

Requisitos para exportar alimentos a los Estados Unidos de América

Seminario Miércoles del Exportador - PROMPERÚ

Javier Silva Chang

jsilva@promperu.gob.pe

13 de febrero de 2019

Lima, Perú



prom
perú

Perú

Contenido

- I. Autoridades competentes en Estados Unidos**
- II. Requisitos para exportar alimentos**
 - **Requisitos fitosani**
 - **LMR**
 - **Etiquetado**
 - **Rechazos (2018)**
 - **Ley Anti Bioterrorismo**
 - **Productos acidificados o de baja acidez LACF**
 - **Ley FSMA (2016)**
- III. Programas, Actividades, Herramientas, Informes y Material de Promperú**



I. Autoridades competentes en Estados Unidos



Animal and Plant Health Inspection Service – APHIS (Servicio de Inspección de Animales y Plantas)

Servicio de Inspección Sanitaria de Animales y Plantas (Animal and Plant Health Inspection Service, **APHIS**) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (U.S. Department of Agriculture, USDA) regula el ingreso de determinados productos agrícolas extranjeros en los Estados Unidos.



FSIS - Food Safety and Inspection Service (Servicio de Seguridad Alimentaria e Inspección)

La Seguridad Alimentaria e Inspección (FSIS), una agencia del Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA), es la agencia de salud pública responsable de asegurar que la oferta comercial de la nación de la carne, las aves de corral y productos de huevo es seguro, sano y correctamente etiquetados y envasados.



Food and Drug Administration - FDA

Administración de alimentos y medicamentos (FDA) es la Agencia federal estadounidense encargada del control de alimentos y medicamentos, la cual forma parte del **Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos**.



U.S. FOOD & DRUG
ADMINISTRATION

Food and Drug Administration - FDA

La FDA es responsable de velar por el **bienestar y la protección de la salud pública** y de garantizar la seguridad y la eficacia de los medicamentos tanto para los seres humanos como para los animales.

Además, es la encargada de vigilar y regular lo relacionado con los **productos biológicos, dispositivos médicos, cosméticos, productos radioactivos y el suministro de alimentos de la nación.**



US. Fish & Wildlife Service - Servicio de Pesca y vida silvestres de Estados Unidos

<https://www.fws.gov/>

**National Oceanic and Atmospheric Administration –
Administración Nacional de Oceánica y Atmosférica**

<https://www.fisheries.noaa.gov/welcome>





II. Requisitos para exportar Alimentos



Requisitos generales obligatorios

- Producto exportable, restricciones fitosanitarias:
 - protocolos fitosanitarios
 - embalaje de madera
 - Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR)
- Inspección en aduana.
- Cumplir otras regulaciones de acceso:
 - Etiquetado
 - No exceder niveles de metales pesados.
 - Bioterrorismo,
 - LACF, otras normativas
- Normas de origen

Requisitos fitosanitarios

- No todas las frutas y hortalizas frescas pueden exportarse debido a restricciones fitosanitarias.
- Se establecen Protocolos fitosanitarios por producto-mercado y en algunos casos puede incluir tratamientos cuarentenarios.
- Existen medidas fitosanitarias implementadas a nivel internacional: NIMF 15



Country/Region: Approved Name:

[Search by Scientific/Common Name](#)

-- Select --

SEARCH

Options

▶ **Home**

Port Information

FAQ

Glossary

Contact Us

⊖ Inspection Procedures

⊖ For Official Use

Date: Feb 13, 2019

Country Summary: Approved Commodities

Peru

Click on ([OPEN CIR](#)) to see the Commodity Import Requirements (CIR) for the approved commodity. The Country Summary displays all the approved imports for the specified country (or, region). Columns displaying plant part and Port(s) of Entry are shown as it is possible for an import to be regulated differently based upon those factors. A flag (⊖) indicates information that is intended for and available to an APHIS/CBP audience only.

Relevant, Active Alerts:

Short Description

No Alerts found


Instructions:

Instruction Text

None

Includes approved commodities from "All Countries"

CIR	Commodity	Plant Part	Port(s) of Entry
OPEN CIR	Abyssinian Mustard	Above-ground parts	All Ports
OPEN CIR	Aloe	Above-ground parts	All Ports
OPEN CIR	Artichoke, Globe	Immature (closed) flower	All Ports
OPEN CIR	Artichoke, Jerusalem	Tuber	North Atlantic (NA)
OPEN CIR	Arugula	Leaf, Stem	All Ports
OPEN CIR	Asparagus	Spear	All Ports
OPEN CIR	Avocado	Fruit	Continental U.S. Ports
OPEN CIR	Baby Broccoli	Above-ground parts	All Ports



OPEN CIR ➤	Lily	Bulb	All Ports
OPEN CIR ➤	Lime (Sour)	Fruit	Continental U.S. Ports
OPEN CIR ➤	Maguey	Leaf	All Ports
OPEN CIR ➤	Mango	Fruit	All Ports
OPEN CIR ➤	Marjoram	Above-ground parts	All Ports
OPEN CIR ➤	Matsutake	Above-ground parts	All Ports
OPEN CIR ➤	Mushroom	Above-ground parts	All Ports
OPEN CIR ➤	Mustard Greens	Above-ground parts	All Ports
OPEN CIR ➤	Netted Melon	Fruit	Continental U.S. Ports
OPEN CIR ➤	Okra	Pod	All Ports
OPEN CIR ➤	Onion	All plant parts	All Ports
OPEN CIR ➤	Orange, Sweet	Fruit	Continental U.S. Ports
OPEN CIR ➤	Oregano	Above-ground parts	All Ports
OPEN CIR ➤	Pak Choi	Above-ground parts	All Ports
OPEN CIR ➤	Palm Heart	Palm heart	All Ports
OPEN CIR ➤	Palm Kale	Above-ground parts	All Ports
OPEN CIR ➤	Papaya	Fruit	Continental U.S. Ports
OPEN CIR ➤	Parsley	Above-ground parts	All Ports
OPEN CIR ➤	Pea	Pea; Pod	North Atlantic (NA)
OPEN CIR ➤	Peanut	Nut; Pod; Raw	All Ports
OPEN CIR ➤	Pepper, Bell	Fruit	All Ports Except Hawaii
OPEN CIR ➤	Pepper, Habanero	Fruit	All Ports Except Hawaii
OPEN CIR ➤	Pepper, Locoto	Fruit	All Ports Except Hawaii
OPEN CIR ➤	Pepper, Manzano	Fruit	All Ports Except Hawaii
OPEN CIR ➤	Pepper, Tabasco	Fruit	All Ports Except Hawaii



Commodity Import Report (CIR)

Orange, Sweet (Fruit) from Peru into Continental U.S. Ports

The CIR contains current import regulation information for the selected Commodity Import (a specific commodity approved from a designated country, or region, into one or more designated ports). A flag (🚫) indicates information that is intended for and available to an APHIS/CBP audience only.

[Citrus sinensis](#) [Commodity Summary](#) [Guide Page](#) [Country Summary](#)

Import Requirements

- 1 Admissible Plant Parts:** Fruit
- 2 Admissible Ports:** Continental U.S. Ports
- 3 Import Permit Required:** An Import Permit is required. To obtain a permit, go to [e-Permits](#).
- 4 Subject to Inspection:** This commodity is subject to inspection at the port of entry and all general requirements of [7 CFR 319.56-3](#).
- 5 Commercial Consignments Only**
- 6 Phytosanitary Certificate:** Each consignment of fruit must be accompanied by a phytosanitary certificate issued by the National Plant Protection Organization (NPPO) of Peru stating the fruit has been inspected and found free of *Ecdytoplopha aurantiana*.
- 7 Condition of Entry Treatment:** [I107-a-1 \(Cold Treatment\)](#) If treatment has not been completed or fails, the fruits or vegetables may arrive in the United States at either of the following locations:
 - At ports located north of 39° latitude and east of 104° longitude.
 - At ports with [approved cold-treatment facilities](#). (https://www.aphis.usda.gov/import_export/plants/manuals/ports/downloads/cold_treatment_facilities.pdf)
- 8 Port Restriction:** Do not import or distribute into or within Hawaii, Puerto Rico, or any U.S. territory.
- 9 Reference Information:** To be treated in accordance with the Plant Protection and Quarantine Treatment Manual (https://www.aphis.usda.gov/import_export/plants/manuals/ports/downloads/treatment.pdf).

Instructions for Officers

- 10** Verify cold treatment requirements have been satisfied. Refer to [the Special Procedures for Cold-Treated Commodities](#) (https://cbp.aphis.usda.gov/ppq/php/favir/SpecialProcedures/downloads/Procedures_coldtreatedFV.pdf). 🚫

Commodity Information

- 11** For additional commodity information and images, visit <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxonomydetail.aspx?id=10732>

Additional Requirements

- 12** Grover registration and agreement

The production site at which the fruit is grown must be registered for export with the National Plant Protection Organization (NPPO) of Peru and the producer must have signed an agreement with the NPPO of Peru whereby the producer agrees to participate in and follow the fruit fly management program established by the NPPO of Peru.

Management program for fruit flies: monitoring

The NPPO of Peru's fruit fly management program must be approved by APHIS and must require that participating citrus producers allow APHIS inspectors access to production areas in order to monitor compliance with the fruit fly management program. The fruit fly management program must also provide for the following:

Trapping and control

In areas where citrus is produced for export to the United States, traps must be placed in fruit fly host plants at least 6 weeks prior to harvest at a rate mutually agreed upon by APHIS and the NPPO of Peru. If fruit fly trapping levels at a production site exceed the thresholds established by APHIS and the NPPO of Peru, exports from that production site will be suspended until APHIS and the NPPO of Peru conclude fruit fly population levels have been reduced to an acceptable limit. Fruit fly traps are monitored weekly; therefore, reinstatements of production sites will be evaluated on a weekly basis.

Records

The NPPO of Peru or its designated representative must keep records documenting the fruit fly trapping and control activities in areas that produce citrus for export to the United States. All trapping and control records kept by the NPPO of Peru or its designated representative must be made available to APHIS upon request.

Port of first arrival sampling

Citrus fruits imported from Peru are subject to inspection by an inspector at the port of first arrival into the United States in accordance with § 319.56-3(d). At the port of first arrival, an inspector will sample and cut citrus fruits from each consignment to detect pest infestation. If a single live fruit fly in any stage of development or a single *E. aurantiana* is found, the consignment will be held until an investigation is completed and appropriate remedial actions have been implemented.

CONSULTA DE REQUISITOS

Importación Exportación Tránsito Internacional

PRODUCTO:

NARANJA

Buscar

Seleccione	Nombre del Producto	Partida Arancelaria	Código CRF
<input checked="" type="radio"/>	NARANJA, fruto fresco (Citrus sinensis)	0805.10.00.00	03
<input type="radio"/>	NARANJA, fruto seco al natural (Citrus sinensis)	0805.10.00.00	03

Página 1 de 1, Registros 2 de 2

Aplicación	País de Destino	País de Origen
COMERCIALIZACION ▼	EEUU ▼ ALEMANIA AUSTRIA BELGICA BOLIVIA BULGARIA CANADA CHILE CHINA CHIPRE COLOMBIA COSTA RICA DINAMARCA ECUADOR EEUU EL SALVADOR ESLOVAQUIA ESLOVENIA ESPAÑA ESTONIA	PERU ▼

Mostrar Requisito

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

REQUISITO FITOSANITARIO DE EXPORTACION

Producto		Nombre Científico	
NARANJA, fruto fresco		Citrus sinensis	
País Destino		País de Origen	
EEUU		PERU (MULTIDEPARTAMENTAL)	
Uso o Destino	Tipo	Estado	
COMERCIALIZACION, CONSUMO, INDUSTRIAL	EXPORTACION	AUTORIZADO	

Requisito(s) fitosanitario(s)

1. REQUISITOS GENERALES:

- Certificado Fitosanitario.
- Certificado de lugar de producción.
- Certificado de planta de empaque.
- Carta de instrucciones al capitán.
- Certificado de calibración de sensores.
- Ver plan de trabajo.

2. PLAGAS REGULADAS:

Ceratitis capitata , Anastrepha obliqua , Anastrepha fraterculus , Anastrepha serpentina , Ecdytolopha aurantianum (=Gymnandrosoma aurantianum)

3. DECLARACIÓN ADICIONAL:

The fruit has been inspected and found free of *Ecdytolopha aurantiana*

4. TRATAMIENTO CUARENTENARIO:

- Tratamiento de Frio T107-a-1 USDA APHIS
- 15 DIAS a 1.11 °C, o menor temperatura - Tratado en tránsito.
- 17 DIAS a 1.67 °C, o menor temperatura - Tratado en tránsito

5. REQUISITOS DE ETIQUETADO:

Nombre / código lugar de producción.

Código de PLANTA DE EMPAQUE:

Ver archivo adjunto.

6. CONSIDERACIONES PARA LLENAR EL C.F.:

- Consignar el número de precinto.
- Consignar el número de contenedor.
- El Certificado Fitosanitario debe ser emitido en el idioma Inglés.

Tratamientos cuarentenarios

Tratamiento en frío



Tratamiento con bromuro de metilo



Tratamiento hidrotérmico

Embalaje de madera

- Norma internacional que reglamenta el embalaje de madera utilizado en comercio internacional (NIMF 15).
- Se aplica a los pallets, la madera de estiba, jaulas, bloques, barriles, cajones, tablas para carga, collarines de paletas y calces.
- La entidad de control de esta norma en Perú es SENASA.
- SENASA registra y aprueba a las empresas que pueden brindar el tratamiento a los embalajes de madera y fabricantes de los mismos.



<http://www.senasa.gob.pe/senasa/wp-content/uploads/2014/12/nimf-15.pdf>

<https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2019/02/EMPRESAS-AUTORIZADAS-HT-AL-4-FEBRERO-2019.pdf>

Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR



¿Qué son los LMR?

- El "LMR" es la concentración máxima de residuos de un plaguicida (expresada en mg/kg), cuyo uso es regulado por la autoridad sanitaria del país importador.

¿Cuáles son los riesgos del uso de plaguicidas para la salud del consumidor?

- La ingesta de cantidades superiores a las establecidas tiene terribles efectos sobre la salud humana. (Parkinson, Cáncer, Reprotoxicidad).



¿Cuál es la importancia de los LMR?

- **Salud Pública**: los plaguicidas son moléculas tóxicas, con efectos perjudiciales a largo plazo y efectos secundarios
- **Medio ambiente**: afecta el equilibrio en el ambiente y el ecosistema
- **Agroindustria**: cualquier no cumplimiento con los LMR establecidos por un país deriva en un rechazo inminente de la mercadería.



Etiquetado: Nuevo Etiquetado y Tabla nutricional para alimentos en EE.UU. (2016)

En mayo del año 2016 la FDA (Food and Drug Administration) de EE.UU. presentó el nuevo rótulo de información nutricional para alimentos envasados que ayudará al público estadounidense a tomar decisiones informadas sobre los alimentos que consumen.

Principales cambios:

- Resalta las declaraciones de **“Calorías”, “Porciones por envase”, y “Tamaño de la porción”**
- Se incorpora el uso de **Porcentaje de Valor Nutricional (%DV)**, que son: los niveles promedio de nutrientes para una persona que requiere 2000 calorías al día.
Ejm: Un alimento con 5% DV de sodio proporciona el 5% del sodio total que la persona debe comer en un día.
- La **Vitamina A y C** ya no se mostrarán en la etiqueta, por que en general no existe en EE.UU. Dificultad de obtener las cantidades recomendadas.
- La **Vitamina D y Potasio** ahora se mostrará.
- Reducción en la cantidad de **azúcares agregados**, se mostrarán los azúcares añadidos debajo de los azúcares totales.
- Entre otros.

COMPARACIÓN PARALELA

Etiqueta Original

Nutrition Facts	
Serving Size 2/3 cup (55g) Servings Per Container About 8	
Amount Per Serving	
Calories 230	Calories from Fat 72
% Daily Value*	
Total Fat 8g	12%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	12%
Dietary Fiber 4g	16%
Sugars 1g	
Protein 3g	
Vitamin A 10%	
Vitamin C 8%	
Calcium 20%	
Iron 45%	
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calorie needs.	
	Calories: 2,000 2,500
Total Fat	Less than 65g 80g
Sat Fat	Less than 20g 25g
Cholesterol	Less than 300mg 300mg
Sodium	Less than 2,400mg 2,400mg
Total Carbohydrate	300g 375g
Dietary Fiber	25g 30g

Nueva Etiqueta

Nutrition Facts	
8 servings per container	
Serving size	2/3 cup (55g)
Amount per serving	
Calories	230
% Daily Value*	
Total Fat 8g	10%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	13%
Dietary Fiber 4g	14%
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars 20%	
Protein 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 235mg	6%
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Porciones: letra más grande y más notoria

Tamaños de las porciones actualizados

Calorías: tipografía más grande

Valores diarios actualizados

Nuevo: azúcares añadidos

Cambio de nutrientes requeridos

Cantidades reales declaradas

Nueva nota de pie

En mayo de 2018, la FDA extendió las fechas de cumplimiento de las reglas desde el 26 de julio de 2018 hasta el 1 de enero de 2020, para los fabricantes con \$ 10 millones o más en ventas anuales de alimentos, y hasta el 1 de enero de 2021 para Fabricantes con menos de \$ 10 millones en ventas anuales de alimentos.

Rechazos de las exportaciones hasta el 2018

U.S. Department of Health and Human Services

FDA U.S. Food and Drug Administration
Protecting and Promoting *Your* Health

A to Z Index | Follow FDA | En Español

Search FDA

Home | Food | Drugs | Medical Devices | Radiation-Emitting Products | Vaccines, Blood & Biologics | Animal & Veterinary | Cosmetics | Tobacco Products

For Industry

Home > For Industry > Import Program > Import Refusal

Import Refusal Report

f SHARE | TWEET | LINKEDIN | PIN IT | EMAIL | PRINT

U.S. Food and Drug Administration Import Refusal Reports for OASIS

INTRODUCTION TO FDA'S IMPORT REFUSAL REPORT (IRR)

The Food, Drug, and Cosmetic Act (the Act) authorizes FDA to detain a regulated product that appears to be out of compliance with the Act. The FDA district office will then issue a "Notice of FDA Action" specifying the nature of the violation to the owner or consignee. The owner or consignee is entitled to an informal hearing in order to provide testimony regarding the admissibility of the product. If the owner fails to submit evidence that the product is in compliance or fails to submit a plan to bring the product into compliance, FDA will issue another "Notice of FDA Action" refusing admission to the product. The product then has to be exported or destroyed within 90 days. [↕](#)

View Import Refusal by

Country/Area Product

MONTH ▼ YEAR ▼

[Reset](#) [Search](#)

<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/importrefusals/index.cfm>

View Import Refusal by

Country/Area Product

December ▼

2018 ▼

[Reset](#)

Search

Search Results

Country/Area

of Refusals

[Afghanistan](#)

3

[Argentina](#)

4

[Australia](#)

1

[Austria](#)

1

[Bahamas](#)

3

Import Refusal Report

[f SHARE](#) [TWEET](#) [LINKEDIN](#) [PIN IT](#) [EMAIL](#) [PRINT](#)

Refusal Actions by FDA as Recorded in OASIS for Peru

[Back to Search Results](#)

Click on the dropdown to select a record

Select a record to view details

3009856788 || [REDACTED] || 16AGT51 || 18-Dec-2018 || ROD-0054326-8/11/1

3006121235 || [REDACTED] || 21GET10 || 28-Dec-2018 || 541-0265017-0/371/1

3006121235 || [REDACTED] || 24FCT07 || 28-Dec-2018 || 541-0265017-0/411/1

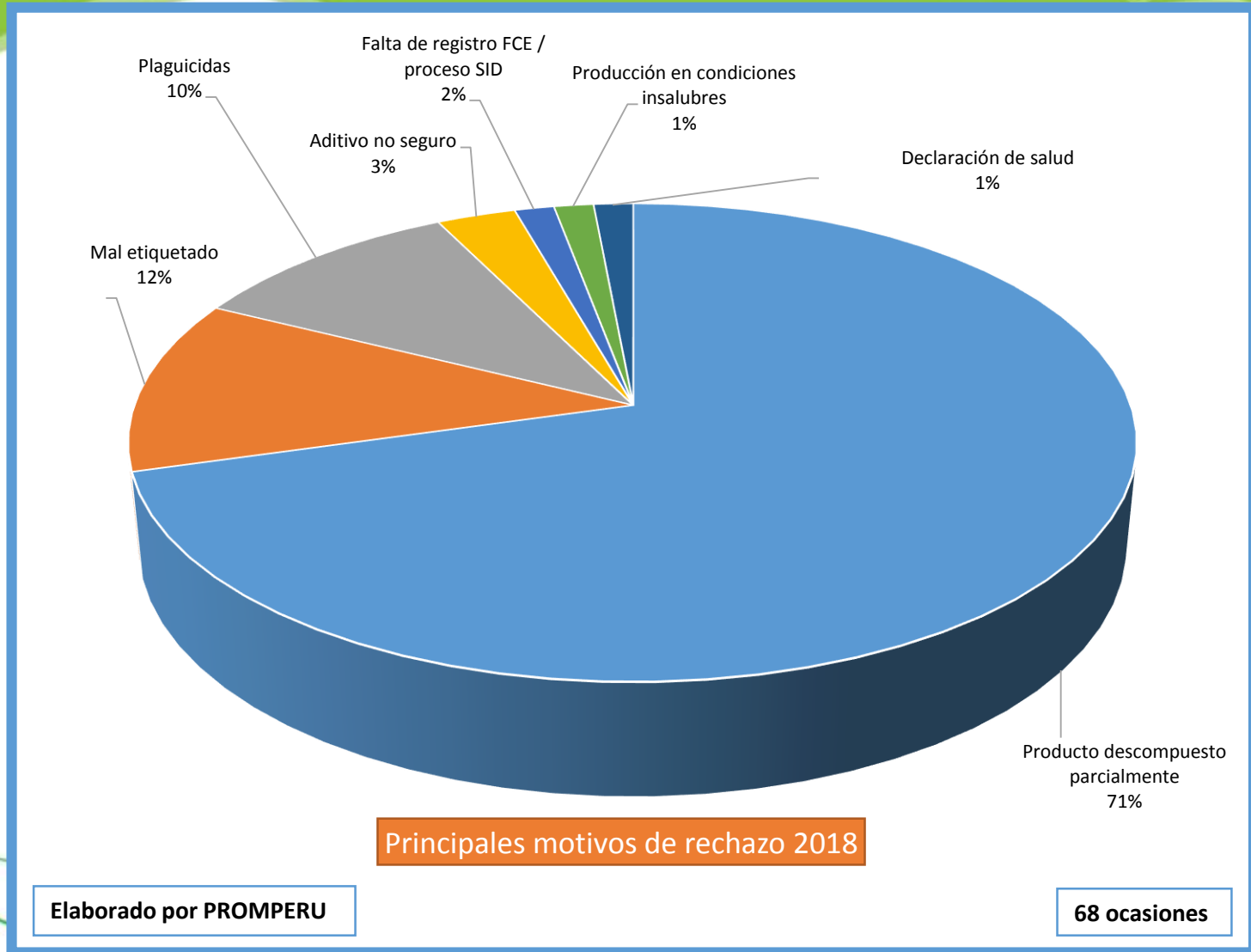
3006121235 || [REDACTED] || 27YCT06 || 28-Dec-2018 || 541-0265017-0/421/1

3006121235 || [REDACTED] || 25LCT21 || 28-Dec-2018 || 541-0265017-0/431/1

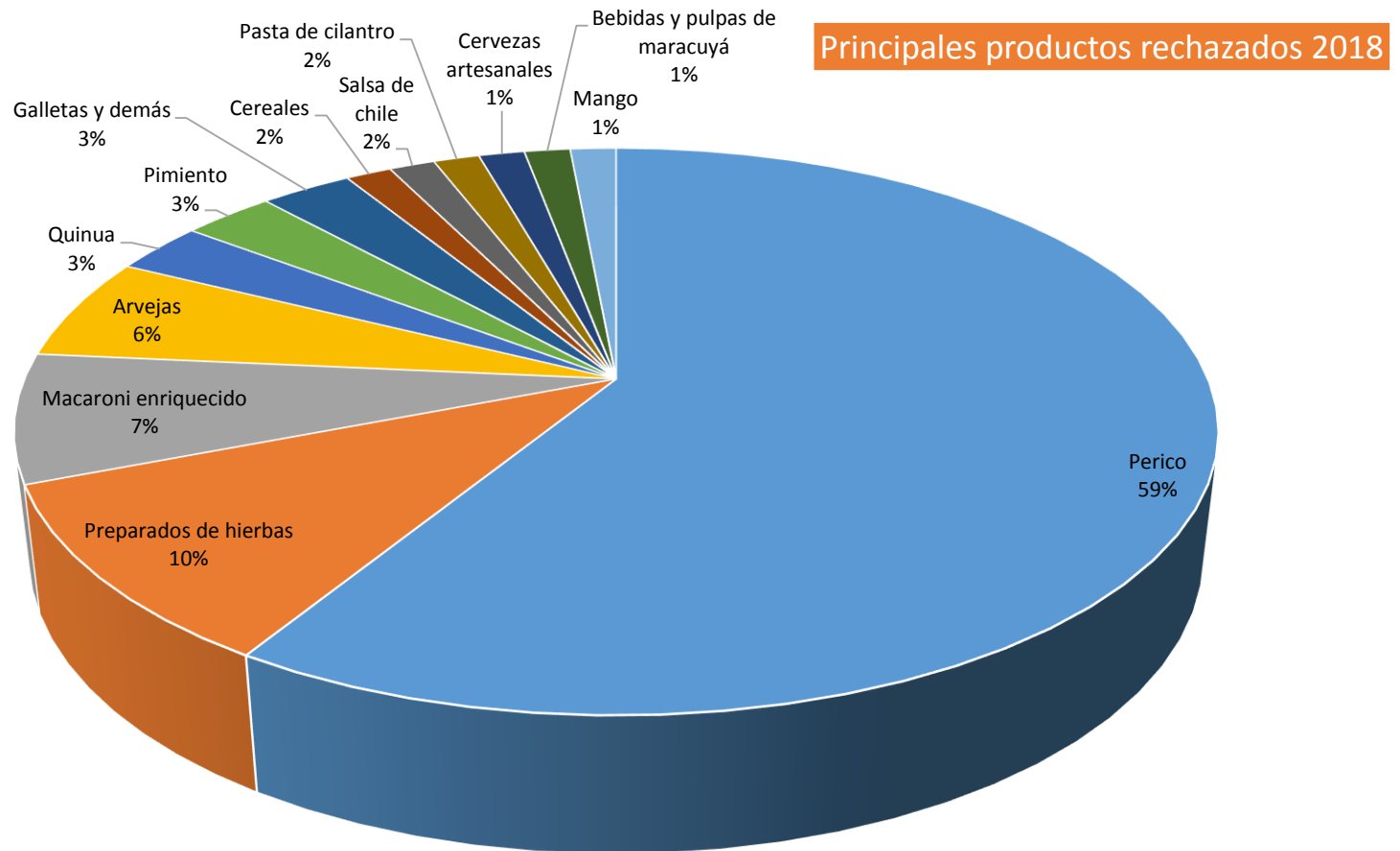
Page
Note
Lang
| Eng

FDA

Principales rechazos de alimentos 2018



Principales rechazos de alimentos 2018



Elaborado por PROMPERU

68 ocasiones

LEY CONTRA EL BIOTERRORISMO

11 de Septiembre 2001



LEY CONTRA EL BIOTERRORISMO

→ Registro de la empresa/planta procesadora ante la Food & Drug Administration – FDA

→ Notificación Previa

1er PASO: GENERAR UN USUARIO/CONTRASEÑA EN EL PORTAL FDA

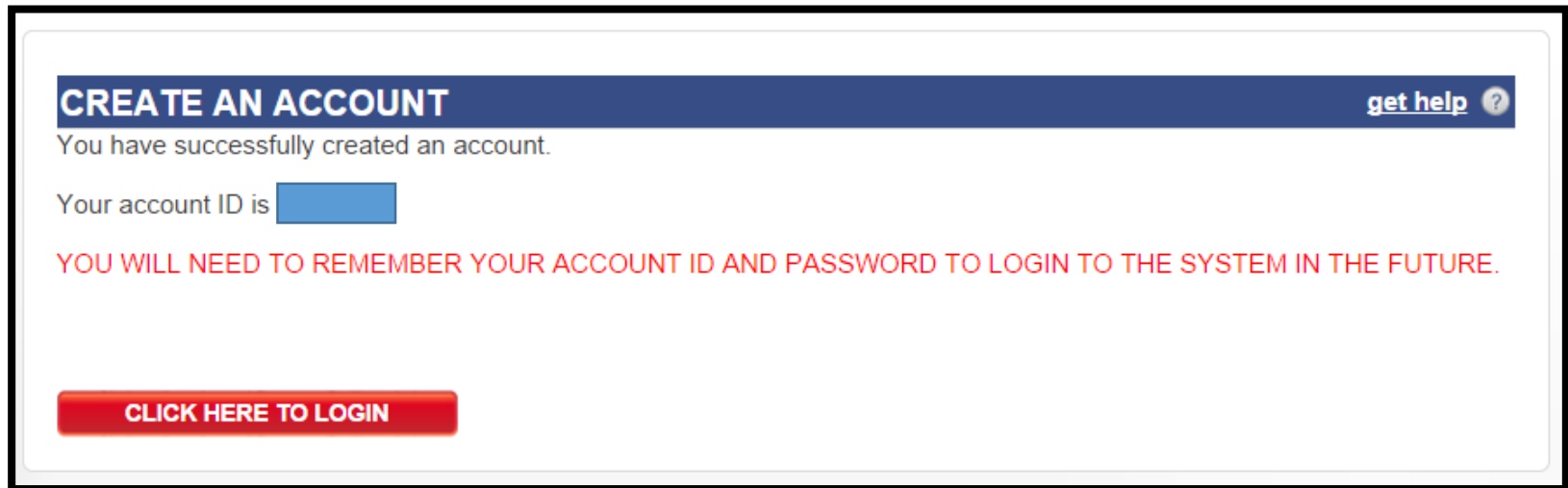
<https://www.access.fda.gov/oa/loginFlow.htm?execution=e1s1>

Responsables: **EXPORTADOR y PROCESADOR**

Requisito Previo: **ninguno**

Información requerida: **nombres, direcciones, correos, teléfonos, etc**

Resultado: **nombre de usuario asignado por la FDA y Contraseña**



The screenshot shows a confirmation page for creating an account. At the top, there is a dark blue header with the text 'CREATE AN ACCOUNT' in white, and a 'get help' link with a question mark icon on the right. Below the header, the text reads 'You have successfully created an account.' followed by 'Your account ID is' and a blue rectangular box representing the ID. A red warning message states 'YOU WILL NEED TO REMEMBER YOUR ACCOUNT ID AND PASSWORD TO LOGIN TO THE SYSTEM IN THE FUTURE.' At the bottom, there is a red button with the text 'CLICK HERE TO LOGIN'.

Tutorial FDA:

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FoodFacilityRegistration/ucm114184.htm>

2do PASO: REGISTRAR PLANTA PRODUCTIVA:

<https://www.access.fda.gov/oa/logonFlow.htm?execution=e1s1>

Responsables: **EXPORTADOR(PROCESADOR) y PROCESADOR**

Requisito Previo: **Account ID/Contraseña (1er PASO)**

Información requerida: **AGENTE EN EE.UU. nombres, direcciones, correos, teléfonos, etc**

Resultado: **N° de Registro, 11 dígitos (N° FDA, N° de Bioterrorismo, etc)
PIN**



Tutorial FDA:

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FoodFacilityRegistration/ucm073706.htm>

3er PASO: NOTIFICACIÓN PREVIA (Prior Notice)

<https://www.access.fda.gov/oaa/logonFlow.htm?execution=e1s1>

Responsable: **EXPORTADOR**

Requisito Previo: **Usuario/Contraseña (1er PASO) y N° FDA (2do PASO)**

Información requerida: **BL(Bill of Lading), BL Master, AWB(Air Waybill), 10+2 ISF FORM, etc**

Resultado: **Notificación Previa**

¿Cuándo se realiza?

La notificación previa debe ser recibida y confirmada electrónicamente por la FDA no más de 15 días antes del arribo y no menos del tiempo especificado según los modos de transporte utilizados, como se indica:

- 2 horas antes del arribo por vía terrestre
- 4 horas antes del arribo por vía aérea o férrea
- 8 horas antes del arribo por vía marítima

PRIOR NOTICE SYSTEM INTERFACE		FDA	
Prior Notice Confirmation: Submitted		For your records only.	
Transmitter: NATURAL AGRO EXPORT PERU SAC		Submitted: 05/28/2016 10:15:31	
Confirmation Number: 160226488225			
WEB ENTRY			
Entry Identifier: ###-9392111-8 Port of Arrival: New York Seaport, New York, NY (1001)		Status: Completed Entry Type: Consumption	
Anticipated Arrival: 05/29/2016 12:00			
Submitter		Name: LUIS CICALA Phone: 51-1-4626686 e-mail: luis19ct@gmail.com	
NATURAL AGRO EXPORT PERU SAC Mz A1 Lote 20 Urb Ceres 2da Etnapa, ATE Lima, Lima Lima 03 PERU			
Importer			
FROMPERU CORP 905 BRICKELL BAY DR #825 MIAMI, Florida 33131 UNITED STATES			
Carrier			
APL CO PTD LTD-NOL GROUP Carrier Code (SCAC): APLZ		Mode of Transportation: Water, Vessel Container Vessel Name: HELENE S Voyage Number: 614 Bill of Lading - Master: APLU902292002 Container Numbers: SEGUS189088	
ARTICLE			
Article Number: 0001 FDA Country of Production: Peru (PE) Country from which the Article is Shipped: Peru (PE)			
Product Information			
FDA Product Code: 23KFH09 FDA Product Description: QUINOA SEED (EDIBLE), Paper, NTRL/ARTFCL DRIED Common or Usual Name/Market Name: WHITE QUINOA			
Production Identifiers			
None			
Quantity and Packaging			
Total Quantity: 19,504.8 Kilograms Base Unit: 22.68 Kilograms		Packaging from largest to smallest package: 860 Bag	
Refusal Information			
Related Facilities			
Manufacturer		Registration Number: [REDACTED]	
GRUPO GRANO SELECTO E.I.R.L. Lima, Lima PERU			
Shipper			
Shipper is same as the Submitter			
Owner			
Owner is same as the Importer			
Ultimate Consignee			
Ultimate Consignee is same as the Importer			
Holding Location			
Article Not Held			
Copyright © 2003-2016 U.S. Food and Drug Administration Prior Notice v10.2.0, March 24, 2016 May 28, 2016 10:16:23 EDT Page 1			

Tutorial FDA:

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/ImportsExports/Importing/ucm170358.htm>

REQUISITOS PARA ALIMENTOS EN CONSERVA



¿QUÉ PIDE LA REGULACIÓN?

La FDA exige que todos los fabricantes nacionales y extranjeros, de alimentos envasados en recipientes herméticamente cerrados, catalogados como de baja acidez o acidificados:

1. Registren ante el FDA cada planta procesadora (FCE)
2. Presenten información de cada proceso LACF o AF

los cuales deberán ser aceptados por el FDA **antes** de que el alimento pueda ser comercializado en los Estados Unidos. Código SID

Relación entre el pH, la actividad de agua y las reglamentaciones.

		Registro e información requeridos como:	
pH normal	Actividad del agua	Baja acidez (21 CFR 108.35/113) ^(*)	Acidificado (21 CFR 108.25/114) ^(**)
≤4.6	≤0.85	No	No
≤4.6	>0.85	No	Si
>4.6	≤0.85	No	No
>4.6	>0.85	Si	Si

* **Si**; Se define el producto como de **baja acidez**, sujeto a los requisitos 21 CFR 108.35 y 113, por tanto, la empresa y la información de proceso se debe registrar.

** **Sí**; Se define el producto como **acidificado**, sujeto a los requisitos 21 CFR 108.25 y 114, por tanto, la empresa y la información de proceso se debe registrar.

Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos (FSMA)

La Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos (FSMA) fue firmada por el Presidente de EE.UU., Barack Obama el 4 de enero del 2011. Es la reforma más profunda de las leyes de seguridad alimentaria en más de 70 años en dicho país y tiene como objetivo garantizar que el suministro de alimentos de Estados Unidos sea seguro cambiando el enfoque reactivo por el preventivo.



La Ley FSMA afecta a toda empresa que produce o procesa alimentos y los exporta a los EE.UU.

En el marco de esta Ley se han promulgado 7 nuevas normas finales, que son:

Norma Final	Fecha de Publicación
1. Estándares para el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento/mantenimiento de productos frescos agrícolas	13 Nov, 2015
<p style="text-align: right;">APLICA PARA: productos frescos</p> <ul style="list-style-type: none">- Busca regular la calidad microbiológica del agua- Ingreso al campo de animales salvajes y domésticos- Uso de estiércol fresco, compost y fertilizantes- Capacitación de trabajadores en salud e higiene	
2. Controles preventivos para alimentos de consumo humano	17 Set,2015
<p style="text-align: center;">APLICA PARA: plantas procesadoras de alimentos para consumo humano</p> <ul style="list-style-type: none">- Implementar un sistema de inocuidad de alimentos que incluya el análisis de los peligros y controles preventivos basados en riesgos.- Control de la cadena de suministros.- Se actualiza y aclara la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura Actuales (CGMP)	

Norma Final

Fecha de
Publicación

3. Controles Preventivos para alimentos de consumo animal

17 Set,2015

APLICA PARA: plantas procesadoras de alimentos para consumo animal

- Implementar un sistema de inocuidad de alimentos que incluya el análisis de los peligros y controles preventivos basados en riesgos
- Control de la cadena de suministros.
- Se establece la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura Actuales (CGMP)

4. Programa de Verificación de Abastecedores Extranjeros (PVPE)

13 Nov, 2015

APLICA PARA: importadores

- Verificar que sus proveedores extranjeros estén produciendo alimentos de una forma adecuada
- Verificar que los proveedores cumplan con los controles preventivos o las regulaciones de seguridad de productos según corresponda
- Asegurar que los alimentos del proveedor no estén adulterados y mal etiquetados respecto a la rotulación de alérgeno.

5. Transporte Higiénico de alimentos para consumo humano y animal

06 Abr, 2016

APLICA PARA: Transportistas de alimentos para consumo humano y animal dentro de EE.UU.

- Busca prevenir prácticas que creen riesgos de inocuidad alimentaria durante el transporte dentro de EE.UU., tales como no refrigerar de manera apropiada el alimento, limpieza inadecuada de vehículos entre cargas y no proteger de manera adecuada al mismo.

6. Acreditación de terceros para auditorias en inocuidad alimentaria

13 Nov, 2015

APLICA PARA: Organismos de certificación de terceros


- Establece un programa voluntario para la acreditación de organismos de certificación de terceros, también conocidos como auditores, para llevar a cabo auditorías de seguridad alimentaria y expedir certificaciones de instalaciones extranjeras de alimentos de consumo humano y animal.

7. Estrategias de mitigación centradas en la protección de alimentos contra la adulteración intencional


31 May, 2016

APLICA PARA: Empresas que elaboran alimentos procesados para consumo humano

- Establece que las instalaciones de EE.UU. y extranjeras aborden los procesos vulnerables en sus operaciones a fin de prevenir los actos sobre el suministro de alimentos destinados a provocar daños a la población a gran escala.
- La norma exigirá a las empresas alimentarias más grandes que tengan un plan de defensa de los alimentos por escrito que aborde las vulnerabilidades significativas en una operación con alimentos.



**IV. Programas,
Actividades,
Herramientas,
Informes y Material
de Promperú**

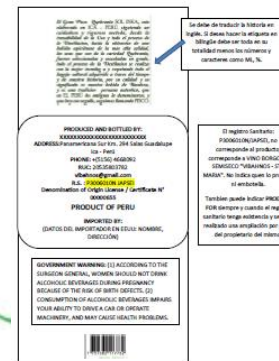


Programas especializados: capacitación + asesoría especializada

PAM - Programa de Acceso a Mercados Estados Unidos

Exportador peruano	Fresco	Requisitos	FDA	Etiquetado Empaque Fresco	Ventas Internacionales
	Procesado			Etiquetado Empaque Procesado	
Tendencias y Requisitos Exigidos			Asesoría Técnica Registro	Asesoría Técnica Etiquetado	VUCE
Modulo I			Modulo II	Modulo III	Modulo IV
08 horas			04 horas + Asistencia empresarial	04 horas + Asistencia empresarial	05 horas + Asistencia empresarial

Taller especializado de etiquetado sector pisco

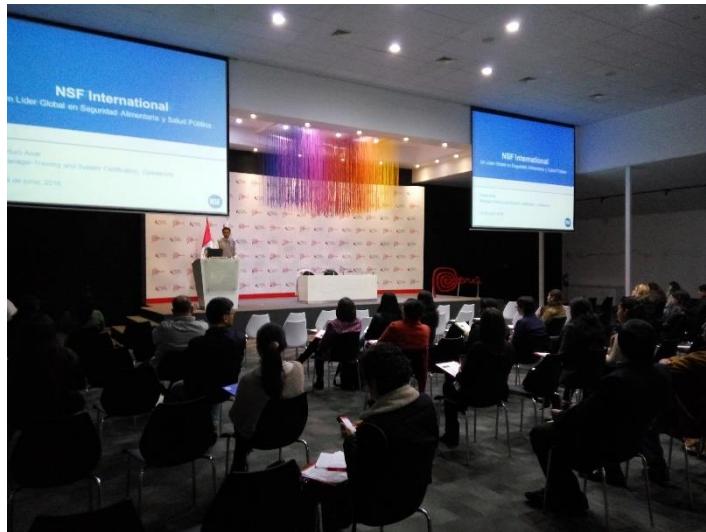


Programa de Acceso a Mercados

El Programa de Acceso a Mercados es un programa diseñado para la consolidación de las exportaciones de las empresas en proceso de exportación o exportadoras del sector alimentos, en base a la correcta identificación e implementación de los requisitos de acceso al mercado presentados por los países importadores con los que Perú tiene un acuerdo comercial.

Actividades de Regulaciones

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

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



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

Capacitaciones especializadas

CURSO FSPCA: Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano

- ❑ Lima 31 de enero, 7 y 14 de febrero
- ❑ Tacna 9, 10 y 11 de marzo
- ❑ Arequipa 23, 24 y 25 de mayo
- ❑ Chiclayo 5, 6 y 7 de diciembre



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

Granada



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



CURSO PSA: Norma sobre la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos

- Arequipa 21 y 22 de junio
- Lambayeque (Chiclayo) 18 y 19 de julio
- Lima (Huaral) 19 y 20 de julio
- Ica 13 y 14 de diciembre



**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 en 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: 28 de febrero
 Hora: 08:00 a.m. – 07:00 p.m.
 Lugar: Junta de Usuarios del Sector Hidráulico,
 La Joya Antigua, Jr. 2 de Mayo, N°601, Irrigación, La Joya.

[Regístrate aquí](#)

[Descargar agenda](#)

Inscripciones hasta el 25 de febrero

Contacto:
 Katherine Delgado / kdelgado@promperu.gob.pe
 T: 979367395



**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 en 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: 28 de marzo, 2019
 Hora: 8:30 a.m. a 6:40 p.m.
 Lugar: Hotel Casa Andino
 Km 197.5, Panamericana Sur, Chincha Alta 11702

[Regístrate aquí](#)

[Descargar agenda](#)

Inscripciones hasta el 22 de marzo

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

HERRAMIENTAS

Información sobre los Requisitos de Acceso a Mercado

- <http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp? page =709.69200>

 Estados Unidos	<ul style="list-style-type: none">✓ Ley de mejora 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 (LAF/CAF)✓ 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



<http://plaguicidaslmr.promperu.gob.pe/>



Búsqueda

Condiciones
de uso

Plaguicidas

Glosario de
términos

Contacto

Plaguicidas LMR _____ ...

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

Seleccione el cultivo



Seleccione el país



Fuentes de Información

Derechos de imagen: Todas las imágenes fueron extraídas de Shutterstock

Plaguicidas LMR, actualizado hasta el 20 de julio del 2018

❑ 21 Productos de la agroindustria, 44 subproductos en total

Aceituna
Aguacate (Palta)
Alcachofa
Arándano
Arveja
Cacao / grano de cacao
Cebolla
Chirimoya
Clementina
Espárragos
Granada
Grano de café verde
Jengibre (Kion)
Mandarina
Mango
Nuez de Brasil
Pimiento
Quinoa en grano
Tangelo
Uva de mesa
Uva de vinificación

❑ 22 Países, Unión Europea y CODEX ALIMENTARIUS

Argentina
Australia
Brasil
Canadá
Chile
CODEX ALIMENTARIUS
Colombia
Corea del Sur
Costa Rica
Emiratos Árabes Unidos

Estados Unidos

India
Indonesia
Japón
Malasia
México
Noruega
Reino Unido
Rusia
Singapur
Taiwán
Turquía
Unión Europea
Venezuela

Visualización Responsive



Herramienta “Requisitos de Acceso a Mercados – RAM”

<http://ram.promperu.gob.pe/>



Inicio

Contacto

Requisitos de acceso a mercados (RAM)

Nombre del producto

Seleccione el País de Destino



Requisitos de acceso a mercados (RAM), a diciembre del 2018

❑ 200 partidas arancelarias
multisectorial

❑ 18 países, agregados en el
siguiente orden

Agro (productos frescos)	35
Agroindustria (productos transformados)	40
Pesca	25
Manufacturas diversas	42
Industria Textil y de Vestimenta	58

Estados Unidos

México
Brasil
Chile
Colombia
Ecuador
Panamá
Alemania
España
Francia
Correa del Sur
Japón
China
Tailandia
Canadá
Reino Unido
Países Bajos (Holanda)
Hong Kong

Requisitos de acceso a mercados (RAM), a diciembre del 2018

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

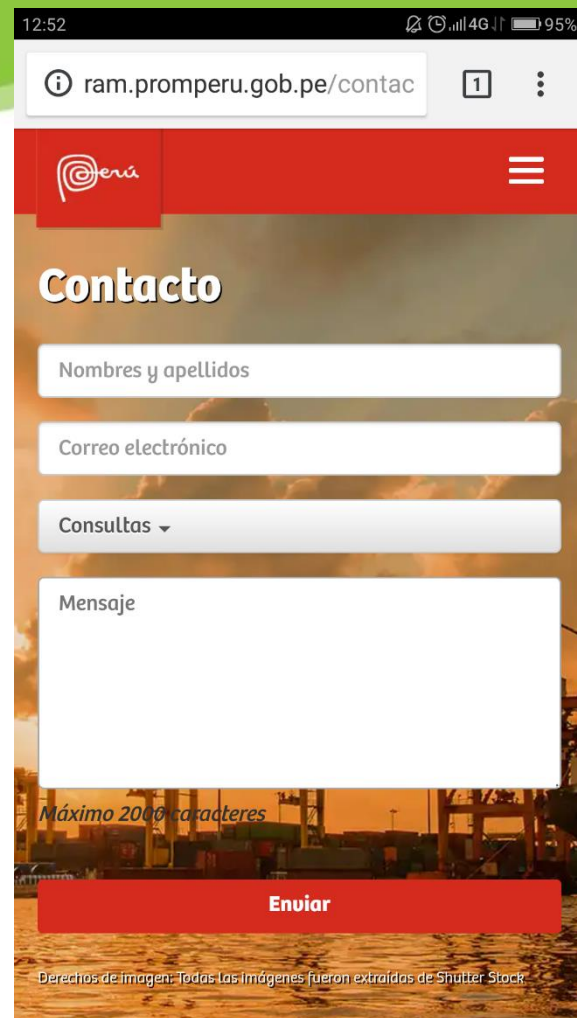
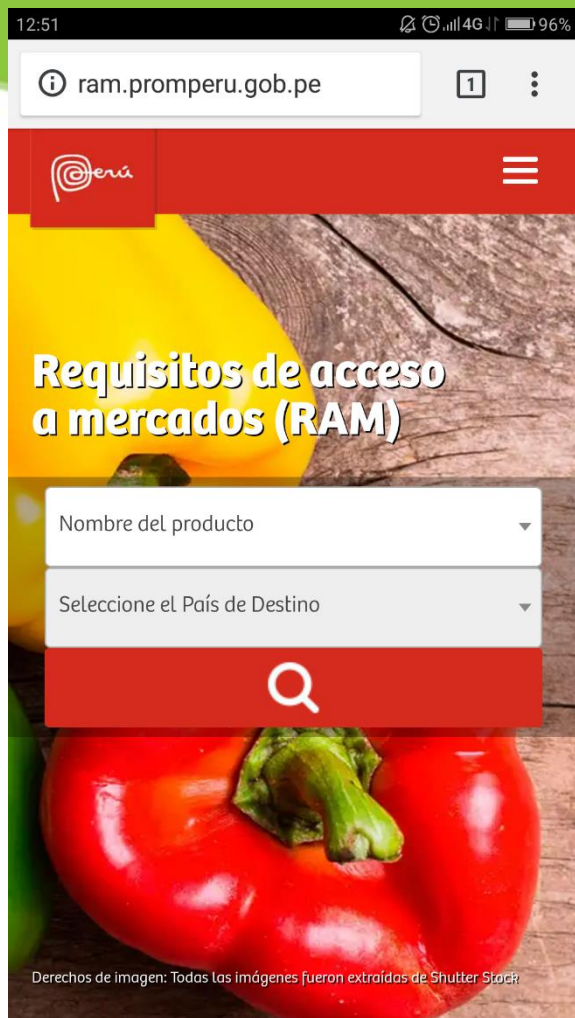
Manufactura

1. Condiciones de acceso
2. Restricciones sobre salubridad e inocuidad (caso alimentos)
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

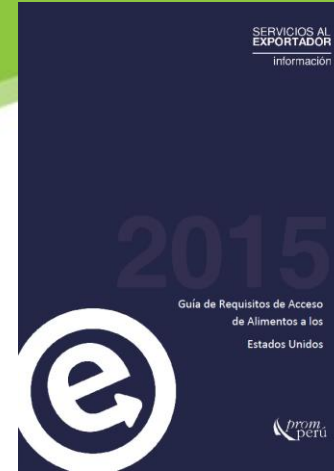
Visualización Responsive



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

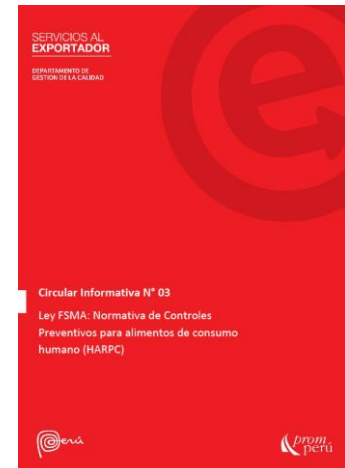
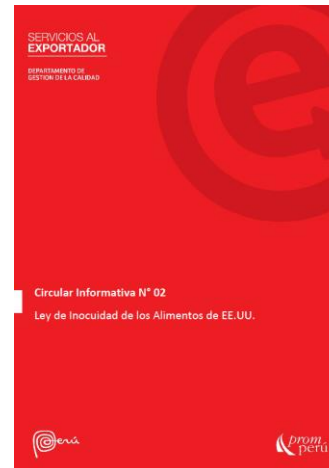
<http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?page=709.69200>



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/portal5ES.asp?page=909.69200#anclafecha>



REQUISITOS DE ACCESO A EE.UU. - SECTOR ALIMENTOS



REQUISITOS NO ARANCELARIOS PARA LA EXPORTACIÓN POR SECTOR:



Son las medidas establecidas por los gobiernos para controlar el flujo de mercancías entre los países, ya sea para proteger la planta productiva y las economías nacionales, o para preservar los bienes de cada país.

ESTADOS UNIDOS



REQUISITOS GENERALES

Las exportaciones hacia EE.UU. deben cumplir con:

- Requisitos Legales y reglamentarios de los EE.UU.
- Los alimentos deben ser inocuos, o sea estar libres de contaminación tanto microbiana, química o física
- Seguir las buenas prácticas que le apliquen, ya sean agrícolas, de manufacturas, etc.
- Cumplir con las regulaciones de etiquetado, así como con procedimientos administrativos de registro de instalación y aviso previo de cada cargamento



La Libertad iluminando el mundo, conocida como la Estatua de la Libertad, es uno de los monumentos más famosos de EE.UU.

REQUISITOS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

- 1 Admisibilidad**
Verificar el acceso del producto en Senasa - Perú y APHIS - Estados Unidos
- 2 Inocuidad agroalimentaria**
Autorización sanitaria de establecimiento de procesamiento primario en cumplimiento de Las Buenas Prácticas de Producción e Higiene, así como de la aplicación de los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APCC/HACCP) y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
- 3 Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**
- 4 Requisitos fitosanitarios**
Contar con un certificado Fitosanitario emitido por Senasa - Perú
- 5 Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR)**
Aplicación de plaguicidas regulados en el Perú por el Senasa y en Estados Unidos por el EPA
- 6 Buenas prácticas de agricultura**
Certificado que asegure el cumplimiento de los requisitos establecidos para las buenas prácticas agrícolas del cultivo correspondiente de acuerdo a las disposiciones de EE.UU.
- 7 Marcado y etiquetado**
- 8 Envasado**
Material nuevo, limpio y de calidad. Uso de materiales, incluido papel o sellos, que lleven las especificaciones comerciales, impresos o etiquetados con tinta o pegamentos no tóxicos
- 9 Ley contra el bioterrorismo**
• Registro de instalaciones de alimentos - Sección 305
• Notificación previa para embarques de alimentos importados - Sección 307
• Detección administrativa - Sección 308
• Mantenimiento e inspección de registros de alimentos - Sección 306
- 10 Ley FSMA: Normativa de controles preventivos para alimentos de consumo humano**



REQUISITOS PARA PRODUCTOS PROCESADOS

- 1 Procedimiento de importación establecido por la FDA**
Examen físico, un examen en el muelle, o un examen de muestras para confirmar que el producto cumple con la Ley Federal de alimentos, medicamentos y cosméticos (FDyC)
- 2 Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**
- 3 Requisitos relativos a colorantes y aditivos**
Lista de colorantes y aditivos - GRAS (Generalmente reconocidos como seguros)
- 4 Requisitos relativos a acidificación y control del permiso de emergencia**
• Registro de planta - código: FCE
• Registrar el nombre de la firma
• Establecer la ubicación física de la firma
• Indicar el nombre del producto, estilo o forma del empaque y el medio del mismo
• Registro de proceso térmico - código: SID NUMBER (por producto)
• Llenar y remitir un formato de proceso para cada producto y tipo de envase
- 5 Buenas prácticas de manufactura**
Personal, edificios e instalaciones, equipos, materias primas, producción, controles de laboratorio, registros, etiquetado, quejas, otros
- 6 Sistema de análisis de peligros y de puntos de control crítico (HACCP)**
- 7 Marcado y etiquetado**
• Etiquetas en inglés
• Lista de ingredientes completa
• Enunciado de colorantes
• Declarar las grasas trans
• Declaración de alérgenos
• Etiquetado nutricional
- 8 Envasado**
- 9 Ley contra el bioterrorismo**
- 10 Ley FSMA: Normativa de controles preventivos para alimentos de consumo humano**



REQUISITOS PARA PRODUCTOS PESQUEROS

- 1 Procedimiento de importación establecido por la FDA**
• Examen físico, un examen en el muelle, o un examen de muestras
• Requisitos de la bota de liberación
• Requisitos sanitarios de la Parte 123 de la sección 21 del Code of Federal Register (CFR) "Pescados y productos pesqueros"
- 2 Requisitos específicos para productos pesqueros**
• Documentos y procedimientos en inglés tales como los planes HACCP y el Monitoreo Sanitario del procesador extranjero
• Emplear opcionalmente organismos terceros para ayudar a realizar todos o cualquiera de las actividades de verificación especificadas
• Los productos pesqueros deben ser procesados bajo condiciones de EE.UU.
- 3 Requisitos específicos para moluscos bivalvos**
• Requisitos del Programa Nacional de Higiene de los Moluscos (National Shellfish Sanitation Program, NSSP)
• Deben ser extraídos de zonas que se encuentren habilitadas por el Sanjpes
- 4 Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**
- 5 Requisitos relativos a colorantes y aditivos**
 Lista de colorantes y aditivos - GRAS (Generalmente reconocidos como seguros)
- 6 Requisitos relativos a acidificación y control del permiso de emergencia**
- 7 Buenas prácticas de manufactura**
- 8 Sistema de análisis de peligros y de puntos de control crítico (HACCP)**
- 9 Marcado y etiquetado**
- 10 Envasado**
- 11 Ley contra el bioterrorismo**



TRANSVERSALES

Son medidas de política comercial que podrían ser aplicadas a más de un sector, estas son:

OTRAS REGULACIONES

NORMAS TÉCNICAS

NORMAS DE ORIGEN

NORMAS INTERNACIONALES Y PRIVADAS

- 1 Programa de productos orgánicos**
• Certificado emitido por un organismo certificador acreditado ante el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), con el sello USDA Organic
- 2 Certificación CTPAT y BASC**
• Certificado C-TPAT (Customs - Trade Partnership Against Terrorism)
- 3 Alimentos Irradiados**
Etiquetados con el símbolo Internacional de la Irradiación
- 4 Sustancias reconocidas como seguras (GRAS)**
- 5 Bebidas alcohólicas**
 • Permiso básico de Importación
• Certificado de Aprobación de Etiqueta (Certificate of Label Approval o COLA)
• Aprobación mediante la TTB y luego se procede a la aprobación de la etiqueta en caso de aditivos

Contienen especificaciones de calidad, terminología, información de rotulado y métodos de ensayo


- 1 En el Perú**
Son elaboradas por el Instituto Nacional de la Calidad (INACAL) y son de carácter voluntario.

- 2 En EE.UU.**
Son elaboradas por el Instituto Nacional Estadounidense de Estándares (ANSI)

El certificado de origen garantiza que solo las mercancías que clasifican como originarias puedan acceder al trato arancelario preferencial. Dicho certificado debe acompañar a la carga en destino.

A su vez, el exportador debe tener disponibles los documentos que respalden la certificación en caso estos sean solicitados por la Aduana. El formato de certificado o declaración jurada se encuentra en la página web: www.acuerdoscomerciales.gob.pe

- 1 Normas del Codex Alimentarius**
• Normas de seguridad alimentaria y de calidad
• Residuos en alimentos, LMR
• Aditivos alimenticios
• Marcado y Etiquetado
- 2 Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPFF)**
• Normas fitosanitarias internacionales
• NIMF-15, todo empaque de madera debe ser tratado térmicamente y contar con el sello de certificación de Senasa.
• Procedimientos armonizados de cuarentena de plantas
• Glosario de términos fitosanitarios
- 3 Organización Mundial de la Sanidad Animal (OIE)**
- 4 Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI)**

- 5 Normas ISO**
 Organismo encargado de promover el desarrollo y estandarización de normas internacionales de producción de bienes y servicios, comercio y comunicación.
- 6 Global GAP**
• Inocuidad alimentaria
• Salud y seguridad de los trabajadores
• Cuidado ambiental y ecológico
- 7 BRC**
• Se basa en los principios del HACCP
• Sistema de calidad documentado
• Estándares medioambientales, producto, proceso y de personal



MUCHAS GRACIAS

Javier Silva



jsilva@promperu.gob.pe



6167400 ext. 2501