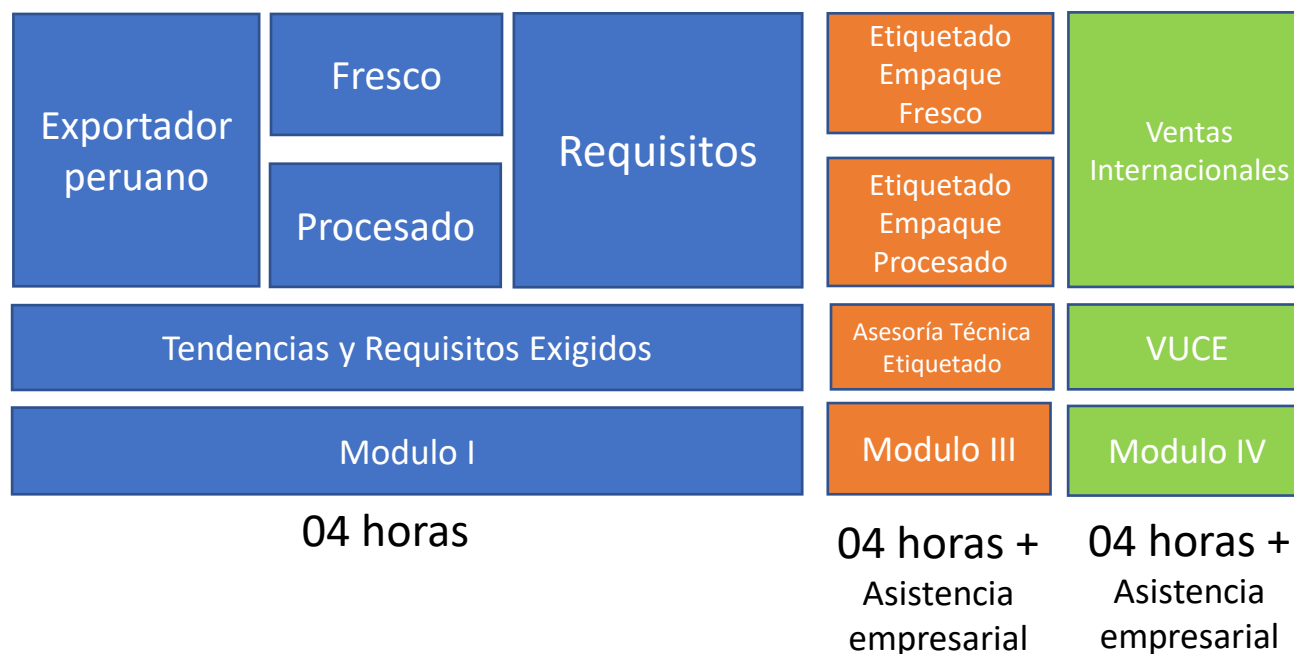
PAM - Programa de Acceso a Mercados Estados Unidos



Programas multisectoriales

Programas especializados: capacitación + asesoría especializada

PAM - Programa de Acceso a Mercados Unión Europea





Programa de Acceso a Mercados (PAM) Unión Europea

PROMPERÚ, invita a las empresas exportadoras y potenciales exportadoras de la Macro Región Sur Este a participar del PAM UE, talleres virtuales de capacitación dividido en 3 módulos que entrenarán a los participantes en:

- Requisitos de acceso y tendencias comerciales
 - Etiquetado y rotulado nutricional
- Gestiones en la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE)

Fechas: 04, 11 y 18 de marzo de 2021

Hora: 2.45 p. m. - 7 p. m.

Plataforma virtual: Google Meet

[Regístrate aquí](#)

Revise el **programa**.

Informes:

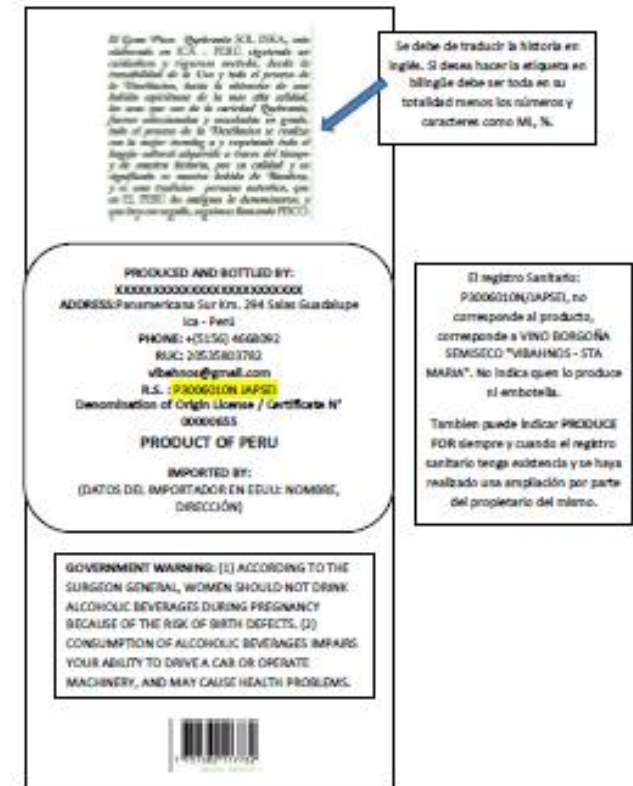
Mayra Hilasaca

mhilasaca@promperu.gob.pe

www.promperu.gob.pe

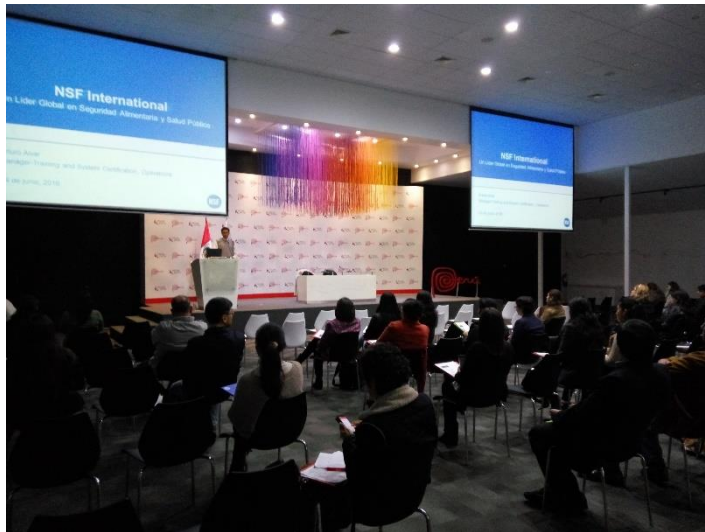
Talleres especializados

Taller especializado de etiquetado sector pisco



Seminarios de sensibilización

Taller de capacitación en la norma “Controles preventivos para alimentos de consumo humano” y “Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros (PVPE)”



Fecha: viernes 24 de junio, 2016
Lugar: Lima
Asistentes: 142 personas



Fecha: martes 28 de junio, 2016
Lugar: Trujillo
Asistentes: 90 personas

Alianzas con Autoridades Internacionales

**Talleres con el apoyo de la FDA: Ley FSMA, Controles Preventivos de inocuidad para la exportación de Alimentos a los EE.UU.
Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA).
Requisitos para exportar alimentos a EE.UU.**



Fecha: 17 y 18 julio, 2017
Lugar: Lima
Asistentes: 211 personas



Fecha: 20 de julio, 2017
Lugar: Trujillo
Asistentes: 107 personas



Fecha: 21 de julio, 2017
Lugar: Arequipa
Asistentes: 64 personas

Cursos especializados, metodología y certificación internacional

CURSO FSPCA: Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano

Webinar
Exportador



Curso Oficial FSPCA: Controles Preventivos para alimentos de consumo humano

La Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PROMPERÚ, lo invitan a participar de un entrenamiento integral en controles preventivos, según el currículo estandarizado de la FSPCA y aprobado por la FDA de Estados Unidos.

Dirigido a empresas de manufactura, procesamiento y envasado de productos alimenticios para consumo en EE. UU.

Lineamientos de participación

Fechas y horarios:
5 - 6 de diciembre de 8:20 a.m. a 6:00 p.m.
7 de diciembre de 8:20 a.m. a 1:00 p.m.

Lugar: Casa Andina Select Chiclayo
Av. Federico Villarreal 115, Chiclayo

[Regístrate aquí](#) [Descargar agenda](#)

Inscripciones hasta el 30 de noviembre


Contacto:
Javier Silva / jsilva@promperu.gob.pe
T: (511) 616 7300 A: 2501



Cursos especializados, metodología y certificación internacional

CURSO PSA: Norma sobre la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos

Webinar
Exportador



Curso Oficial PSA: Norma sobre la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos

La Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PROMPERÚ, lo invita a participar de un entrenamiento integral para empresas productoras, según el currículo estandarizado de la PSA y aprobado por la FDA de Estados Unidos.

Dirigido a empresas que cultivan, cosechan, empacan o almacenan frutas y hortalizas con destino a EE.UU.

Lineamientos de participación

Fecha: 13 – 14 de diciembre, 2018
Hora: 8:30 a.m. a 1:00 p.m.
Lugar: Hotel Villa de Valverde
Av. La Angostura A-44 B, Ica

[Regístrate aquí](#) [Descargar agenda](#)

Inscripciones hasta el 7 de diciembre

Contacto:
Javier Silva / jsilva@promperu.gob.pe
T: (511) 616 7300 A: 2501



Cursos especializados, metodología y certificación internacional

CURSO IAVA: Conducción de evaluaciones de vulnerabilidad

Webinar
Exportador



Curso FSPCA Conducción de evaluaciones de vulnerabilidad

(Conducting Vulnerability Assessments)

La Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PROMPERÚ y MINCETUR, con el apoyo de AGAP lo invita a participar de un entrenamiento integral en la norma de Adulteración Intencional, según el currículo estandarizado de la FSPCA y aprobado por la FDA de Estados Unidos.

Fechas: 10 de marzo de 2020

Hora: 8.45 a. m. - 6 p. m.

Lugar: Auditorio Promperú - Calle 21 N° 713, San Isidro - Lima

[Regístrate aquí](#)

Revisa los [lineamientos de participación](#)

Informes:

Javier Silva

jsilva@promperu.gob.pe

T: (511) 6167300 A: 2501

www.promperu.gob.pe



Información sobre los Requisitos de Acceso a Mercado

 Estados Unidos	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Ley de Ingresos a la Seguridad de Productos de Consumo de E.E.U.U. ⊙ Ley contra el Bioterrorismo de E.E.U.U. ⊙ La ley Lacey de EE.UU. ⊙ Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas (LMR) ⊙ Regulación EEUU para Alimentos Envasados de Baja Acidez y Acidificados (LAFC/AF) ⊙ Alcances de la Nueva Ley de Inocuidad de Alimentos ⊙ Exportación de licores ⊙ Programa de Inspecciones del FDA a Empresas Peruanas ⊙ Alcances de la Nueva Ley de Inocuidad de Alimentos ⊙ Escaneo de la Carga de Exportación con Destino a Estados Unidos ⊙ Manual Práctico Reglas de Origen - Sector Textil - Confecciones ⊙ Manual Práctico Reglas de Origen - Sector Agrícola - Agroindustrial
 Unión Europea	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Guía de Requisitos Sanitarios y Fitosanitarios para Exportar Alimentos a la Unión Europea Nuevo ⊙ La Regulación Novel Food de la U.E. ⊙ Nuevos Límites de Aflatoxina para la UE ⊙ Nuevos Límites de Ocratoxina para la UE
 Japón	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para Exportar Alimentos Nuevo
 Colombia	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Estudio para la identificación de requisitos de acceso al mercado y regulaciones para el ingreso de productos alimenticios a Colombia
 China	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Guía de Requisitos Generales de acceso de alimentos a China
 Emiratos Arabes Unidos	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Guía de Requisitos de Acceso a Mercados a Emiratos Arabes Unidos
 Corea	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Guía de Requisitos Generales de acceso de alimentos a Corea Nuevo
 Sudáfrica	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Requisitos de acceso y regulaciones en alimentos para Sudáfrica
 Rusia	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Normativa de pesca en Rusia ⊙ Guía de requisitos de acceso de alimentos a Rusia
 Chile	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a Chile
 Brasil	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a Brasil
 Canadá	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a Canadá
 Ecuador	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Salvaguarda Cebolla a Ecuador ⊙ Requisitos, acceso a mercado y regulaciones para el ingreso de productos alimenticios a Ecuador Nuevo

¿Qué es el RAM?

Requisitos de Acceso a Mercados - RAM



The screenshot displays the RAM website interface. At the top, a red navigation bar contains the 'perú' logo and menu items: Inicio, Condiciones de uso, Material complementario, Boletines, Calendario de actividades, Contacto, and Suscripción. Below the navigation bar is a large image of colorful bell peppers (yellow, green, and red) on a wooden surface. A red play button icon is overlaid on the image. The main heading 'Requisitos de acceso a mercados (RAM)' is centered over the image. Below the heading is a search bar with three dropdown menus: 'Todos los Sectores', 'Nombre del producto / N° de partida', and 'Seleccione el País de Desti...'. A red search button with a magnifying glass icon is positioned to the right of the dropdowns.

Características

- Herramienta web gratuita
- Visibilidad en smartphones (responsive)
- Información monitoreada y validada periódicamente
- Toma como referencia fuentes oficiales de las autoridades sanitarias de cada país
- Recopila tanto exigencias internacionales como nacionales

Requisitos de Acceso a Mercados (RAM), al 2021

Más de 6630 posibles búsquedas entre las combinaciones de:

- ❑ 359 partidas arancelarias multisectorial

Agro (productos frescos)	76
Agroindustria (productos transformados)	66
Pesca	35
Producción pecuaria	2
Manufacturas diversas	105
Industria Textil y de Vestimenta	75

Requisitos de Acceso a Mercados (RAM), al 2021

Webinar
Exportador

□ 75 países

Alemania	Costa Rica	Ghana	Malasia	Reino Unido
Arabia Saudita	Croacia	Grecia	Marruecos	República Checa
Argelia	Cuba	Guatemala	México	República Dominicana
Argentina	Dinamarca	Honduras	Nicaragua	Rumania
Australia	Ecuador	Hong Kong	Nigeria	Rusia
Austria	Egipto	Hungría	Noruega	Singapur
Bélgica	El Salvador	India	Nueva Zelanda	Suecia
Bolivia	Emiratos Árabes Unidos	Indonesia	Países Bajos	Suiza
Brasil	Escocia	Inglaterra	Panamá	Tailandia
Canadá	España	Irlanda	Paraguay	Taiwán
Chile	Estados Unidos	Irlanda Del Norte	Perú	Trinidad Y Tobago
China	Estonia	Israel	Polonia	Turquía
Colombia	Filipinas	Italia	Portugal	Ucrania
Corea del Norte	Finlandia	Japón	Puerto Rico	Uruguay
Corea del Sur	Francia	Lituania	Qatar	Vietnam

Requisitos de Acceso a Mercados (RAM), al 2021

Agricultura
1. Requisitos Fitosanitarios
2. LMR (Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas)
3. Requisitos Sanitarios
4. Etiquetado
5. Envase y Embalaje
6. Certificaciones Voluntarias
7. Orgánicas
8. Requisitos de la FDA (Food and Drug Administration) (de aplicar)
9. Información complementaria

Agroindustria
1. Requisitos Sanitarios – Agroindustria
2. LMR (Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas)
3. Habilitación Sanitaria y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
4. Etiquetado
5. Envase y Embalaje
6. Certificaciones Voluntarias
7. Orgánicas
8. Requisitos de la FDA (Food and Drug Administration) (de aplicar)
9. Información complementaria

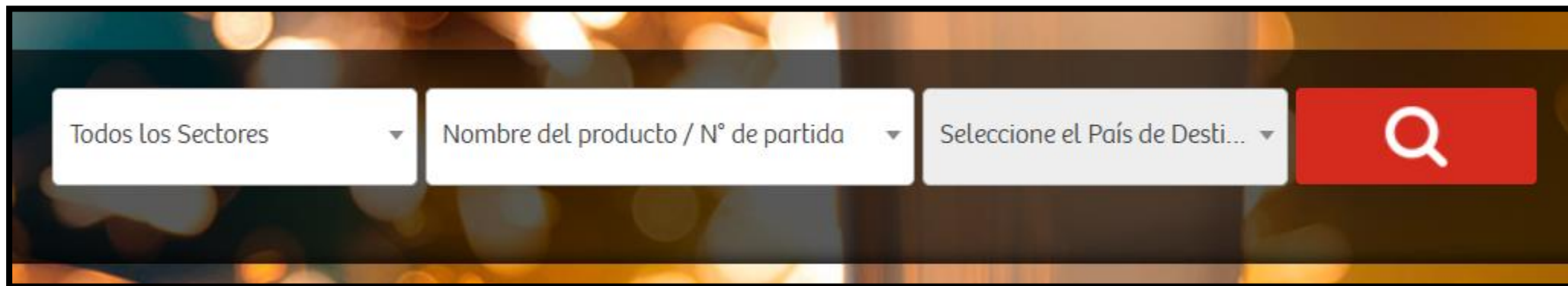
Pesca
1. Condiciones de acceso – Hidrobiológicos
2. LMR (Límite Máximo de Medicamentos Veterinarios)
3. Requisitos Sanitarios
4. Etiquetado
5. Envase y Embalaje
6. Certificaciones Voluntarias
7. Orgánicas
8. Requisitos de la FDA (Food and Drug Administration) (de aplicar)
9. Información complementaria

Manufactura
1. Condiciones de acceso
2. Restricciones sobre salubridad e inocuidad (de aplicar)
3. Marcado y etiquetado
4. Especificaciones técnicas
5. Envase y material de empaque para la venta
6. Requisitos de comercialización
7. Certificaciones Voluntarias
8. Información complementaria

Textil
1. Condiciones de acceso
2. Restricciones sobre salubridad e inocuidad
3. Marcado y etiquetado
4. Requisitos de la Prenda y Uso de Normas Técnicas de Ensayos
5. Envases y material de empaque para la venta al por menor
6. Contenedores y Materiales de Embalaje para Embarque
7. Certificaciones Voluntarias
8. Información complementaria

Producción pecuaria
1. Condiciones de acceso – Agropecuario
2. LMR (Límite Máximo de Medicamentos Veterinarios)
3. Requisitos Sanitarios
4. Etiquetado
5. Envase y Embalaje
6. Certificaciones Voluntarias
7. Orgánicas
8. Información complementaria

Simplicidad para la búsqueda



The image shows a search interface with three dropdown menus and a search button. The first dropdown menu is labeled 'Todos los Sectores', the second is 'Nombre del producto / N° de partida', and the third is 'Seleccione el País de Desti...'. A red search button with a magnifying glass icon is located to the right of the third dropdown menu.

La herramienta cuenta con 3 ventanas desplegables para realizar búsquedas:

- Por Tipo de Sector
- Por Nombre del producto o Número de partida arancelaria
- Por País destino

Visualización de las búsquedas

La búsqueda mostrará el nombre completo, el nombre científico, la partida arancelaria, el país elegido y la opción de descargar una guía para el país elegido o un recopilatorio de todos los ítems

The screenshot shows the website interface for a search result. At the top, there is a navigation menu with links: Inicio, Condiciones de uso, Material complementario, Boletines, Calendario de actividades, Contacto, and Suscripción. The main header features the prom Perú logo and the search title 'Cebollas y chalotes, frescos o refrigerados'. Below the title, there is a search bar with 'Nueva Búsqueda' and a 'Descargar resultados' button with a Chilean flag icon. The scientific name 'Allium cepa' and tariff code '0703.10.00.00' are displayed. The main content area is titled 'Requisitos Fitosanitarios' and includes a circular icon with a gear and a slash. The text describes the phytosanitary requirements for onion export to Chile, mentioning SENASA and MINSAL. A list of institutions is provided, and a section for 'REQUISITOS GENERALES' is partially visible at the bottom.

Los ítems se desplegarán conforme se navegue en la página

Se colocará una breve descripción del ítem y se linkeará a páginas oficiales con información más detallada

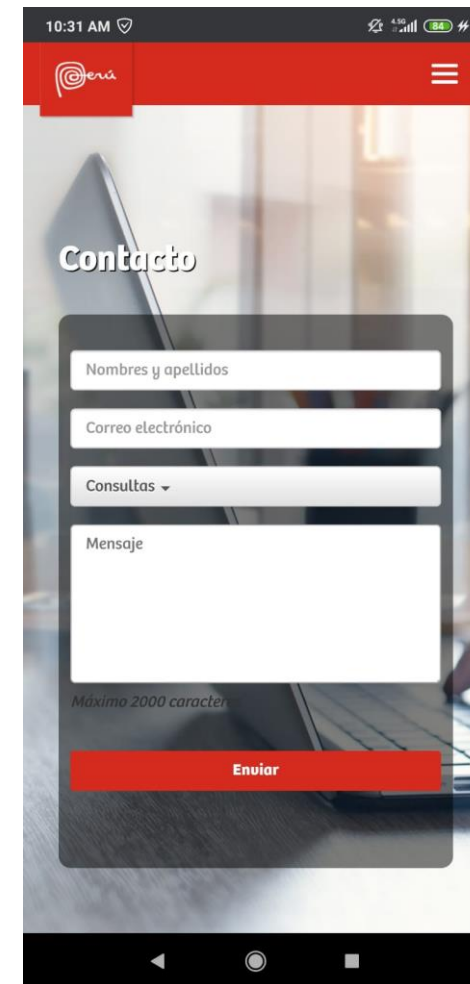
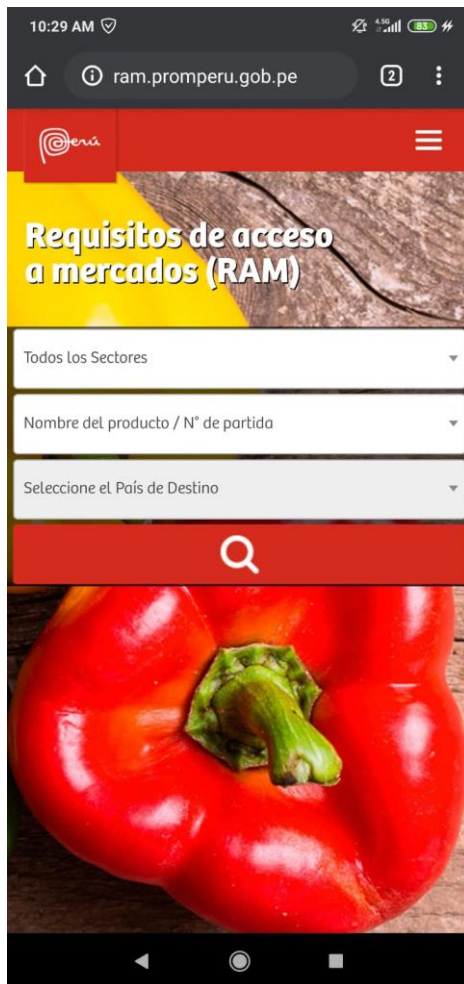
Descarga de la información

Requisitos de acceso a mercados (RAM)

Producto: Aguacates (palta), frescos o cocidos Nombre científico: Persea americana L.	Reino Unido Partida arancelaria: 0804.40.00.00
1 - Requisitos Filosanitarios	Cualquier legislación, reglamento o procedimiento oficial que tenga el propósito de prevenir la introducción y/o diseminación de plagas. Los requisitos filosanitarios de importación hacen referencia a las medidas específicas impuestas por un país importador a los envíos de productos de origen vegetal que se movilizan hacia el mismo, con la finalidad de mantener el nivel de protección necesaria para evitar el ingreso de plagas al país.
La palta es un producto de la Categoría de Riesgo Filosanitario CRF (3) - Para la exportación se debe tener el certificado Filosanitario emitido por parte de SENASA - PERU, el cual debe de ser tramitado en la VUCE.	
<ul style="list-style-type: none">Institución que regula este requisito en el país destino<ul style="list-style-type: none">Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)Autoridad competente del BANCO de la Comisión Europea - Salud y Seguridad AlimentariaREINO UNIDO: Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos RuralesIRLANDA DEL NORTE: Departamento de Agricultura, Alimentación y la División de Horticultura y Sanidad VegetalAgencia de Estándares Alimentarios (FSA) - InglaterraAgencia de Estándares Alimentarios (FSA) - GalesEstándares Alimentarios (FSA) - EscociaEstándares Alimentarios (FSA) - Norte de IrlandaInstitución que regula este requisito en el país de origen<ul style="list-style-type: none">Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA	
(*) Para el ingreso a Reino Unido, Inglaterra e Irlanda se requiere:	
SENASA <ul style="list-style-type: none">Certificado Filosanitario.	
VUCE <ul style="list-style-type: none">SN5022 - Solicitud para la obtención del certificado filosanitario para la exportación o Reexportación de plantas y productos vegetales y Certificación de exportación para productos procesados e industrializados (TUPA: CVE-01).	
Considerar: <ul style="list-style-type: none">DATOS PARA LA INSPECCIÓN CONJUNTA SENASA - SUNAT - A partir del 21/11/2016, con la vigencia del procedimiento específico de "Revisión de Cargas Conocidas, Reimportadas, Frescas, con Cadena de Frío, durante las Acciones de Control" (R17/APS.02.04 (versión 1), usted podrá solicitar a través de la VUCE la revisión conjunta de mercancías perecibles cuyas Declaraciones Aduaneras de Mercancías (DAM) han sido seleccionadas a canal rojo (por parte de SUNAT) y requieren Inspección Filosanitaria (por parte de SENASA).	
SENASA <ul style="list-style-type: none">Importaciones, Exportación y Tránsito InternacionalConsulta de Requisitos Sanitarios para la Importación, Exportación y Tránsito Internacional de productos de origen animal y vegetal (*) No se visualiza GalesCertificado Filosanitario CFR 3Certificación Filosanitaria de la palta Hass destinada a la exportación - 6.7.5. Condiciones de la fruta de exportación - El Inspector del SENASA, debe autorizar la exportación, cuando el resultado de los análisis realizados de materia seca se encuentren por encima de 21.5%.	
Más Información:	
VUCE <ul style="list-style-type: none">Ingreso al sistema seleccionando la parte de mercancías restringidas - colocar RUC de la empresa, password y usuario, seleccionar Senasa y luego trámite de certificado filosanitario para la exportación o Reexportación de plantas y productos vegetales y Certificación de exportación para productos procesados e industrializados	
AGENCIA DE ESTÁNDARES ALIMENTARIOS (FSA) - INGLATERRA <ul style="list-style-type: none">Importación de plantas, frutas, hortalizas o material vegetal al Reino Unido - PAGO A PAGOIMPORTANTE: FICHA COMERCIAL DE IMPORTACIÓN DE FRUTAS Y VEGETALES - TOMAR NOTA SOBRE LOS REQUISITOS QUE SOLICITA INGLATERRA - Las importaciones de frutas y hortalizas (ya sean frescas, secas, enlatadas, transformadas o congelado de países no pertenecientes a la Unión Europea (UE) deben cumplir las mismas o equivalentes Normas y procedimientos de composición como alimentos producidos en el Reino Unido u otros Estados miembros. Alternativamente no necesita un certificado sanitario para importar frutas y verduras.	
UNIÓN EUROPEA - REINO UNIDO - INGLATERRA - ESCOCIA - GALES - NORTE DE IRLANDA <ul style="list-style-type: none">El REGLAMENTO (CE) N° 1831/2003 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2003 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (cadmio, plomo, aflatoxinas, calicina, ocratoxina, etc)Una nota de orientación sobre los Reglamentos sobre Contaminantes en los Alimentos (Inglaterra) de 2013, que Disposiciones para la promulgación y ejecución de los Reglamentos de la Comisión Límites de contaminantes en los alimentos (nitrosos, micotoxinas, metales, dioxinas 3-MGPD y HAP)	
Más Información:	
REINO UNIDO Y NORTE DE IRLANDA: <ul style="list-style-type: none">Los envíos de productos alimenticios de origen no animal para los que la Comisión Europea ha adoptado medidas provisionales de protección están sujetos a un control obligatorio antes de su liberación por parte de la aduana para garantizar que cumplen las condiciones sanitarias especiales (certificados sanitarios, muestras oficiales, análisis, etc.) Establecidos por cada Declaración específica de la Comisión. Los demás productos alimenticios de origen no animal pueden estar sujetos a controles, sin previo aviso, en el punto de entrada o en cualquier otra etapa de la cadena de suministro (transformación, almacenamiento, transporte, distribución y comercio).	
NOTA:	
(*) Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del norte (es así se denomina oficialmente), es un estado unitario y soberano compuesto por cuatro países diferentes: Inglaterra, Escocia, Gales e Irlanda del Norte.	

Se podrá
descargar
toda la
información
de una
búsqueda en
formato PDF

Visualización Responsiva



Algunas fuentes de información

Webinar
Exportador

País	Entidad / Organización	Link
	APHIS	https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?ACTION=pubHome
	Trade Help Desk	https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es
	ICA	http://afrodita.ica.gov.co/VW_CONSULTAS_REQ_AGRICOLAS/ShowVW_CONSULTAS_REQ_AGRICOLASTable.aspx
	SENASA	https://aps2.senasa.gov.ar/afidi/ConsultaPublicaRequisitos.seam
	SENASICA	https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrfi/
	SAG	https://defensa.sag.gob.cl/reqmercado/consulta.asp?tp=1
	MAPA	http://mapas.agricultura.gov.br/ddiv/arp/oracle/pvti2.asp
	AGROCALIDAD	https://guia.agrocalidad.gob.ec/agrodb/aplicaciones/publico/productos1/consultaRequisitoComercio.php

Plaguicidas LMR

peru

Búsqueda Condiciones de uso Plaguicidas Glosario de términos Contacto

Plaguicidas LMR

Brinda información sobre los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas por cultivo, establecidos en los principales países a los que exportamos.

Seleccione el cultivo Seleccione el país

Fuentes de Información

Características

- **Herramienta web gratuita**
- **Visibilidad en smartphones (responsive)**
- **Información de los límites máximos de residuos de plaguicidas de los principales productos de exportación**
- **Toma como referencia fuentes oficiales de las autoridades sanitarias de cada país**
- **Cuenta con información de la legislación peruana en materia de plaguicidas**
- **Actualización semestral**

Plaguicidas LMR, al 2021

Webinar
Exportador

❑ 43 Productos de la agroindustria

Aceituna, Aguacate (Palta), Ajo, Alcachofa, Almendra, Arándano, Arroz, Arveja china, Arveja dulce, Banana, Brócoli, Camote, Camu camu, Cebolla en bulbo, Cebolla fresca, Chirimoya, Cúrcuma, Espárrago, Fresa, Granada, Granadilla / Maracuyá, Grano de cacao, Grano de café verde, Haba, Higo, Jengibre (Kion), Limón común, Limón Tahití, Maíz dulce, Mandarina (Satsuma), Mandarina (Tangerina), Mango, Nuez de Brasil, Orégano, Pallar, Papaya, Pecana, Pimiento, Quinoa en grano, Sandía, Tangelo, Uva de mesa, Zapallo.

❑ 26 Países, Unión Europea y CODEX ALIMENTARIUS

Argentina, Australia, Brasil, Canadá, Chile, China, CODEX, Colombia, Corea del Sur, Costa Rica, Emiratos Árabes Unidos, Estados Unidos, Hong Kong, India, Indonesia, Japón, Malasia, México, Noruega, Reino Unido, Rusia, Singapur, Sudáfrica, Tailandia, Taiwán, Turquía, Unión Europea, Venezuela

Regulación peruana

perú

Búsqueda Condiciones de uso Plaguicidas Glosario de términos Contacto

Plaguicidas registrados en Perú

- Legislación en materia de plaguicidas
- Registro de plaguicidas
- Plaguicidas restringidos y prohibidos en el Perú
- Actividades post-registro
- Empresas con programas aprobados de destino final de envases de plaguicidas químicos de uso agrícola

Empresas con programas aprobados de destino final de envases de plaguicidas químicos de uso agrícola

El artículo 19° del Reglamento del Decreto Supremo N° 008-2012-AG señala que los titulares de registro deberán contar con programas aprobados por el SENASA para el destino final de los envases de plaguicidas químico de uso agrícola usados, de manera individual, agrupada o asociada, de acuerdo con los lineamientos establecidos en éste.

[Más información →](#)

[Búsqueda](#)[Condiciones de uso](#)[Plaguicidas](#)[Glosario de términos](#)[Contacto](#)

Glosario de términos

Webinar Exportador

Buenas prácticas agrícolas en el uso de plaguicidas (BPA)

Ingestión diaria admisible (IDA)

Ingestión diaria admisible temporal

Ingestión diaria tolerable provisional (IDTP)

Límite de determinación

Límite máximo de residuos (LMR)

Límite máximo para residuos extraños (LMRE)

Plaguicida

Residuo de plaguicida

Buenas prácticas agrícolas en el uso de plaguicidas (BPA)

Las "BPA" comprenden los usos inocuos de plaguicidas autorizados en un país en las condiciones necesarias actualmente para realizar el control eficaz y fiable de las plagas. Comprende una gama de niveles de aplicación de plaguicidas hasta la concentración de uso autorizado más elevada, aplicada de forma que quede la concentración mínima posible del residuo. Los usos inocuos autorizados se determinan a nivel nacional y prevén usos registrados o recomendados en el país que tienen en cuenta las consideraciones de salud pública y profesional, y la seguridad del medio ambiente. Las condiciones concretas comprenden cualquier etapa de la producción, el almacenamiento, el transporte, la distribución y la elaboración de productos de alimentación y piensos.

Fuentes de Información



Esta base de datos ha sido elaborada considerando los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos para ingredientes activos y productos hortofrutícolas contemplados en el marco regulatorio de los países considerados.

País	Enlace
Argentina	SENASA
Australia	Food Standars Australia
Brasil	ANVISA
Canadá	Health Canada
Chile	MINSAL
CODEX	Codex Alimentarius
Colombia	INVIMA
Corea del Sur	MFDS
Costa Rica	SFE
Emiratos Árabes Unidos	Emirates Authority for Standards & Metrology
Estados Unidos	United States Environmental Protection Agency
India	FSSAI
Japón	The Japan Food chemical research foundation
Malasia	MOH Malaysia
México	COFEPRIS México
Nueva Zelanda	New Zealand Food Safety Authority
Reino Unido	Health and Safety Executive
Singapur	AVA
Taiwán	Taiwan Food And Drug Administration
Unión Europea	EU - Pesticides database

Visualización Responsiva



Informes especializados

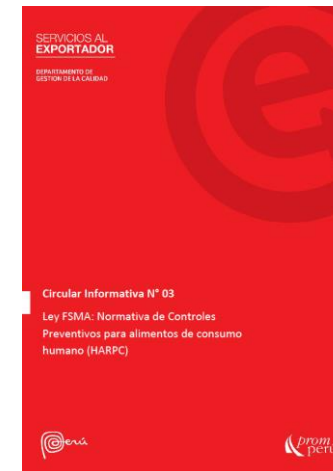
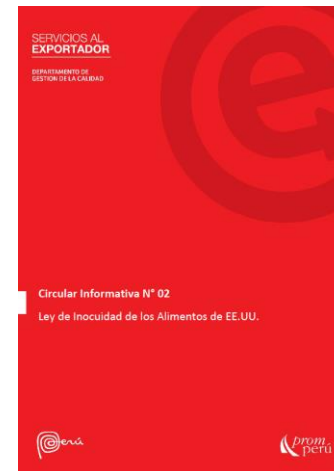
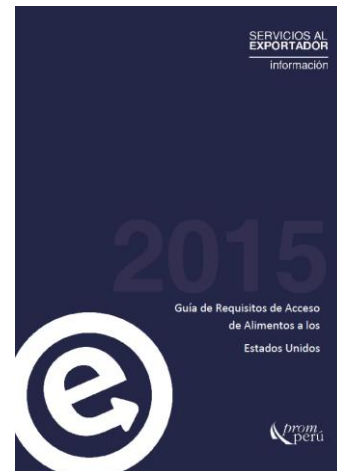
- ❑ Guía de Requisitos Sanitarios y Fitosanitarios para Exportar Alimentos a los Estados Unidos
- ❑ Guía de etiquetado para exportar alimentos a Estados Unidos Nuevo

http://www.siicex.gob.pe/siicex/porta15ES.asp?_page_=709.69200

Circulares Informativas:

- ❑ Circular Inf 001 Espárrago peruano cerca de ingresar a EE.UU. sin necesidad de fumigación
- ❑ Circular Inf 002 Ley de Inocuidad de los Alimentos de EE.UU. (FSMA)
- ❑ Circular Inf 003 Ley FSMA: Normativa de Controles Preventivos para alimentos de consumo humano (HARPC)
- ❑ Circular Inf 004 Ley FSMA: Estrategias de mitigación centradas en la protección de alimentos contra la adulteración intencional
- ❑ Circular Inf 005 Nueva Ley de Etiquetado para Alimentos en Chile

http://www.siicex.gob.pe/siicex/porta15ES.asp?_page_=909.69200#anclafecha



Webinar Exportador



**Javier
Silva Chang**

jsilva@promperu.gob.pe

Seminarios virtuales
Miércoles del Exportador

Preguntas y respuestas

¿Alguna consulta?