

REQUISITOS PARA EXPORTAR ALIMENTOS A JAPÓN



28 de Enero de 2015
Lima, Perú

ALBERTO MARTINEZ LOPEZ
Tel: (01) 707-3590
alberto@relatedfood.com
www.relatedfood.com

TEMARIO

- Mercado Japonés
- Alimentos peruanos que se exportan a Japón
- Entidades que regulan el acceso de alimentos en Japón
- Procedimiento de importación e inspecciones
- Requisitos sanitarios y fitosanitarios
- Despacho aduanero de importación
- Caso practico
- Perfil Logístico

MERCADO JAPONÉS

- Acuerdo de Asociación Económica (AAE) entre Perú y Japón
- Población: 130 millones de habitantes
- Consumidor leal e informado
- Productos con diseño y alta calidad
- La calidad prima sobre los precios
- Relación de confianza y de largo plazo



ALIMENTOS PERUANOS EXPORTADOS A JAPÓN (2014)

P.A.	Producto	Total en Kg.	Total U\$ FOB
0307490000	POTA CONGELADA	9,998,851	10,613,547
0710801000	ESPARRAGOS CONGELADOS	1,897,169	9,634,916
0304990000	ANGUILA CORTE MARIPOSA CONGELADO	1,511,450	8,897,804
1605540000	POTA PRECOCIDA CONGELADO	3,772,102	8,555,343
0901119000	CAFÉ VERDE EN GRANO	1,344,184	6,287,743
0811909100	MANGO CONGELADO (MANGIFERA INDICA L.).	2,375,677	5,033,689
0709200000	ESPARRAGOS, FRESCOS O REFRIGERADOS	1,247,138	4,843,478
0305200000	OVAS DE PEZ VOLADOR SALADAS CONGELADAS	515,695	4,576,962
0811909900	PALTA CONGELADA	963,725	3,721,421
0803901100	PLATANO ORGANICO TIPO «CAVENDISH VALERY»	4,065,683	2,852,029

Fuente: Sunat

Elaboración: Related Food

ALIMENTOS PERUANOS EXPORTADOS A JAPÓN (2014)

P.A.	Producto	Total en Kg.	Total U\$ FOB
1005903000	MAIZ GIGANTE DEL CUSCO	1,316,430	2,445,469
0307992000	ABALONES O LOCOS CONGELADOS	153,760	1,773,925
0811109000	FRESAS CONGELADAS	865,101	1,600,734
0307999090	LENGUAS DE ERIZO CONGELADAS	58,285	1,443,936
1604160000	CONSERVAS DE ANCHOAS Y ANCHOVETA	229,132	1,332,183
1008509000	QUINUA (CHENOPODIUM QUINOA)	215,637	1,240,177
2301209000	HARINA DE POTA	660,900	1,196,656
0306171300	LANGOSTINOS CONGELADOS	103,372	1,073,470
0804502000	MANGOS FRESCOS	407,812	990,616
0811101000	FRESAS CONGELADAS	481,113	874,323

Fuente: Sunat

Elaboración: Related Food

ALIMENTOS PERUANOS EXPORTADOS A JAPÓN (2014)

P.A.	Producto	Total en Kg.	Total U\$ FOB
1106201000	MACA (LEPIDIUM MEYENII)	52,007	839,999
2005600000	ESPARRAGOS EN CONSERVA	192,470	730,740
0305710000	ALETA SECA DE TIBURÓN	6,656	601,838
2202100000	BEBIDAS GASEOSAS PERUANAS	721,783	473,652
0303140000	TRUCHAS CONGELADAS	61,546	442,824
1604132000	CONSERVAS DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL	92,938	348,422
1901909000	MACA GELATINIZADA	8,740	244,306
1008902000	KIWICHA (AMARANTHUS CAUDATUS)	60,500	201,517
1805000000	CACAO EN POLVO SIN AZUCARAR NI EDULCORAR	31,200	193,611
2005999000	PASTAS DE AJI PERUANO	40,887	162,199

Fuente: Sunat

Elaboración: Related Food

ENTIDADES QUE REGULAN EL ACCESO DE ALIMENTOS EN JAPÓN

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y CIENCIAS FORESTALES (MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES - MAFF)

Administración de los asuntos relacionados con la agricultura, la silvicultura y los productos de la pesca, abarcando la producción, importación y consumo de estos. El MAFF estableció la Oficina de Asuntos de Seguridad y del Consumidor (Food Safety and Consumer Affairs Bureau) cuyos objetivos son mejorar la seguridad de los alimentos a través de un manejo adecuado desde la cosecha hasta su puesta en la mesa del consumidor final; y la transmisión de la información adecuada a los consumidores en el etiquetado de los alimentos.

MINISTERIO DE SALUD, TRABAJO Y BIENESTAR (MINISTRY OF HEALTH, LABOR AND WELFARE - MHLW)

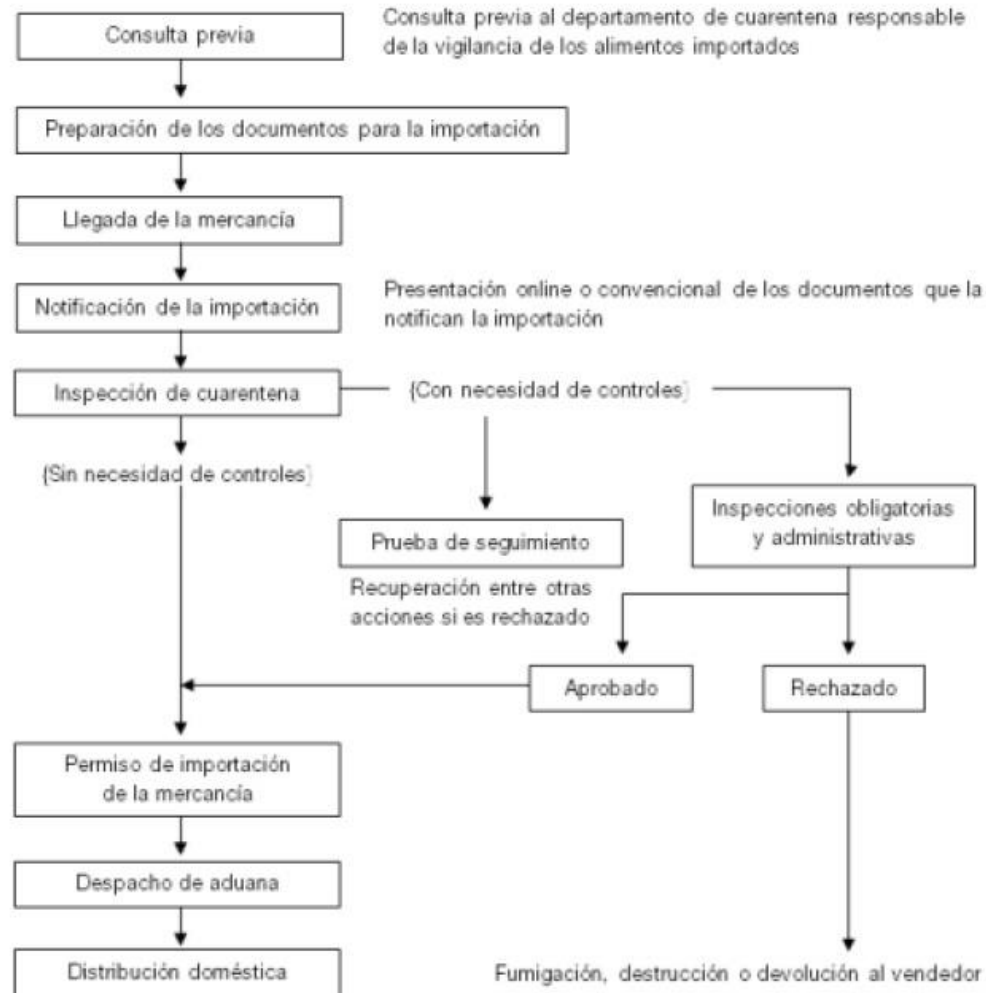
Responsable de velar por la seguridad de los alimentos en Japón a través del desarrollo de políticas de seguridad alimentaria en la vida diaria de los ciudadanos.

COMISIÓN PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA (FOOD SAFETY COMISSION)

Realiza la evaluación de los alimentos consumidos en territorio japonés.



PROCEDIMIENTO DE IMPORTACIÓN E INSPECCIONES



REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

ESTABLECIMIENTOS.- Los importadores deben verificar con los fabricantes los aspectos relativos a la vigilancia de los establecimientos, instalaciones y equipos de manufactura y control de la higiene en la fábrica:

- Los alimentos se producen y procesan de acuerdo con las leyes y reglamentos que regulan esta materia en el país exportador.
- El nivel de control de la higiene de los establecimientos, instalaciones y equipos de la fábrica es al menos igual a los requerimientos sanitarios establecidos en las leyes japonesas. Es recomendable el uso de métodos de control de la higiene basado en el Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)

REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

MATERIA PRIMA.- Respecto a las materias primas, los importadores deben confirmar con los fabricantes lo siguiente:

- Debe verificarse que cada lote cumple con los criterios de calidad, especificaciones y fichas técnicas para cada materia prima.
- Ninguna materia prima debe ser aceptada si contiene parásitos, microorganismos patógenos, sustancias tóxicas, materia descompuesta, materia deteriorada u otras materias extrañas.
- Cuando haya resultados de los análisis llevados a cabo por una entidad de vigilancia en el país exportador, los importadores deben tener estos resultados, de lo contrario se requiere la importación de muestras para confirmar dichos resultados en Japón.

REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

FABRICACIÓN Y PROCESAMIENTO.- Los importadores deben confirmar con los fabricantes lo siguiente:

- El alimento ha sido procesado bajo condiciones de higiene adecuadas con la aplicación de medidas para la prevención de contaminación por sustancias tóxicas o nocivas para la salud humana.
- Cada establecimiento procesador de alimentos ha designado personas responsables de la supervisión de la higiene de los alimentos.
- Que los productos finales cumplen con la Ley japonesa a través de pruebas e inspecciones periódicas



REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN.-
Los alimentos deben ser manipulados higiénicamente durante su almacenamiento, transporte y distribución. Debe ser aplicado un control de temperatura y observarse los estándares de conservación de los alimentos.

REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

ETIQUETADO.- Los importadores deben garantizar que el etiquetado de los alimentos importados sigan las normas de etiquetado de calidad establecidos por el MAFF.

La etiqueta debe estar en japonés y debe ser precisa, comprensible y fácilmente visible sin abrir el envase.

REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

El etiquetado según la ley para la promoción de uso efectivo de recursos rige para los productos contenidos en envases de papel o plásticos, tanto como para los enlatados (aluminio, acero) y bebidas en botellas PET, exigiendo precisamente, que un timbre distintivo indique, en al menos un lado del envoltorio o paquete, del material con el cual está hecho.

PLÁSTICOS, PAPEL, PET, ALUMINIO Y ACERO:



REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

ETIQUETADO DE NUTRIENTES.- Las normas de etiquetado nutricional incluyen la declaración de valor energético y nutriente de acuerdo con las normas de etiquetado nutricional. Los nutrientes cubiertos en las normas son proteínas, grasas, hidratos de carbono, sodio, minerales y vitaminas. El etiquetado de nutrientes es voluntario.

REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

ETIQUETADO DE ALIMENTOS CONGELADOS.- La Asociación de Alimentos Congelados de Japón exige en el etiquetado la siguiente información: ingredientes, volumen, presencia o ausencia de tratamiento al calor antes del congelamiento, y requerimientos para cocinar. La diferencia de otros etiquetados radica en “ingredientes” y “método de almacenaje”. Los vegetales frescos, incluidas las frutas, sólo deben cumplir con consignar el nombre del producto y el país de origen, de acuerdo con la ley JAS para etiquetado

REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

CERTIFICACIÓN JAS

“Estándares Japoneses de Agricultura” (Japanese Agricultural Standards)

Para poder incluir el logo JAS en el etiquetado debe obtenerse dicha certificación.

El logo JAS verde es para alimentos orgánicos

Los estándares JAS están divididos en 4 grupos:

- Estándares de procesos para obtener productos agrícolas orgánicos.
- Estándares de procesos para obtener productos agrícolas orgánicos procesados.
- Estándares para evaluar al procesador.
- Estándares para evaluar al jefe de campo.

Para obtener este certificado hay que cumplir con los estándares JAS y ser certificado por una certificadora acreditada por el gobierno japonés (MAFF).



REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

CERTIFICADORAS DE JAS:

- OCIA INTERNATIONAL
- BIO LATINA
- CONTROL UNION PERU
- IMO
- BCS
-



OCIA
INTERNATIONAL



BIO LATINA
CERTIFICADORA



CONTROL UNION



REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

NIVELES MÁXIMOS PERMITIDOS DE PRODUCTOS QUÍMICOS Y CONTAMINANTES.- El Departamento de Inocuidad Alimentaria del Ministerio de Trabajo, Salud y Bienestar (Department of Food Safety of the Ministry of Labor, Health, and Welfare - MLHW) controla el uso de residuos químicos agrícolas entre ellos los pesticidas, aditivos para alimentos y medicamentos veterinarios. La autoridad japonesa brinda una lista completa de los residuos químicos que están actualmente permitidos clasificándolos de acuerdo con los siguientes tipos de alimentos en los que pueden estar contenidos:

- Cultivos
- Animales, incluidos los peces
- Alimentos procesados
- Aguas minerales.

REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

[\[HOME\]](#)

Positive List System for Agricultural Chemical Residues in Foods

Maximum Residue Limits (MRLs) List of Agricultural Chemicals in Foods

Agricultural Chemicals		
<input checked="" type="radio"/> A	<input type="radio"/> K	<input type="radio"/> U
<input type="radio"/> B	<input type="radio"/> L	<input type="radio"/> V
<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> M	<input type="radio"/> W
<input type="radio"/> D	<input type="radio"/> N	<input type="radio"/> X
<input type="radio"/> E	<input type="radio"/> O	<input type="radio"/> Y
<input type="radio"/> F	<input type="radio"/> P	<input type="radio"/> Z
<input type="radio"/> G	<input type="radio"/> Q	
<input type="radio"/> H	<input type="radio"/> R	
<input type="radio"/> I	<input type="radio"/> S	
<input type="radio"/> J	<input type="radio"/> T	

Foods
<input checked="" type="radio"/> Crops
<input type="radio"/> Animal and fishery products
<input type="radio"/> Processed foods
<input type="radio"/> Mineral waters

REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR)

<http://www.m5.ws001.squarestart.ne.jp/foundation/search.html>

← → ↻ ☆

Aplicaciones Negocios Pronosticos de ventas Mi Web Docente Natural Ingredients ... หน้าผลไม้ 100% ตรา... Contact Us | Uren Fo... Prickly Pear NFC Jui... Prickly Pear Puree Opuntia (Prickly Pear)

[HOME] [Top page of MRLs](#) [Search engine for MRLs](#) The Japan Food Chemical Research Foundation

Table of MRLs for Agricultural Chemicals

Agricultural Chemical: FIPRONIL
Note:

Food	MRLs(ppm)	Note	MRLs(ppm) Time limit for application
Rice (brown rice)	0.01		
Wheat	0.002		
Barley	0.002		
Rye	0.002		
Corn (maize, including pop corn and sweet corn)	0.02		
Buckwheat	0.002		
Other cereal grains	0.01		
Soybeans, dried	0.002		
Beans, dried	0.002		
Peas	0.002		
Broad beans	0.002		
Peanuts, dried	0.01		

REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

ADITIVOS ALIMENTARIOS.- Los aditivos están regulados en la Ley de Sanidad Alimentaria y son definidos como sustancias utilizadas en el proceso de fabricación de alimentos o con fines de transformación o conservación de alimentos. Se incluyen aquellas sustancias que permanecen en los productos alimenticios terminados, como colorantes y preservantes.

Hay algunos aditivos alimentarios que son permitidos por ejemplo en Estados Unidos, pero no en Japón o viceversa.

REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

ADITIVOS ALIMENTARIOS.- Se deben verificar estos aditivos incluso antes de enviar las muestras a Japón, para ver si el producto califica o no en el mercado japonés.

Los aditivos pueden ser revisados en la siguiente dirección:

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/foodadditives/index.html>

Prestar atención a los aditivos cuya detección puede impedir la importación del producto.

El resultado del análisis de aditivos es válido por un año por parte de las autoridades japonesas, la mercancía es revisada por el número de lote del producto



REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

LISTA DE ADITIVOS DESIGNADOS:

[Home](#) [Back](#)

The Japan Food Chemical Research Foundation



Last update:17/11/2014

List of Designated Additives

The substances below are the designated additives appearing in Table 1, as mentioned in Article 12 of the Enforcement Regulations under Article 10 of the Food Sanitation Act. These additives are listed here in alphabetic order. They are 445 in total as of November 17, 2014. The number preceding the name of each additive is the sequence number given to the corresponding additive in the original Japanese table.



Table 1:[14.11.17E.pdf](#)

No.	Name
16	Acesulfame Potassium
20	Acetaldehyde
314	Acetic Acid, Glacial
23	Acetone
22	Acetophenone
17	Acetylated Distarch Adipate
19	Acetylated Distarch Phosphate
18	Acetylated Oxidized Starch
5	Adipic Acid
25	Advantame
31	DL-Alanine
183	Aliphatic Higher Alcohols Ref.
184	Aliphatic Higher Aldehydes (except those generally recognized as highly toxic) Ref.
185	Aliphatic Higher Hydrocarbons (except those generally recognized as highly toxic) Ref.

REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

ANÁLISIS DESDE EL PUNTO DE VISTA MICROBIOLÓGICO.- Se debe tener mucho cuidado con la presencia de las siguientes sustancias ya que el producto sería rechazado inmediatamente, como lo son: recuento total en placa APC, Escherichia Coli, Bacterias coliformes, levadura y moho, Staphylococcus aureus, Salmonela, Listeria.

REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

METALES PESADOS.- La ley de Sanidad Alimentaria restringe los siguientes diez géneros de metal: Cinc, Antimonio, Cadmio, Estaño, Selenio, Cobre, Plomo, Arsénico, Metil mercurio y Cromo.

REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

<http://www.pps.go.jp/english/index.html>



The screenshot shows a web browser window with the URL <http://www.pps.go.jp/english/index.html>. The page features the logo of the Plant Protection Station, which is part of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries Japan (農林水産省 植物防疫所). The logo includes a colorful illustration of various fruits and flowers. In the top right corner, there are links for "Japanese Version" and "Site Map". The main content area is a green sidebar with a list of links, each preceded by a green circular icon. The links are: "Import and Export Plant Quarantine - FAQ", "Visitors from abroad", "Functions of the Plant Protection Station", "International Plant Protection Convention", "Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures", "Quarantine Pest List" (with sub-links for "Last updated January 25, 2013" and "Enforce from August 24, 2014"), "Plants and plant products subject to phytosanitary inspection at growing site" (with sub-links for "Last updated July 25, 2013" and "Enforce from February 24, 2015"), "List of the Import Prohibited Plants" (with sub-links for "Last updated February 7, 2014" and "Enforce from August 24, 2014"), and "List of the Plants Subject to novel phytosanitary measures to be carried out in exporting countries".

PlantProtectionStation
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries Japan
農林水産省 植物防疫所

Japanese Version
Site Map

- Import and Export Plant Quarantine - FAQ
- Visitors from abroad
- Functions of the Plant Protection Station
- International Plant Protection Convention
- Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures
- Quarantine Pest List
 - ▶ Last updated January 25, 2013
 - ▶ Enforce from August 24, 2014
- Plants and plant products subject to phytosanitary inspection at growing site
 - ▶ Last updated July 25, 2013
 - ▶ Enforce from February 24, 2015
- List of the Import Prohibited Plants
 - ▶ Last updated February 7, 2014
 - ▶ Enforce from August 24, 2014
- List of the Plants Subject to novel phytosanitary measures to be carried out in exporting countries

REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

Search for importing conditions: Result

The result is listed below. Please be sure to read "[Explanation of indicated content](#)" for better reference.

<< [Previous page](#)

PDF Download

Originating country: Republic of Peru
Importing plant: Mango(*Mangifera indica*) fruit

※ If you click a row title, you can rearrange the search result.

Articles prohibited to import: 1 found (Click to see details) ▾

English name	Family	Scientific name	Pest	Remarks
Mango	ANACARDIACEAE	<i>Mangifera indica</i>	Mediterranean fruit fly (<i>Ceratitis capitata</i>)	Exception: Notification53

Articles requiring ordinary inspection: 0 found >>

Articles requiring field inspection etc. in an originating country when imported: 0 found >>

Articles requiring heat treatment in an originating country when imported: 0 found >>

REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

PRODUCTOS DE PESCA.- En el caso de los productos pesqueros, la empresa exportadora debe presentar, un certificado que garantice que la planta en la que ha sido procesado cuenta con una habilitación sanitaria otorgada por SANIPES-ITP.

DESPACHO ADUANERO DE IMPORTACIÓN

Mediante la firma del Acuerdo de Asociación Económica (AAE) entre Perú y Japón, en Marzo de 2012, Perú posee acceso preferencial para la mayoría de los productos, para información detallada de los aranceles por producto dirigirse a la Aduana japonesa:

http://www.customs.go.jp/english/tariff/2014_1/index.htm

DESPACHO ADUANERO DE IMPORTACIÓN

http://www.customs.go.jp/english/tariff/2014_1/index Japan's Tariff Schedule as o...
このページの本文へ > サイトマップ > English

 **税関**
Japan Customs

文字サイズ + 大きく 元に戻す - 小さく Search 検索

Home Passenger Export / Import Enforcement Trade Statistics Customs Answer (FAQ)

Regional Customs Hakodate Tokyo Yokohama Nagoya Osaka Kobe Moji Nagasaki Okinawa

Location: [Home](#) > Japan's Tariff Schedule as of January 1 2014

Like Share 11 +1 0 Tweet 0

Japan's Tariff Schedule as of January 1 2014

This information is for reference only, not for official use. Please refer to the relevant statutory publications in Japanese for confirmation. If you have an inquiry regarding customs formalities, etc., please feel free to ask a [customs counselor](#) at the nearest Customs office.

▶ [Abbreviation of unit](#)

SECTION I
LIVE ANIMALS; ANIMAL PRODUCTS

Chapter 1	Live animals.	Tariff rate
Chapter 2	Meat and edible meat offal.	Tariff rate
Chapter 3	Fish and crustaceans, molluscs and other aquatic invertebrates.	Tariff rate
Chapter 4	Dairy produce: birds' eggs: natural honey: edible products of animal origin, not elsewhere specified or included.	Tariff rate

DESPACHO ADUANERO DE IMPORTACIÓN

TRAMITES ADUANEROS.- La declaración de Importación se debe presentar triplicada y entregada a la Aduana Japonesa con los siguientes documentos:

- Factura Comercial
- Bill of Landing o Air Waybill
- Certificado de Origen
- Listado de productos (Packing List)
- Certificado Sanitario o Fitosanitario
- Otros (Lista de ingredientes y aditivos, flujo de proceso, etc.)

DESPACHO ADUANERO DE IMPORTACIÓN

- **PROCEDIMIENTO DE AFR (ADVANCE FILLING RULE)**

Aduanas de Japón ha cambiado sus reglas de reporte anticipado de la información de carga, que solicita a las navieras y los transitarios o agentes naviero o consignatarios de buques (NVCCOs; Transportista No Operador de Buques, acrónimo en inglés de Non Vessel Operating Common Carrier) a presentar electrónicamente a la aduana de Japón información de la carga a más tardar 24 horas antes de la salida del buque de un puerto de carga. Si toda la información requerida no está disponible 24 horas antes de la salida no se cargará la carga. Esto incluye números de contenedor y del sello. Las nuevas regulaciones se aplicaron el 01 de marzo de 2014.



CASO PRACTICO

- Quinoa (Chenopodium quinoa)
- Partida Arancelaria: 100850
- Arancel en Japón: Libre 0%

http://www.customs.go.jp/english/tariff/2015_115/data/e_10.htm

- Otros impuestos: 8% Impuesto a las ventas, sobre el valor CIF



CASO PRACTICO

REGULACIONES DE IMPORTACIÓN Y NORMAS DE INGRESO:

La importación de Quinoa está sujeta a las disposiciones de la “Plant Protection Law” y la “Food Sanitation Law”. Esta requiere la presentación del documento “Notification form for Importation of Foods” en las oficinas de cuarentena a cargo del Ministerio de Agricultura (MAFF) y de la Oficina de Inspección de Alimentos Importados a cargo del Ministerio de Salud (MHLW) ubicados en el puerto o aeropuerto de entrada.



CASO PRACTICO

IDENTIFICACIÓN DE LAS AGENCIAS ANTE LAS CUALES SE DEBEN TRAMITAR PERMISOS DE INGRESO, REGISTRO DE PRODUCTOS Y ETIQUETAS:



El importador debe presentar la “Notification form for Importation of Foods” ante la Plant Protection Office a cargo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Forestal (MAFF). Esta inspección tiene el fin de prevenir la entrada de organismos perjudiciales para la salud o que generen ocasiones perjudiciosas a las plantaciones domésticas. El importador debe solicitar la inspección del producto por medio del formulario “Application for Import Inspection of Plants and Import Prohibited Articles” y el producto debe estar acompañado con un Certificado Fitosanitario extendido por SENASA.

CASO PRACTICO



La Quinoa que ha pasado la inspección de la Plant Protection Office, debera presentar la «Notification form for Importation Foods» junto con otros documentos requeridos por la **Oficina de Inspección de Alimentos Importados** a cargo del Ministerio de Salud (MHLW) para verificar que cumpla con la “Ley de Sanidad de Alimentos”. Esta inspección consiste en verificar que el producto no tenga presencia de residuos químicos, aditivos prohibidos, bacterias, etc.

Los importadores deberán observar, de cualquier manera, que otras inspecciones podrán ser requeridas, dependiendo del tipo de materia prima o tipo de proceso de fabricación.

CASO PRACTICO

La Ley de Sanidad de Alimentos prohíbe la venta de alimentos que contengan sustancias tóxicas y perjudiciales para los humanos. La Quinoa envasada debe ser etiquetada de acuerdo a lo que estipula la ley.

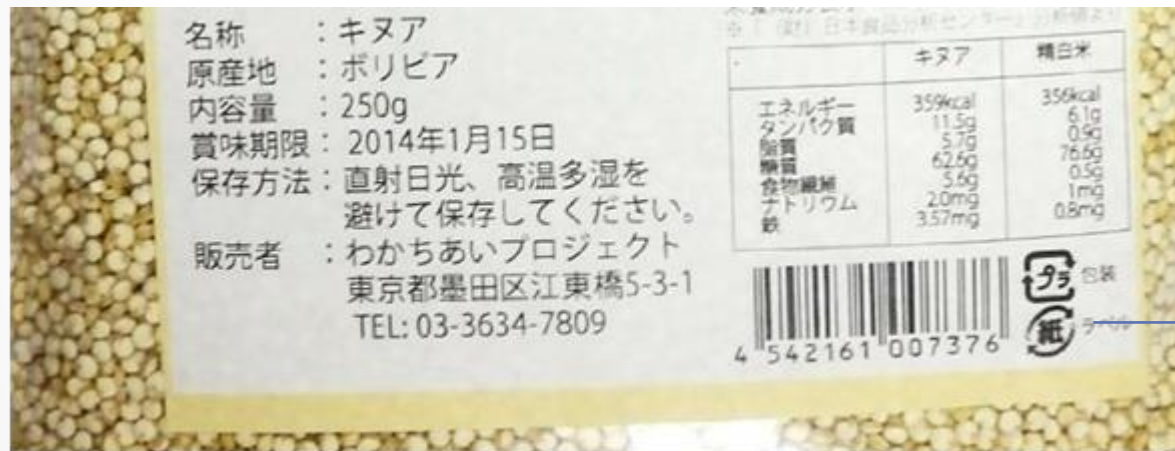
Los ítems que se deben mencionar son:

- Nombre del producto
- Ingredientes
- Contenido
- Fecha de expiración
- Método de almacenamiento
- País de origen
- Nombre y dirección del importador



CASO PRACTICO

EJEMPLOS DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS (IMÁGENES)



Ley para la Promoción del Uso Efectivo de Recursos

PERFIL LOGÍSTICO

Países con mejor desempeño logístico a nivel mundial

PAIS	PUESTO	LPI
Germany	1	4.12
Netherlands	2	4.05
Belgium	3	4.04
United Kingdom	4	4.01
Singapore	5	4
Sweden	6	3.96
Norway	7	3.96
Luxembourg	8	3.95
United States	9	3.92
Japan	10	3.91

Fuente: <http://lpi.worldbank.org/international/global>

Elaboración: Related Food

PERFIL LOGÍSTICO

Los puertos más destacados son: Kobe, Yokohama, Osaka, Tokyo y Nagoya, considerados como los principales puntos de acceso hacia el territorio Japonés.

Los principales aeropuertos: Nagoya, Tokyo, Osaka, y Kansai, son los que concentran el mayor movimiento de tráfico internacional



PERFIL LOGÍSTICO

Fletes referenciales:

Callao, PE / Kobe, Nagoya, Yokohama, JP

40 HREF : US\$ 5800.00 + ODF US\$ 55/BL + Gastos en destino

Producto: Uvas Frescas

Validez: 01 de Diciembre al 31 de Diciembre 2014

Sujeto a disponibilidad de equipo y espacio

NOTA: Incluye Cold Treatment

Callao, PE / Kobe, Nagoya, Yokohama, JP

40 HREF : US\$ 5000.00 + ODF US\$ 55/BL + Gastos en destino

Producto: Esparrago congelado

Validez: 01 de Diciembre al 31 de Diciembre 2014

Sujeto a disponibilidad de equipo y espacio

Callao, PE / Kobe, Nagoya, Yokohama, JP

20 DRY : US\$ 1650.00 + ODF US\$ 55/BL + Gastos en destino

Producto: Quinoa Dry

Validez: 01 de Diciembre al 31 de Diciembre 2014

Sujeto a disponibilidad de equipo y espacio

Fuente: Naviera Maersk

GRACIAS !!!

ALBERTO MARTINEZ LOPEZ

Tel: (01) 707-3590

alberto@relatedfood.com

www.relatedfood.com