

Seminarios Miércoles del exportador

Requisitos de acceso para la exportación de alimentos a la Unión Europea

Pucallpa, 3 de septiembre de 2025

**Javier
Silva Chang**

jsilva@promperu.gob.pe

Índice

1 Definición de Regulaciones

2 Autoridades competentes

3 Legislación alimentaria en la UE

4 Requisitos obligatorios

5 Requisitos no obligatorios

6 Capacitaciones y herramientas de Promperú

1 Definición de Regulaciones



Medidas no Arancelarias

Son reglas que cada país establece para controlar lo que entra y sale de su territorio.

Son importantes porque garantizan que los productos cumplan con los estándares necesarios, pero también pueden afectar la cantidad y el precio de lo comerciado.

Tipos de MNAs



MSF y OTC

Las **Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF)** son las normas que protegen la salud de las personas, los animales y las plantas. Su objetivo es evitar que se propaguen enfermedades o plagas a través del comercio de alimentos.

Los **Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC)** son las regulaciones y procesos que aseguran la calidad y seguridad de los productos, pero que no están relacionados directamente con la sanidad. Por ejemplo, se enfocan en temas como el etiquetado, el envase o la calidad de los productos.

MSF o OTC ?

MEDIDAS MSF

Piensa en todo lo que tiene que ver con la salud: residuos de pesticidas, contaminación por bacterias y toxinas, y la protección contra plagas y enfermedades en animales y plantas



MEDIDAS OTC

Piensa en cómo se presenta el producto al consumidor: el etiquetado nutricional, los materiales de empaque y el envase.

2 Autoridades competentes



DG SANTE
Directorate-General for
Food Safety



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.



En UE:

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

Responsable de hacer cumplir la legislación Europea. Se creó como una fuente independiente de asesoramiento científico y técnico en materia de alimentos y piensos, mediante el **Reglamento (CE) Nº178/2002**, con el objetivo de proteger a los consumidores y restablecer y mantener su confianza en los productos alimenticios europeos.

EFSA es una agencia comunitaria de la Unión Europea (UE) y, como tal, un organismo con base jurídica propia, cuyas **funciones científico-técnicas están financiadas con los presupuestos de la UE**.

EFSA asesora y comunica de la manera más objetiva y científicamente independiente, basándose en la información y conocimientos científicos más actualizados.



Los ocho Comités Científicos de la EFSA

1. Aditivos alimentarios, aromatizantes, auxiliares tecnológicos, materiales en contacto con alimentos
2. Aditivos y productos para la alimentación animal
3. Productos fitosanitarios
4. Organismos Genéticamente Modificados
5. Productos dietéticos, nutrición y alergias
6. Riesgos biológicos
7. Contaminantes en la cadena alimentaria
8. Sanidad y Bienestar Animal

En UE:

DG SANTE de la Comisión Europea – Salud y Seguridad Alimentaria

La Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria (SANTE), es responsable de aplicar las leyes sobre la seguridad alimentaria, sobre los derechos de los consumidores y la protección de la salud e inocuidad para la población.



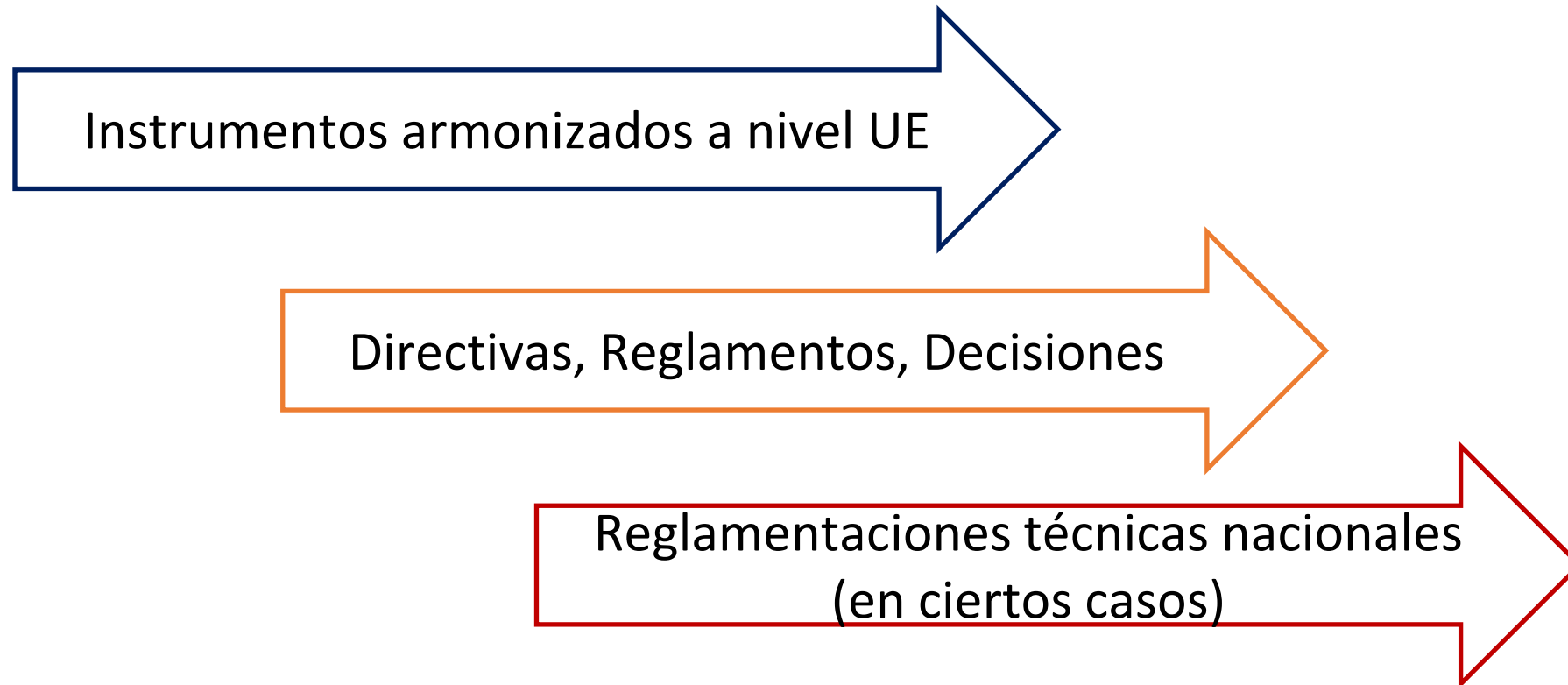


Legislación alimentaria en la UE



LOS REQUISITOS OBLIGATORIOS

Se trata esencialmente:



¿ EN QUE CONSISTE LA NORMATIVA EUROPEA ?

La normativa europea se establece por:

Directivas

Reglamentos (y en casos más limitados por decisiones)

DEFINICIÓN “DIRECTIVA”

Una **Directiva** es como una meta que la UE establece. Les dice a sus países miembros "Deben lograr este resultado", pero les da la libertad de decidir cómo hacerlo a través de sus propias leyes nacionales.

- *Ejemplo: Directiva 94/62 relativa a los envases y los residuos de envases*

DEFINICIÓN “REGLAMENTO”

Un **Reglamento** es una ley que aplica de manera directa y obligatoria en todos los países de la UE, sin que necesiten crear una ley local para implementarla. Piensa en esto como una regla universal que todos deben seguir al pie de la letra.

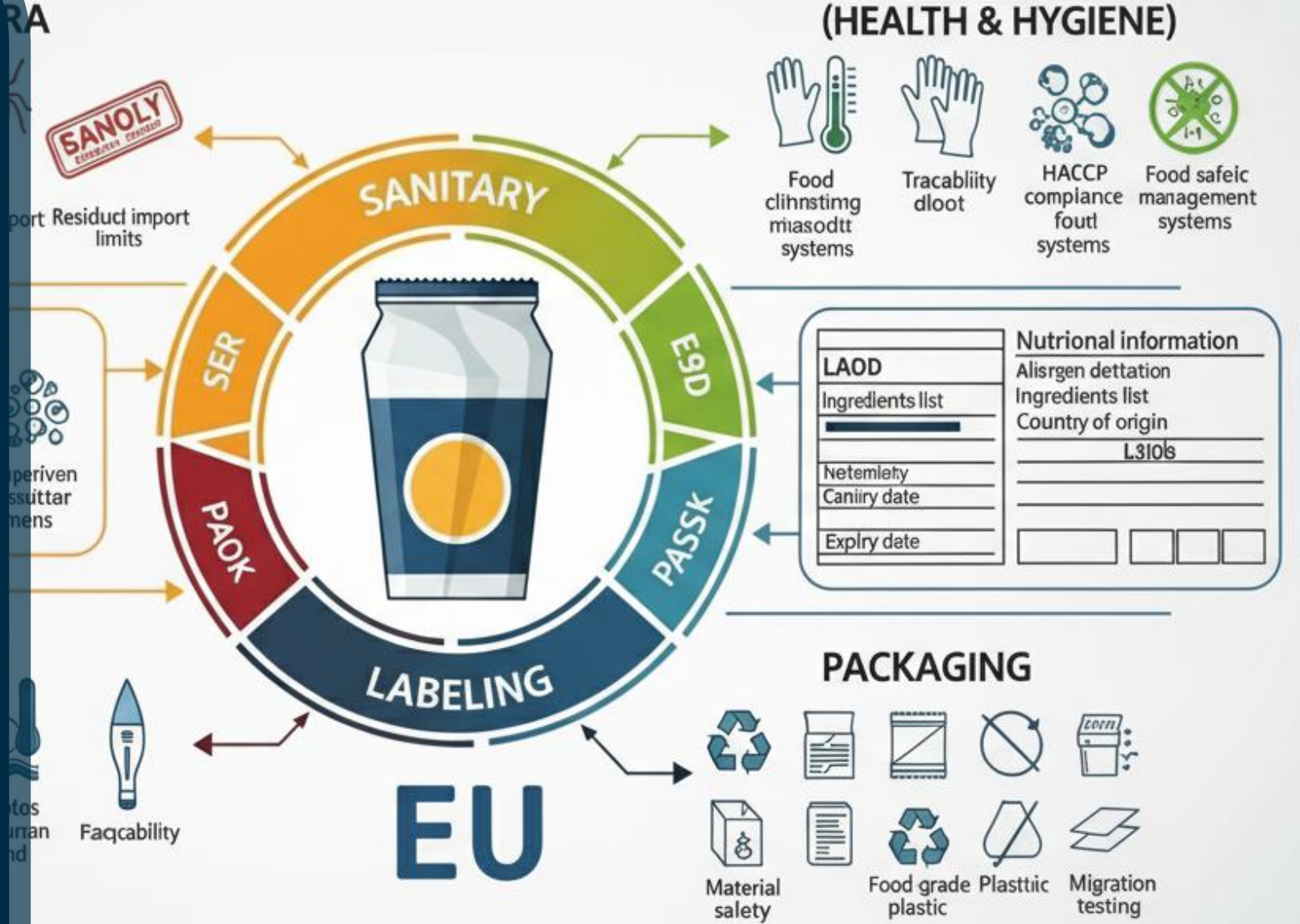
- *Ejemplo: Reglamento (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.*

DEFINICIÓN “DECISIÓN”

Una **Decisión** es como una instrucción específica de la UE. Es obligatoria y se aplica directamente, pero solo para aquellos a quienes va dirigida, ya sea un país específico o una empresa en particular. Es una regla muy concreta para un caso concreto, a diferencia de los reglamentos que aplican a todos.

- *Ejemplo: Decisión (CE)2002/231 sobre etiquetado ecológico del calzado.*

4 Requisitos obligatorios



¿Cuándo y cómo cumplir?

Hay requisitos obligatorios que se tienen que considerar :

Antes de la producción o de la decisión de exportación: para productos de origen animal; verificar si la UE ha autorizado la exportación de dicho producto desde Perú

Durante la producción o elaboración del producto: Cuando se cultiva una fruta (requisitos sanitarios en materia de contaminantes, residuos de pesticidas, o reglas para el cultivo orgánico); cuando se prepara una mermelada (aditivos), cuando se teje un tejido (sustancias químicas, algunas prohibidas), etc.

¿Cuándo se condiciona el producto para la venta? Envases, embalajes y etiquetado

Antes del embarque: test o ensayos de la composición del envase (envases de plástico de una mermelada de frutas) o del producto (equipamientos de protección individual).

En el momento de la comercialización: una especificidad del sistema de control en la UE: la mayoría de los productos están controlados durante la comercialización

REQUISITOS PARA ALIMENTOS

- **Fitosanitarios:** autorizaciones de importación, certificados fitosanitarios, etc
- **Sanitarios:** autorizaciones de importación, niveles de ciertas sustancias autorizadas, condiciones de higiene, HACCP, aditivos, contaminantes, pesticidas, “novel food”, etc.
- **Técnicos:** etiquetado, envase y embalaje
- **Certificación orgánica**

Verificando el ingreso de Productos frescos

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

CONSULTA DE REQUISITOS

Importación Exportación Tránsito Internacional

PRODUCTO:

Buscar

Aplicación	País de Procedencia	Países de Origen
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>

Mostrar Requisito

PRODUCTO:

maracuya

Buscar

Seleccione	Nombre del Producto	Partida Arancelaria	Código CRF
<input type="radio"/>	MARACUYA, congelado (Passiflora edulis)	0811.90.94.00	02
<input type="radio"/>	MARACUYA, hoja seca al natural (Passiflora edulis)	1404.90.90.90 P3	03
<input checked="" type="radio"/>	MARACUYA, fruto fresco (Passiflora edulis)	0810.90.10.00	03
<input type="radio"/>	MARACUYA, corteza seca al natural (Passiflora edulis)	1404.90.90.90 P3	03
<input type="radio"/>	MARACUYA, semilla (Passiflora edulis)	1209.99.90.00 P4	04

Página 1 de 1, Registros 5 de 5

Aplicación	País de Destino	País de Origen
COMERCIALIZACION	ALEMANIA	PERU

Mostrar Requisito

REQUISITO FITOSANITARIO DE EXPORTACION

Producto	Nombre Científico	
MARACUYA, fruto fresco	Passiflora edulis	
País Destino	País de Origen	
ALEMANIA	PERU	
Uso o Destino	Tipo	Estado
COMERCIALIZACION, CONSUMO	EXPORTACION	AUTORIZADO

Requisito(s) fitosanitario(s)

1. REQUISITOS GENERALES:

Certificado Fitosanitario.

2. PLAGAS REGULADAS:

3. DECLARACIÓN ADICIONAL:

Sin declaración adicional.

4. TRATAMIENTO CUARENTENARIO:

No requiere tratamiento.

5. REQUISITOS DE ETIQUETADO:

Ninguno.

6. CONSIDERACIONES PARA LLENAR EL C.F.:

Ninguno.

Alimentos Frescos

- **Tratamiento Cuarentenario**

Procedimiento oficial para matar, inactivar o eliminar plagas o ya sea para esterilizarlas o desvitalizarlas



Certificado Fitosanitario

Certifica que las plantas y productos vegetales han sido inspeccionados acorde con procedimientos apropiados y son considerados libres de plagas.

<https://www.gob.pe/10093-obtener-certificado-fitosanitario-de-exportacion-o-reexportacion-de-plantas-productos-vegetales-y-otros-articulos-reglamentados>

CERTIFICADO FITOSANITARIO
PHYTOSANITARY CERTIFICATE

Ministerio de Agricultura y Riego
SENASA
Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inspección Sanitaria
PERU

Nº **0000000**

ORGANIZACIÓN DE PROTECCIÓN FITOSANITARIA DEL PERU A TO DE(OF) ORGANIZACIÓN DE PROTECCIÓN FITOSANITARIA PLANT PROTECTION ORGANIZATION

DESCRIPCIÓN DEL ENVÍO - DESCRIPTION OF CONSIGNMENT

Nombre y dirección del exportador - Name and address of exporter

Nombre y dirección declarados del destinatario - Declared name and address of consignee

Cantidad declarada y nombre del Producto - Declared quantity and name of product

Nombre botánico de las plantas - Botanical name of plants

Número y descripción de bultos - Number and description of packages

Marcas distintivas - Distinctive marks

Lugar de Origen - Place of Origin

Medios de transporte declarados - Declared means of conveyance

Punto de entrada declarado - Declared point of entry

Por la presente se certifica que las plantas, productos vegetales y otros artículos regulados descritos aquí se han inspeccionado y/o sometido a ensayos de acuerdo con los procedimientos oficiales adecuados y se considera que están libres de las plagas cuarentenarias especificadas por la parte contratante exportadora y que cumplen los requisitos fitosanitarios vigentes de la parte contratante importadora, inclusive los que se establecen en los reglamentos fitosanitarios.

I hereby certify that the plants, plant products or other regulated articles described herein have been inspected and/or tested according to appropriate official procedures and are considered to be free from the quarantine pest specified by the importing contracting party and to conform with the current phytosanitary requirements of the importing contracting party, including those for regulated non quarantine pests.

TRATAMIENTO DE DESINFESTACIÓN Y/O DESINFECCIÓN - DISINFESTATION AND/OR DISINFECTION TREATMENT

Fecha - Date

Tratamiento - Treatment

Producto químico (ingrediente activo) - Chemical Product (active ingredient)

Concentración - Concentration

Duración y temperatura - Duration and temperature

Información adicional - Additional information

El titular de responsabilidad declara que es responsable de este documento. Quedando prohibida su comercialización, alteración, adición, modificación o cualquier otra manipulación que se efectúe en su contenido. SENASA se reserva el derecho de iniciar las acciones legales que correspondan.

The holder of responsibility declares that he/she is responsible for this document. It is prohibited to trade, alter, add, modify or carry out any other manipulation that is carried out in its content. SENASA reserves the right to initiate the legal actions that correspond.

DECLARACIÓN ADICIONAL - ADDITIONAL DECLARATION

Fecha de Inspección
Date of inspection:

Nombre del funcionario autorizado
Name of authorized officer:

Lugar y fecha de expedición
Place and date of issue:

El SENASA, sus funcionarios y representantes declinan toda responsabilidad respecto a este Certificado.
No financial liability with respect to this certificate shall attach to SENASA or to any of its officers or representatives.

Este certificado ha sido adoptado por el Perú por Resolución Legislativa Nº 21175, concordada a la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria de la FAO.

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.



Base de datos de Límites Máximos de Residuos (LMR / MRL)



EN English

Search products

European Commission > Food Safety > Plants > Pesticides > EU Pesticides database > Products

Table legend: Category ● Group ● Subgroup ● Main product ● Others ●

Please click a main product or "others" label in the products tree

Hover on product name to see scientific and other product names or synonyms

Product Code	Products to which MRLs apply
0100000	● FRUITS, FRESH or FROZEN; TREE NUTS
0110000	● Citrus fruits
0110010	● Grapefruits
0110020	● Oranges
0110030	● Lemons
0110040	● Limes
0110050	● Mandarins
0110990	● Others (2)
0120000	● Tree nuts

[EU Pesticides Database - Products \(europa.eu\)](http://europa.eu)

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.



<https://www.gob.pe/institucion/senasa/campa%C3%B1as/6552-embalajes-de-madera>

https://www.ippc.int/static/media/files/publication/es/2019/05/ISPM_15_2018_Es_PostCPM-13_LRGRV_2019-05-27.pdf

ALIMENTOS PROCESADOS

REQUISITOS SANITARIOS

Exportadores deben respetar reglas de legislación alimentaria:

- Reglamento 178/2002
- Reglamento 852/2004 (Higiene)
- Otras normativas sobre composición, preparación y embalaje de los productos

ALIMENTOS PROCESADOS

REQUISITOS SANITARIOS

HIGIENE: Reglamento 852/2004 (consumo humano)

Operadores económicos del sector alimenticio deben respetar:

- Requisitos para la producción, transformación, transporte y distribución de los productos
- Los principios del sistema APPCC/HACCP para productos procesados (CODEX alimentarius)

ALIMENTOS PROCESADOS

REQUISITOS SANITARIOS

- **Niveles máximos de contaminantes** (frutas, vegetales, semillas, jugos frutas);
 - **Contaminantes:**
Cuando comercializado , no puede contener niveles superiores a los previstos en el Reglamento 1881/2006 (OJ L-364 20/12/2006).
Cubre diferentes contaminantes: nitrates, aflatoxinas, metales y 3-monochloropropane-1,2diol (3-MCPD), etc.

Más información sobre el régimen aplicable: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:364:0005:0024:ES:PDF>

ALIMENTOS PROCESADOS

REQUISITOS SANITARIOS

- Embalajes en contacto con los alimentos deben evitar migraciones de elementos de su composición en alimentos que pueden ser peligrosos en la salud Reglamento 1935/2004
- <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R1935&from=BG>
- Aromas y aditivos autorizados: Directivas que definen los aditivos y su condiciones de utilización.

ALIMENTOS PROCESADOS

Aspectos legales - Inocuidad y HACCP

- La inocuidad sí es requerida por ley
- Un sistema basado en principios HACCP es obligatorio para la industria de alimentos europea
- Estos sistemas de inocuidad son controlados por los gobiernos.
- Para países terceros la alimentaria es exigida por los compradores/importadores. inocuidad
- Para productos de origen animal las autoridades exigen sistemas de control de inocuidad (HACCP).

ALIMENTOS PROCESADOS

Tener en cuenta:

• Los laboratorios acreditados deben remitir el informe a DIGESA, mencionando lo siguiente:

- N° de Inspección
- Nombre del exportador
- Lugar de inspección
- Fecha de inspección
- Producto inspeccionado

- Lotes de producción
- Volumen inspeccionado
- Peso neto declarado
- Tipo de envase y empaque
- Fecha de producción
- El Certificado Sanitario se emite por lote de embarque, país destino y para un producto.

ALIMENTOS PROCESADOS

Certificado Sanitario Oficial de Exportación

Documento oficial donde se garantiza por escrito que un determinado lote de un alimento a exportar es apto para el consumo humano y cumple con determinados requisitos sanitarios de acuerdo con las características del producto. Emitido a solicitud de parte.


MINISTERIO DE SALUD
PERU
DIGESA
DIRECCION GENERAL DE SALUD AMBIENTAL

No: 00000-2008

CERTIFICADO SANITARIO
Relativo a los Espárragos en Conserva destinados a la Unión Europea -

Pais Expedidor : PERU
Autoridad Competente : Ministerio de Salud, Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

- 1. Identificación del Producto Alimenticio**
Descripción: ESPARRAGOS EN CONSERVA
Nombre científico:
Tipo:
Embalaje:
Presentación:
Peso neto :
- 2. Nombre y Código del Establecimiento Habilitado**
- 3. Destino de los Productos**
Puerto de envío:
Puerto de destino:
Medio de transporte:
Fecha de embarque:
Nombre y Dirección del Expedidor:
Nombre del Destinatario y Dirección del lugar de destino:
- 4. Certificado Sanitario**
LA DIGESA CERTIFICA QUE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESCRITOS EN EL ITEM 1:
a) Han sido elaborados en un Establecimiento cuyas instalaciones, están habilitadas sanitariamente y cumplen con los requisitos de Higiene y Saneamiento Legales.
b) Proveen de un Establecimiento cuyos procesos están siendo controlados por la aplicación del Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos.
c) Han pasado por un Sistema de Esterilización controlada y son aptos para el consumo humano.
LIMA, ABRIL 00, 2008

 MINISTERIO DE SALUD
Dirección General de Salud Ambiental
Dirección Ejecutiva de Inspección Alimentaria y Saneamiento
"DIGESA"
ING. PAULA RAMÍREZ GARCÍA
DIRECTORA EJECUTIVA
C. I. P. 75611

NOVEL FOOD

Definición:

Los **Novel Foods** se definen como alimentos que no habían sido consumidos en gran medida por los seres humanos en la UE antes del 15 de mayo de 1997, cuando entró en vigor el primer Reglamento sobre nuevos alimentos.

Los **Novel Foods** pueden ser alimentos innovadores y de reciente desarrollo, producidos con nuevas tecnologías y procesos de producción, así como alimentos que se comen tradicionalmente fuera de la UE o se han comido tradicionalmente fuera de la UE.

[Novel food | Food Safety \(europa.eu\)](#)

[Novel food catalogue | Food Safety \(europa.eu\)](#)

ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (GMO)

Definición:

En los últimos tiempos, se ha hecho posible modificar la composición genética de células y organismos vivos utilizando técnicas de biotecnología moderna llamadas tecnología genética. El material genético se modifica artificialmente para darle una nueva propiedad (por ejemplo, la resistencia de una planta a una enfermedad, insecto o sequía, la tolerancia de una planta a un herbicida, la mejora de la calidad o el valor nutricional de un alimento, el aumento del rendimiento).

Estos organismos se denominan “Organismos Genéticamente Modificados” (GMO)

[Genetically Modified Organisms | Food Safety \(europa.eu\)](https://www.europa.europa.eu/food/safety/genetically-modified-organisms/genetically-modified-organisms_en)

ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS

REGLAMENTO 1169/2011

- Protección de la salud y de los intereses de los consumidores.
- Facilitar la toma de decisiones por parte del consumidor.
- Libre circulación de alimentos producidos y comercializados legalmente.
- Proteger los intereses legítimos de los productores.
- Promover la producción de productos de calidad.

El Reglamento (UE) N° 1169/2011 establece la derogación, a partir del 13 de Diciembre de 2014 de la legislación comunitaria

- **Directiva 87/250/CE sobre el grado alcohólico en el etiquetado de las bebidas alcohólicas)**
- **Directiva 90/496/CE del Consejo sobre el etiquetado nutricional**
- **Directiva 1999/10/CE sobre el etiquetado de los alimentos**
- **Directiva 2000/13/CE del Parlamento y el Consejo sobre el etiquetado de los alimentos)**
- **Directiva 2002/67/CE (sobre los productos alimenticios que contienen quinina y cafeína) y 2008/5/CE (sobre el etiquetado de los alimentos)**
- **Reglamento (CE) N° 608/2004, relativo al etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles y/o ésteres de fitostanol.**
- **Reglamento (CE) N° 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos**
- **Reglamento (CE) N° 1924/2006 sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos a los alimentos**

El Reglamento (UE) N° 1169/2011 introduce importantes novedades en muchos ámbitos fundamentales, entre ellas se pueden destacar las siguientes:

La denominación del alimento

La lista de ingredientes

Ingrediente que cause alergia o intolerancias

La cantidad de determinados ingredientes

La cantidad neta del alimento

La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad

Condiciones especiales de conservación/ de utilización

Nombre o razón social de la empresa alimentaria

El país de origen o lugar de procedencia

Modo de empleo

Grado alcohólico en bebidas con > 1.2% en volumen de alcohol

La información nutricional

5 Requisitos no obligatorios

OPTIONAL REQUIREMENTS

Voluntary Certifications (Quality, Safety, Sustainability, Religious, etc).





6 Capacitaciones y herramientas de Promperú



Requisitos de Acceso a Mercados - RAM

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

ram.promperu.gob.pe

Requisitos de Acceso a Mercados (RAM), al 2025

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

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

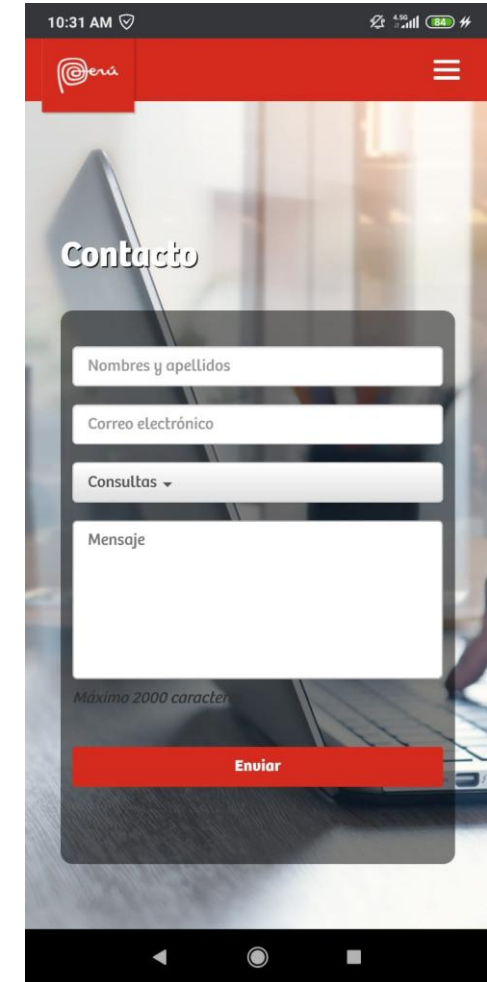
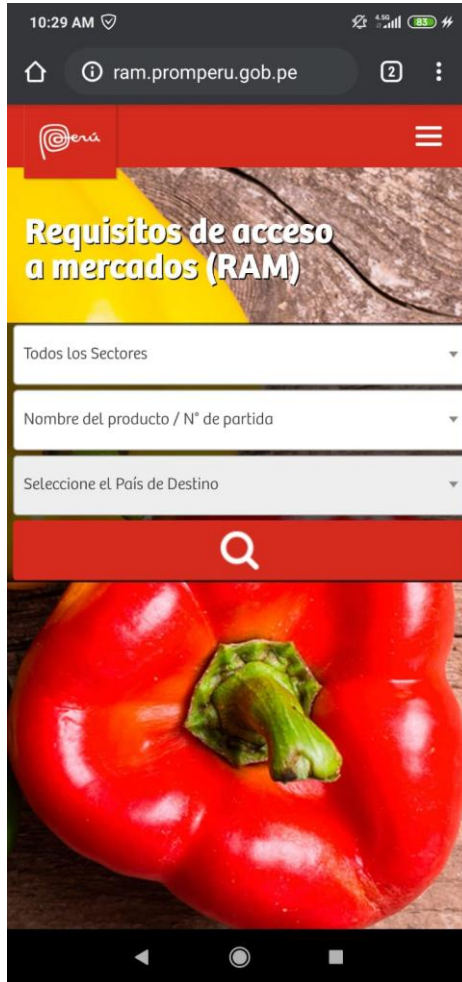
Pesca
1. Condiciones de acceso – Hidrobiológicos
2. LMR (Límite Máximo de Medicamentos Veterinarios)
3. Requisitos Sanitarios
4. Etiquetado
5. Envase y Embalaje
6. Certificaciones Voluntarias
7. Orgánicas
8. Requisitos de la FDA (Food and Drug Administration) (de aplicar)
9. Información complementaria

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

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

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

Visualización Responsiva



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

Plaguicidas LMR, al 2025

□ 43 Productos de la agroindustria

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

□ 26 Países, Unión Europea y CODEX ALIMENTARIUS

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

Fuentes de Información



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

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

Visualización Responsiva



Regulaciones de Exportación en Perú: Guías y Requisitos | PROMPERÚ



Regulaciones para exportar

Cuando exportes, debes tener en cuenta una serie de **regulaciones** que cada país exige ya que su incumplimiento puede generar detenciones o rechazos en los envíos. Para los exportadores de productos peruanos, conocer y cumplir con las normativas internacionales son claves para garantizar el éxito del comercio internacional. Por ello, aquí encontrarás información de requisitos sanitarios y fitosanitarios para los principales **países de destino**, así como circulares informativas y otras herramientas que te ayudarán a contar con la documentación adecuada para que tus productos lleguen a su destino sin contratiempos y cumpliendo con todas las regulaciones.

PROMPERÚ te ofrece las siguientes herramientas digitales especializadas en regulaciones: **Plaguicidas LMR**, donde obtendrás información sobre los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por cultivo en los principales mercados destino y **RAM - Requisitos de acceso a mercados**, donde encontrarás información regulatoria sobre los requisitos no arancelarios para los principales productos de la oferta exportable peruana.

Regulaciones para alimentos

A continuación, te presentamos publicaciones sobre los **requisitos sanitarios y fitosanitarios** de los principales países de destino de las exportaciones peruanas.

América del Norte

- [Guía de reconocimiento de una sustancia GRAS en Estados Unidos.](#)
- [Espárrago peruano cerca de ingresar a EE.UU. sin necesidad de fumigación](#)
- [Normativa de Controles Preventivos para alimentos de consumo humano.](#)
- [Ley de Inocuidad de los Alimentos de EE.UU. \(FSMA\)](#)
- [Estrategias de mitigación centradas en la protección de alimentos contra la adulteración intencional.](#)

Unión Europea

- [Análisis de Rechazos de Exportaciones Peruanas a la UE \(RASFF 2024 y Primer Semestre de 2025\)](#)
- [Nueva regulación Novel Foods de la Unión Europea](#)
- [Guía para elaboración de Dossier Novel Food Sacha Inchi.](#)

Asia

- [Modificación de los límites de residuos en Japón \(LMR\)](#)



Capacitaciones de Calidad

Requisitos de rotulado y etiquetado para la exportación de alimentos a la Unión Europea

- 📅 03 de septiembre
- 🕒 03:00 – 7.00 p.m.
- 📺 Modalidad virtual

PROMPERÚ lo invita a participar del taller teórico-práctico en regulaciones de etiquetado para el mercado estadounidense.

Expositor: Mag. Viviana Scotto, con más de 20 años de experiencia en gestión y aseguramiento de la calidad, así como asistencia normativa en requisitos de acceso a los mercados internacionales para el sector agroindustrial.

Objetivo del curso: Brindar los requisitos establecidos por las autoridades normativas en materia de etiquetado y rotulado de la Unión Europea y desarrollar/validar un proyecto de etiqueta por empresa participante.

Dirigido a: productores y empresarios del sector alimentos

Cupo máximo: 15 empresas

Informes:
Javier Silva
jsilva@promperu.gob.pe
991795103

[REGÍSTRATE AQUÍ](#)

Seminarios Miércoles del exportador

Gracias

**Javier Silva
Chang**

jsilva@promperu.gob.pe