



Seminarios virtuales Miércoles del exportador

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

Lima, 20 de julio de 2022

**Javier Silva
Chang**

Especialista en Regulaciones

jsilva@promperu.gob.pe

Contenido

- I. Son 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

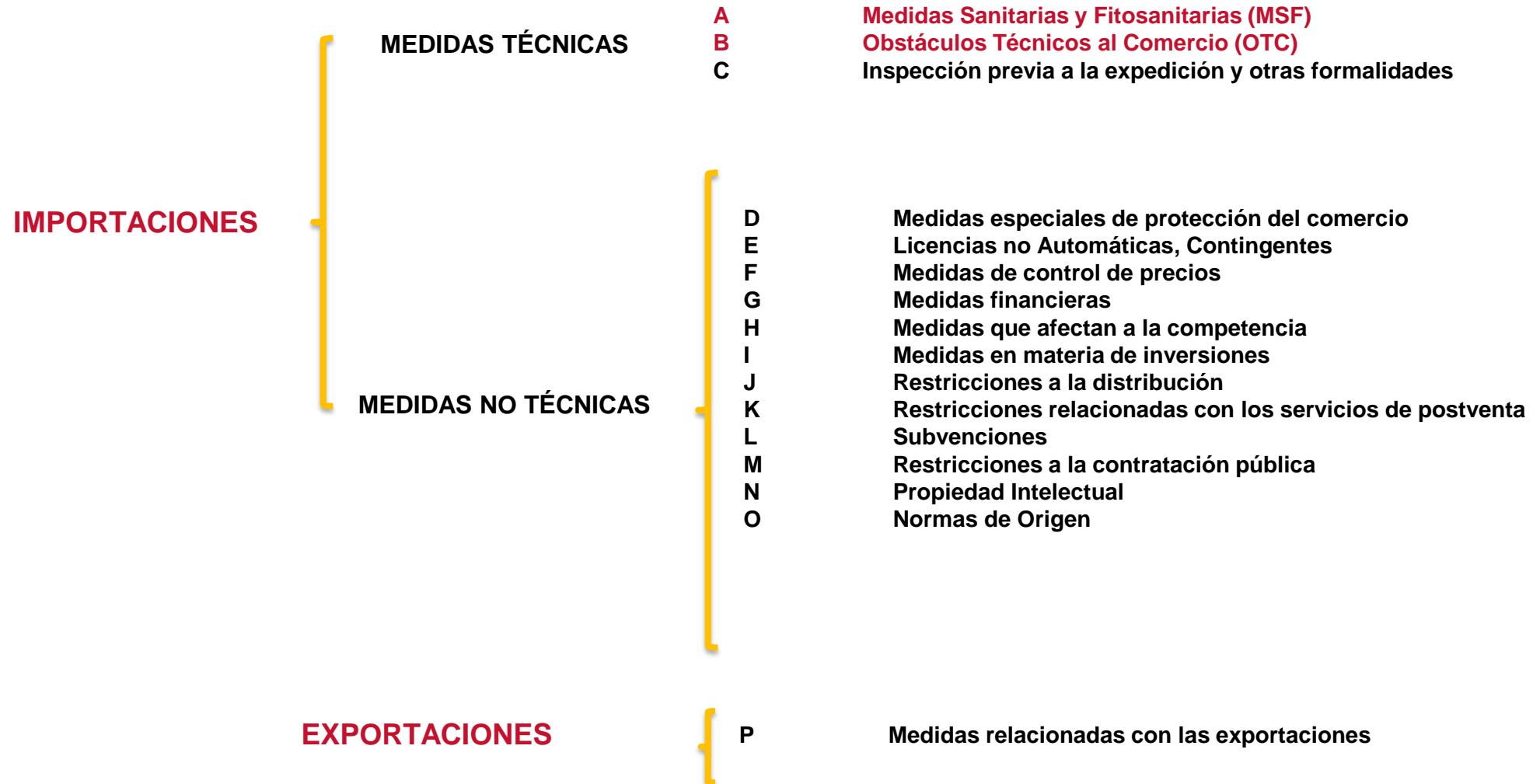
I. ¿Qué son regulaciones o requisitos de acceso?

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

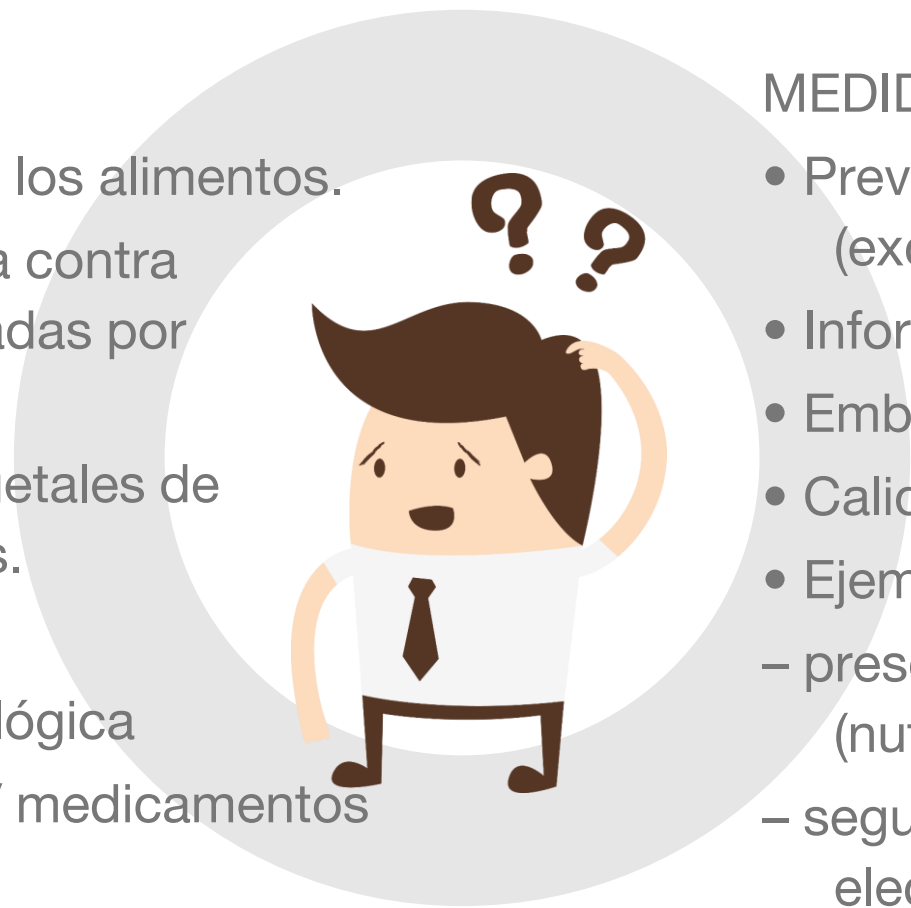
Las **MSF** son todas aquellas leyes, reglamentos, prescripciones y procedimientos, establecidos por los países, necesarias para proteger la vida y la salud de las personas y los animales o para preservar los vegetales, previendo que no se introduzcan en sus territorios, plagas o enfermedades que atenten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



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



UNITED ARAB EMIRATES
MINISTRY OF INDUSTRY
& ADVANCED TECHNOLOGY

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)

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

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.

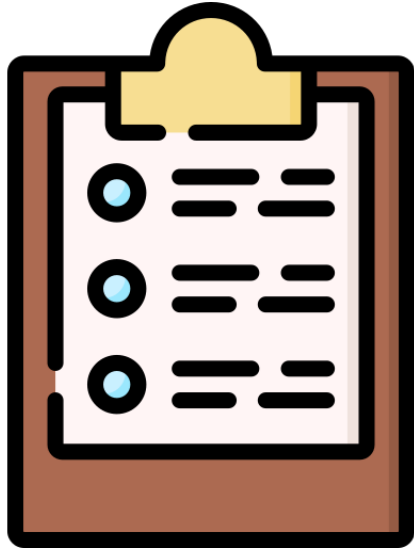
[Legislations | UAE Ministry of Climate Change and Environment \(moccae.gov.ae\)](http://moccae.gov.ae)

Certificación Fitosanitaria

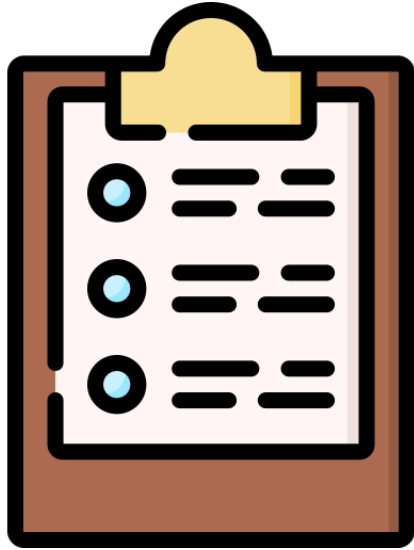
De conformidad con la Ley Federal N° 5 de 1979, todos los vegetales y productos vegetales que entran en los EAU deben someterse a cuarentena durante al menos siete días.

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 (MOCCAE) 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

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.



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.



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.

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 pre envases" 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.

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

- 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 وضعه 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 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 الباربكيو الأصلية. الوزن الصافي ١٨ أونز (٥١٠ غم)

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

NUTRITION FACTS

Per serving of 2 Tbsp

Calories 50

Total Fat 0g

Saturated Fat 0g

Trans Fat 0g

Cholesterol 0mg

Sodium 340mg

Total Carbohydrates 13g

Dietary Fiber 0g

Sugars 11g

Protein 0g

Vitamin A, Vitamin C & Calcium

iron

*% Daily Values are based on 2,000 calorie diet

36g ٣٦ غم

% Daily Value*

0% ٠%

0% ٠%

0% ٠%

0% ٠%

74% ٧٤%

4% ٤%

0% ٠%

0% ٠%

0% ٠%

4% ٤%

حقائق غذائية

يكل حصة من ٢ ملعقة كبيرة

السعرات الحرارية ٥٠

مجموع الدهون ٠ غم

دهون مشبعة ٠ غم

دهون متحولة ٠ غم

كوليسترول ٠ ملغ

صوديوم ٣٤٠ ملغ

مجموع الكربوهيدرات ١٣ غم

الألياف الغذائية ٠ غم

سكريات ١١ غم

بروتين ٠ غم

فيتامين أ، فيتامين سي و الكالسيوم

حديد

*نسبة القيم الغذائية مبنية على نظام غذائي مكون من ٢٠٠٠ سعرة حرارية

Visit [www.kraft.com](#) for great tips, recipes, and to discover our sauces range.

7041

P: 15 02 17

E: 14 02 19



PRODUCT OF USA



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

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)

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)

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.

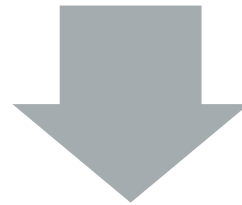
- UAE.S GSO 839: 1997 “Paquetes de alimentos - Parte 1: Requisitos generales” que establece las reglas para los envases de alimentos, incluidos los envases de metal, vidrio, plástico, papel, cartón, textiles de varias capas y madera.
- UAE.S GSO 1863: 2013 “Envases de alimentos - Parte 2: Envase de plástico - 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.



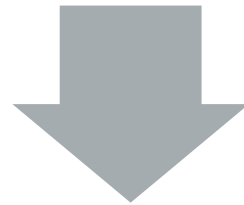
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

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

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";

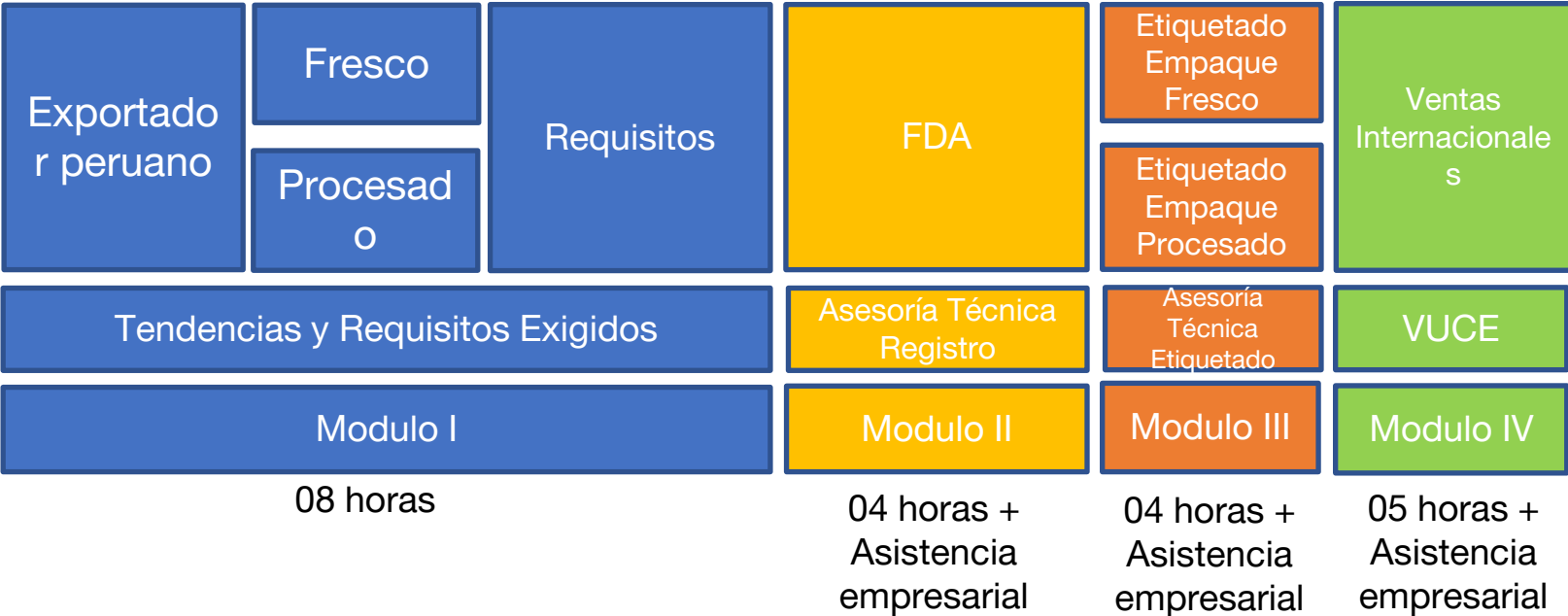
UAE.S 1016: 2017 "Criterios microbiológicos para alimentos"

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

Programas multisectoriales

Programas especializados: capacitación + asesoría especializada

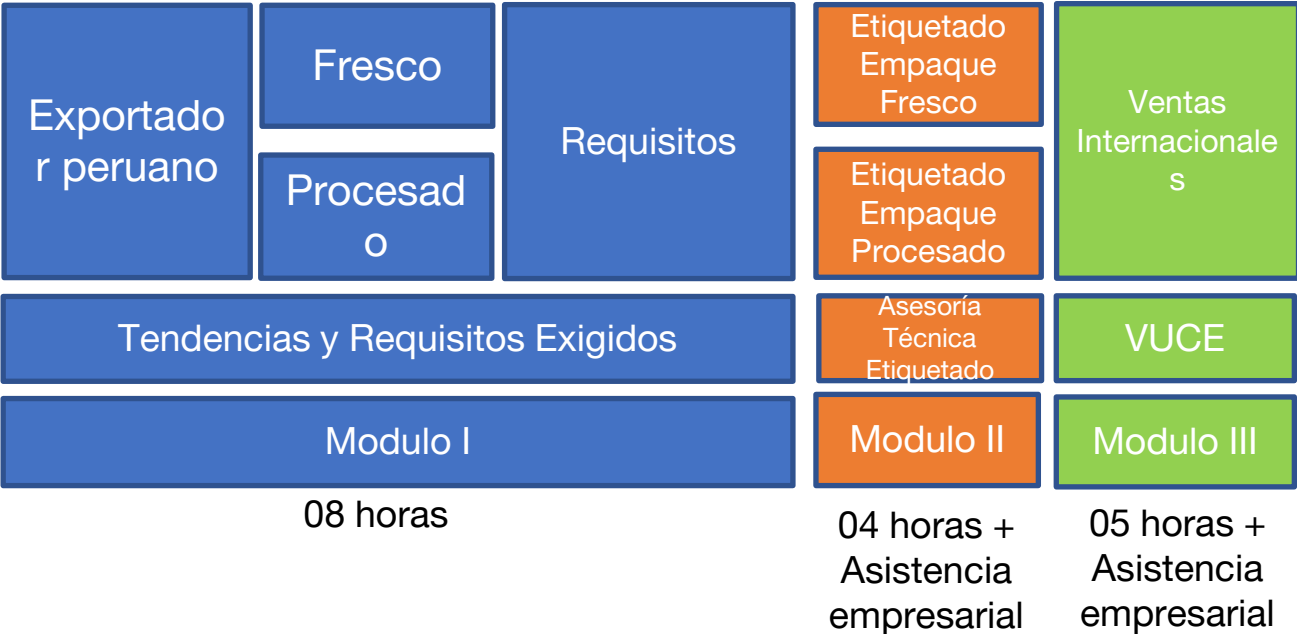
PAM - Programa de Acceso a Mercados Estados Unidos



Programas multisectoriales

Programas especializados: capacitación + asesoría especializada

PAM - Programa de Acceso a Mercados Unión Europea



Talleres especializados

Taller especializado de etiquetado sector pisco



El Que Pasa (Quepas) S.C.A., una empresa en ICA - PERU, garantiza su calidad y seguridad mediante el uso de la tecnología de la Uva y todo el proceso de la Destilación, hasta la obtención de una bebida espirituosa de la más alta calidad, lo cual por ser de la variedad (Quepas) tiene un contenido y contenido en grado, todo el proceso de la Destilación se realiza con la mejor tecnología y respaldado desde el origen cultural ancestral, a través del tiempo y de nuestra historia, por la calidad y es dignamente un nombre heredado de "Quepas" y el uso mediante personas autorizadas, que en ICA - PERU de acuerdo a la legislación, y que ha sido registrada, según la Ley N° 27331.

Se debe de traducir la historia en inglés. Si desea hacer la etiqueta en bilingüe debe ser toda en su totalidad menos los números y caracteres como MI, N.


PRODUCED AND BOTTLED BY:
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
ADDRESS: Panamericana Sur Km. 294 Salas Guadalupe
ICA - Peru
PHONE: +51(56) 468092
RUC: 20535803792
v.bahnos@gmail.com
R.L.S. : P000610N (APSE)
Denomination of Origin License / Certificate N°
0000655
PRODUCT OF PERU

IMPORTED BY:
(DATOS DEL IMPORTADOR EN ESPAÑOL: NOMBRE, DIRECCIÓN)

El registro Sanitario: P000610N (APSE), no corresponde al producto, corresponde a VINO BORGONA SEMISECO "VIBAHNOS - STA MARIA". No indica que lo produce el embotellador.

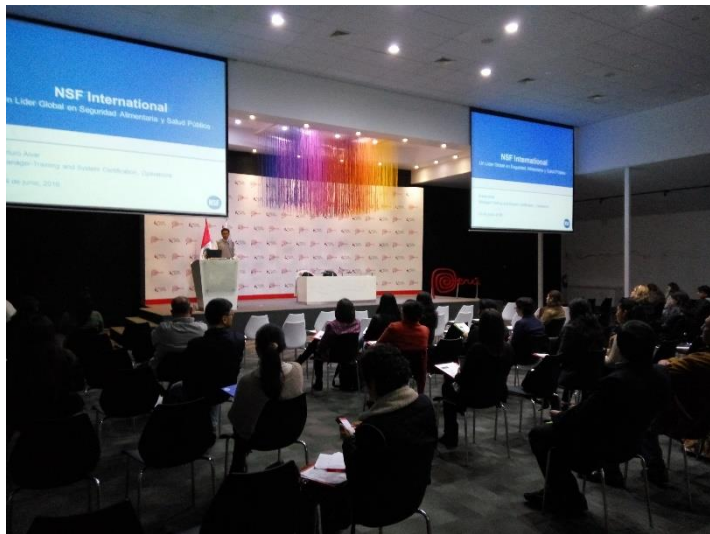
También puede indicar PRODUCE FOR siempre y cuando el registro sanitario tenga vigencia y se haya realizado una ampliación por parte del propietario del mismo.

GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.



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



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



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

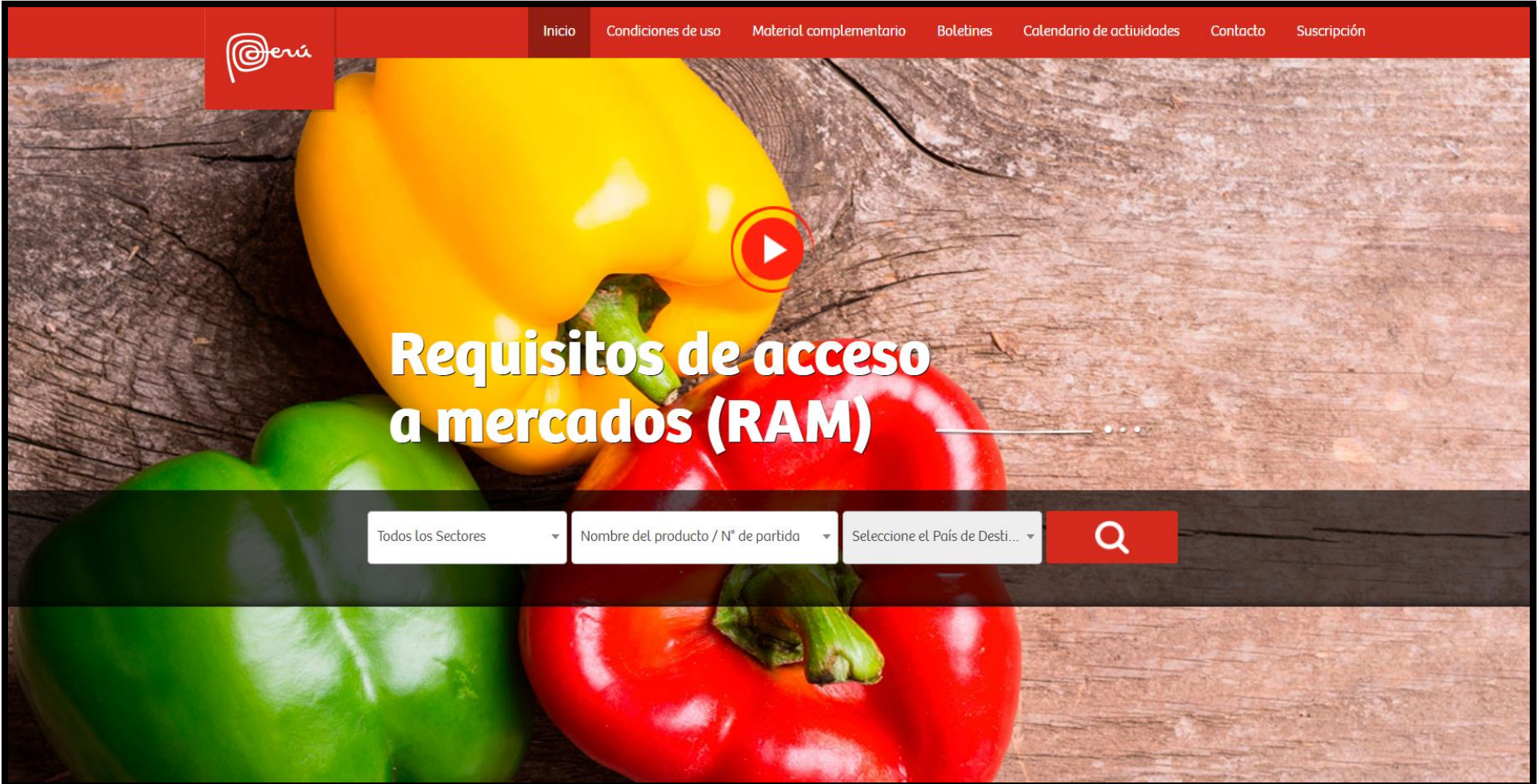
Fecha: 13 – 14 de diciembre, 2018
 Hora: 8:30 a.m. a 1:00 p.m.
 Lugar: Hotel Villa de Valverde
 Av. La Angostura A-44 B, Ica

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

Inscripciones hasta el 7 de diciembre

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

Requisitos de Acceso a Mercados - RAM



ram.promperu.gob.pe



Plaguicidas LMR

perú

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

plaguicidaslmr.promperu.gob.pe

