Webinar
Exportador

Seminarios Virtuales Especializados

Requisitos de acceso para la exportación de alimentos a Canadá

Victor Romero Eyzaguirre

Departamento de Gestión de la Calidad

vromero@promperuext.pe

2021

Lima, 27 de octubre de 2021

Contenido

I. Definición de Regulaciones y Requisitos de Acceso
II. Autoridades competentes en Perú
III. Autoridades competentes en Canadá
IV. Legislación Alimentaria
V. Requisitos de registro de instalaciones y productos
VI. Requisitos fitosanitarios
VII. Requisitos sanitarios
VIII. Requisitos de etiquetado
IX. Requisitos para Aditivos alimentarios, Plaguicidas y Contaminantes
X. Programas, Actividades, Herramientas, Informes y Material de Promperú

I. ¿Qué son regulaciones o requisitos de acceso?

Medidas no Arancelarias

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

Fuente: (Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo - UNCTAD).

Tipos de MNAs

IMPORTACIONES

MEDIDAS TÉCNICAS

A	Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF)
B	Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC)
C	Inspección previa a la expedición y otras formalidades

MEDIDAS NO TÉCNICAS

D	Medidas especiales de protección del comercio
E	Licencias no Automáticas, Contingentes
F	Medidas de control de precios
G	Medidas financieras
H	Medidas que afectan a la competencia
I	Medidas en materia de inversiones
J	Restricciones a la distribución
K	Restricciones relacionadas con los servicios de postventa
L	Subvenciones
M	Restricciones a la contratación pública
N	Propiedad Intelectual
O	Normas de Origen

EXPORTACIONES

P	Medidas relacionadas con las exportaciones

MSF y OTC

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

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

MSF o OTC ?

MEDIDAS MSF

•Garantizan inocuidad de los alimentos.

•Protegen la vida humana contra enfermedades propagadas por animales o vegetales.

•Protegen animales y vegetales de enfermedades o plagas.

• Ejemplos:

– contaminación microbiológica

–residuos de plaguicidas/ medicamentos veterinarios

–Aditivos, toxinas y contaminantes

MEDIDAS OTC

•Prevención de enfermedades humanas (excepto inocuidad de alimentos).

• Información nutricional.

• Embalaje y envases.

• Calidad de los alimentos.

• Ejemplos:

– prescripciones de etiquetado (nutricional, calidad)

–seguridad de vehículos, electrodomésticos

– Emisiones CO2

II. Autoridades competentes en Perú

En Perú:

Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA

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

SENASA
Servicio Nacional de Sanidad Agraria
PERÚ

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.

Ministerio de Salud
DIGESA
DIRECCION GENERAL DE SALUD AMBIENTAL

En Perú:

Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES

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

III. Autoridades competentes en Canadá

En Canadá:

Health Canada - HC (Ministerio de Salud de Canadá)

Es el departamento federal responsable del suministro seguro de alimentos, desarrolla y hace cumplir las regulaciones bajo la legislación del Gobierno de Canadá. Establece las políticas, reglamentos y normas relacionadas con la seguridad y la calidad nutricional de todos los alimentos vendidos en Canadá.

Health Canada es responsable de evaluar las actividades de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos relacionados con la seguridad alimentaria.

Health Canada Santé Canada

En Canadá:

Public Health Agency of Canada

La Agencia de Salud Pública de Canadá es parte de la cartera de salud federal.

Sus actividades se centran en prevenir enfermedades y lesiones, responder a las amenazas a la salud pública, promover la buena salud física y mental y proporcionar información para respaldar la toma de decisiones informada.

Public Health Agency of Canada | Agence de la santé publique du Canada

En Canadá:

Canadian Food Inspection Agency – CFIA

La **Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA)** se dedica a proteger los alimentos, los animales y las plantas, lo que mejora la salud y el bienestar de la población, el medio ambiente y la economía de Canadá.

Regula las importaciones de productos alimenticios a Canadá. La CFIA dicta las políticas para alimentos importados, y estas reglas son aplicadas por los oficiales de la CBSA quienes examinan los productos alimenticios en el punto de entrada a Canadá.

Canadian Food Inspection Agency | Agence canadienne d'inspection des aliments

En Canadá:

Canada Border Services Agency – CBSA

La **Agencia de Servicios Fronterizos de Canadá (CBSA)** es la agencia federal responsable de los servicios fronterizos y el cumplimiento con la legislación canadiense para fronteras.
Todos los productos que ingresan a Canadá deben ser reportados a la CBSA y están sujetos a inspección, ya sean transportados por el exportador o un transportista.

Facilita el flujo de viajeros y comercio legítimos. La agencia también hace cumplir más de 90 leyes y regulaciones que mantienen seguros a los canadienses.

IV. Legislación Alimentaria

Antecedentes

Webinar Exportador

Desde abril de 1997, todos los servicios de cuarentena e inspección de alimentos exigidos por el gobierno federal para alimentos nacionales e importados se han consolidado bajo la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA).

El 9 de octubre de 2013, el Gobierno de Canadá anunció que la CFIA dependería del Ministro de Salud en lugar del Ministro de Agricultura y Agroalimentación.

prom perú

Safe Food for Canadians Act and Regulations - Ley de alimentos seguros para las canadienses

Webinar Exportador

El 22 de noviembre de 2012, la Ley de Alimentos Seguros para Canadienses (SFCA) recibió el Asentimiento Real. Después de varios años de consultas y desarrollo normativo, el 13 de junio de 2018 se publicó el Reglamento definitivo de Alimentos Seguros para los Canadienses (SFCR, por sus siglas en inglés) y entró en vigor el 15 de enero de 2019.

La SFCA creó nuevas autoridades que se centran en tres áreas importantes: **(1) supervisión de la seguridad alimentaria para proteger mejor a los consumidores**; **(2) autoridades legislativas racionalizadas y fortalecidas**; y **(3) mejores oportunidades de mercado internacional para la industria canadiense**.

prom perú

SFCR: Requisitos clave

Webinar Exportador

Las Regulaciones de Alimentos Seguros para Canadienses (SFCR) consolidó efectivamente 14 conjuntos de regulaciones existentes en un paquete regulatorio para implementar la SFCA. Tres elementos clave del SFCR representan la base del nuevo entorno regulatorio de seguridad alimentaria de Canadá y son obligatorios para las empresas relacionadas con los alimentos:

- Licencias,
- Controles preventivos (incluido el requisito de tener un Plan de control preventivo), y
- Trazabilidad (incluido el requisito de contar con procedimientos de retirada de alimentos).

Consideraciones y recursos adicionales de la legislación alimentaria

Webinar Exportador

La guía "paso a paso" de la CFIA para la importación de alimentos se adapta específicamente al cumplimiento de SFCR para los importadores de alimentos canadienses. Los recursos adicionales de la CFIA incluyen:

- Tres principios clave para importar alimentos a Canadá
- Hoja informativa sobre la importación de alimentos a Canadá
- Requisitos de importación específicos de alimentos
- Requisitos de importación específicos del país
- Avisos de importación de alimentos

promperú

V. Licencias de Importación

En la mayoría de los casos, los importadores necesitan una licencia para importar alimentos en Canadá. Para averiguar si necesita una licencia y cuándo, utilice la herramienta interactiva de licencias. Sólo le tomará 5 minutos.

[Licensing interactive tool - Safe Food for Canadians Regulations (voxco.com)]

VI. Requisitos fitosanitarios

Certificación Fitosanitaria

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

Consulta de Requisitos Fitosanitarios - SENASA

Certificación Fitosanitaria

¿Dónde encuentro los requisitos fitosanitarios?

Fuente canadiense: **Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA)**

http://airs-sari.inspection.gc.ca/airs_external/english/decisions-eng.aspx

Fuente peruana: **Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA**

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

Aplicación	País de Destino	Pais de Origen
COMERCIALIZACION	CANADA	PERU

Mostrar Requisito

REQUISITO FITOSANITARIO DE EXPORTACION

Producto	Nombre Científico	
CAFE, grano verde	Coffea arabica	
País Destino	**País de Origen**	
CANADA	PERU (MULTIDEPARTAMENTAL)	
Uso o Destino	**Tipo**	**Estado**
COMERCIALIZACION,CONSUMO,INDUSTRIAL,MUESTRA	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.

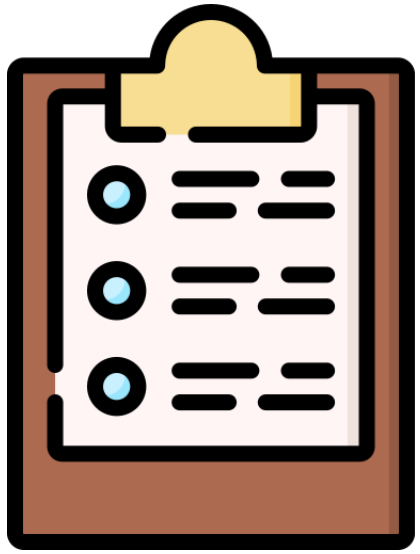
5. **REQUISITOS DE ETIQUETADO:**

Ninguno.

6. **CONSIDERACIONES PARA LLENAR EL C.F.:**

El Certificado Fitosanitario debe ser emitido en el idioma Inglés.

VII. Requisitos Sanitarios



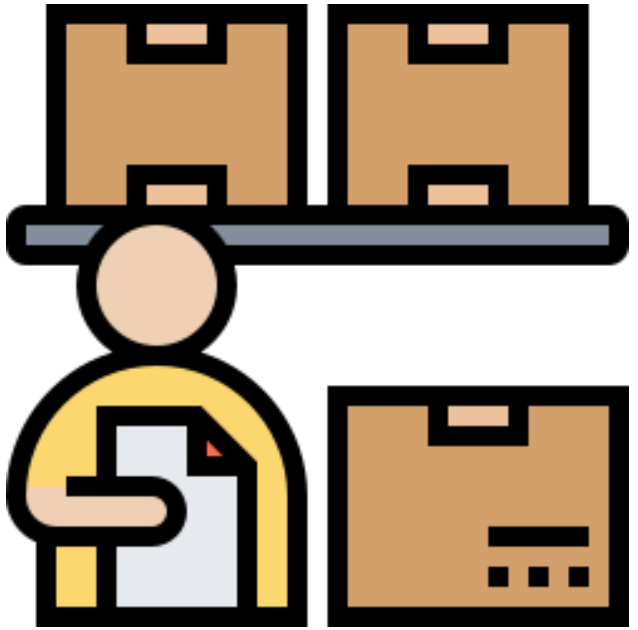
La **Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA)** regula los productos procesados importados a Canadá. La CFIA verifica asegurándose de que sean seguros, saludables y calificadas de acuerdo con los estándares establecidos. La CFIA también verifica que un alimento procesado esté etiquetado y empaquetado de acuerdo con las regulaciones y estándares canadienses para evitar engañar a los consumidores y facilitar la comercialización ordenada.

VIII. Controles Preventivos para Alimentos

Al importador, se le exigirá que garantice la salubridad de los alimentos de la siguiente manera:

Conocimiento de sus alimentos: estar al tanto de los posibles riesgos de contaminación y describir cómo se controlan los peligros biológicos, químicos o físicos relativos a los alimentos importados.

Conocimiento de su proveedor: estar seguro de que las normas de salubridad de su proveedor extranjero son del mismo nivel que las de los proveedores nacionales en relación con la preparación, el almacenamiento y el transporte de sus productos alimentarios.



Además, se le exigirá que garantice la salubridad de los alimentos de la siguiente manera:

Preparación de un plan de control preventivo (PCP)

Preventive Control Plan (PCP) interactive tool - Safe Food for Canadians Regulations (voxco.com)

VIII. Rastreabilidad de los Alimentos

En virtud del SFCR, se debe mantener registros claros y legibles que recojan la procedencia de sus alimentos y a quién se los suministró. Esto reduce considerablemente el tiempo que se tarda en sacar de la circulación un producto si es necesario.

Averigüe qué requisitos de rastreabilidad se aplican a usted y cuándo mediante la herramienta interactiva de rastreabilidad. Sólo le tomará 5 minutos.

Traceability interactive tool - Safe Food for Canadians Regulations (voxco.com)

VIII. Requisitos de etiquetado

Requerimientos de etiquetado

Webinar Exportador

1. Idioma Inglés y Francés

- Debido a que ambos son idiomas oficiales en Canadá

2. Uso del nombre común

- Si el alimento no está reglamentado puede usarse el nombre con el que se conoce al alimento normalmente.
- Los productos frescos puede obviar el colocar el nombre si el envase permite distinguir claramente de que producto se trata.

3. Peso Neto

- La cantidad neta de los productos pre-envasados debe ser declarada por peso, volumen o recuento numérico.
- Utilizando unidades métricas o unidades métricas y canadienses.
- De utilizar ambas medidas, estas deben aparecer juntas y la unidad métrica siempre por delante.
- Los símbolos de las unidades canadienses como “oz” o “lb” deben figurar en minúsculas.
- No es necesario colocar frases como “net”, “net weight”, “net contents”, “net quantify” como parte de la declaración, y si es usado debe figurar en idioma ingles y francés.

4. Nombre y dirección del fabricante

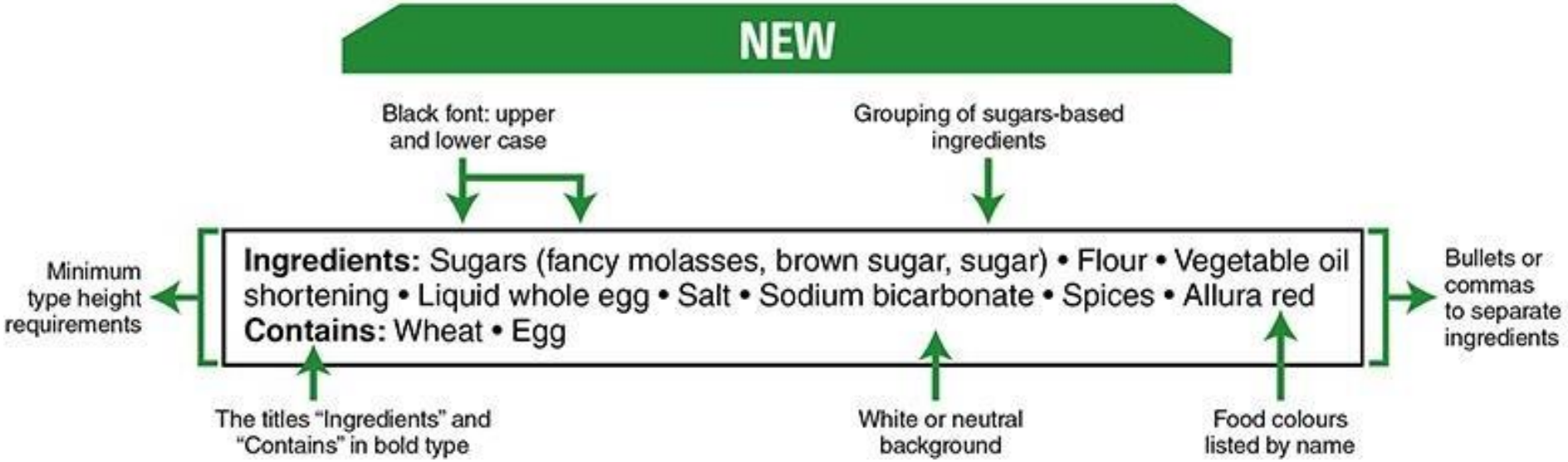
- La identidad y el lugar principal de actividad de la persona (individuo, empresa, negocio, oficina principal, distribuidor, importador, etc.)
- El nombre y la dirección debe ser completa con el fin de permitir la comunicación por escrito con la parte responsable.

5. Vida útil del producto

- Frutas y hortalizas frescas están exentos de mostrar una fecha de vida útil. (frescos)
- Se requiere una declaración “Best-before”, para aquellos productos que tienen una vida útil igual o menor a 90 días. (procesados)

6. Lista de ingredientes

- En muchos de los casos la mayoría de frutas y hortalizas no requiere de una lista de ingredientes. (frescos)
- Si es necesaria para un envase que contenga un mix de varias frutas o un mix de varios vegetales. (frescos)
- En general, los ingredientes deben ser listados en orden descendente de importancia en peso, tal como se determina antes de que se combinen.
- Uso de “**puntos**” para separar los alimentos y que sea más sencilla su lectura. La azúcar será desglosada, indicando todos **los diferentes tipos** que contiene dentro de paréntesis, indicará de manera clara la presencia de **gluten**, productos **alérgicos** y de **sulfato**s.
- Colorantes sean enumerados con su nombre común.

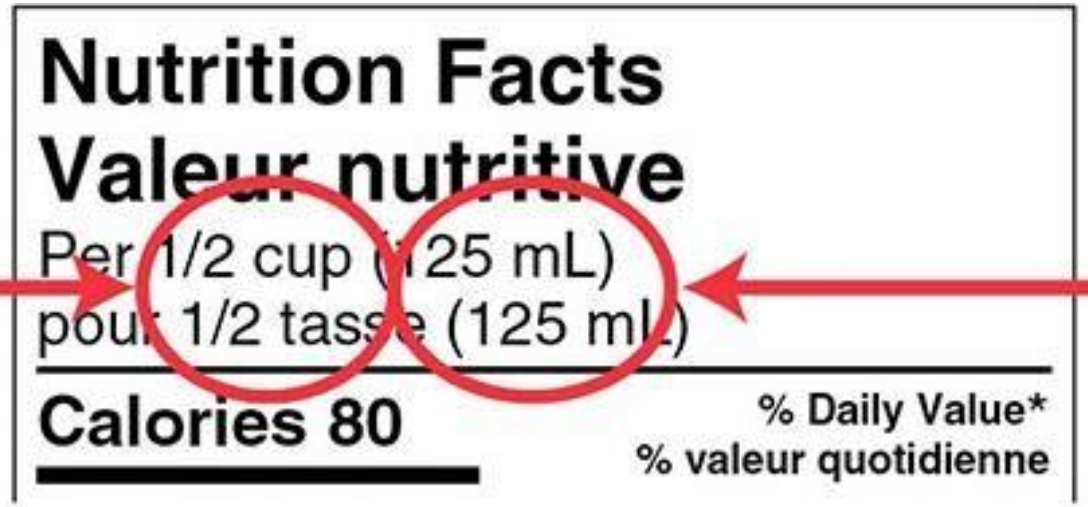


[Food labelling changes - Canada.ca]

7. Etiquetado Nutricional

- Frutas y hortalizas frescas sin ingredientes añadidos, incluyendo algunos aditivos alimentarios, están exentos de presentar una tabla de información nutricional. (frescos)
- Esta condición cambia cuando en la etiqueta se declara que el alimento es fuente de una vitamina en específica. (frescos)
- La información debe ser colocada en formato bilingüe ingles y francés
- La fuente a utilizarse debe ser “sans serif”
- Obligatoriedad en la colocación de porciones
- incluir **el porcentaje de azúcar** que representa un alimento en relación a la promoción de consumo recomendada.
- Aumentar el tamaño de la letra de las calorías e sumarle una barra para subrayarlo y destacarlo a la vista. También se incluirá el nivel de **potasio**, **calcio** y **hierro**.

Mesure domestique



Mesure métrique

ORIGINAL

Nutrition Facts
Valeur nutritive
Per 250 mL / par 250 mL

Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
Calories / Calories 110	
Fat / Lipides 0 g	0 %
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	0 %
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Carbohydrate / Glucides 26 g	9 %
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 22 g	
Protein / Protéines 2 g	
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	120 %
Calcium / Calcium	2 %
Iron / Fer	0 %

NEW

Nutrition Facts
Valeur nutritive
Per 1 cup (250 mL)
pour 1 tasse (250 mL)

	% Daily Value* % valeur quotidienne*
Calories 110	
Fat / Lipides 0 g	0 %
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	0 %
Carbohydrate / Glucides 26 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 22 g	22 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Potassium 450 mg	10 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 0 mg	0 %

*5% or less is **a little**, 15% or more is **a lot**
*5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

Calories is larger and stands out more with bold line below

mg amounts are shown

New % Daily Value footnote

Serving size stands out more and is more similar on similar foods

Daily Values updated

New % Daily Value for total sugars

Updated list of minerals of public health concern

[Food labelling changes - Canada.ca]

8. Designación de Grado (frescos)

- Existen ciertas frutas y hortalizas frescas con grados de calidad estandarizados para el mercado Canadiense

9. Tamaño del Producto (frescos)

- Cuando el tamaño del alimento es requerido por el Reglamento de Frutas y Hortalizas frescas

10. País de Origen

- Es obligatorio declarar el país de origen.
- Las correctas formas son: "Product of", "Produce of", "Grown in" o "Country of Origin“ seguidas de Peru.

11. Registro del Establecimiento o Registro de la planta de proceso

- Este registro solo aplica a empresas en Canadá.
- Los establecimientos que preparen o procesen alimentos deben estar debidamente registradas.
- El registro permitirá evaluar los equipos, las operaciones y condiciones ambientales

Labelling requirements for fresh fruits and vegetables - Food label requirements - Canadian Food Inspection Agency (canada.ca)

Herramienta de etiquetado industrial

Webinar Exportador

Esta herramienta contiene:

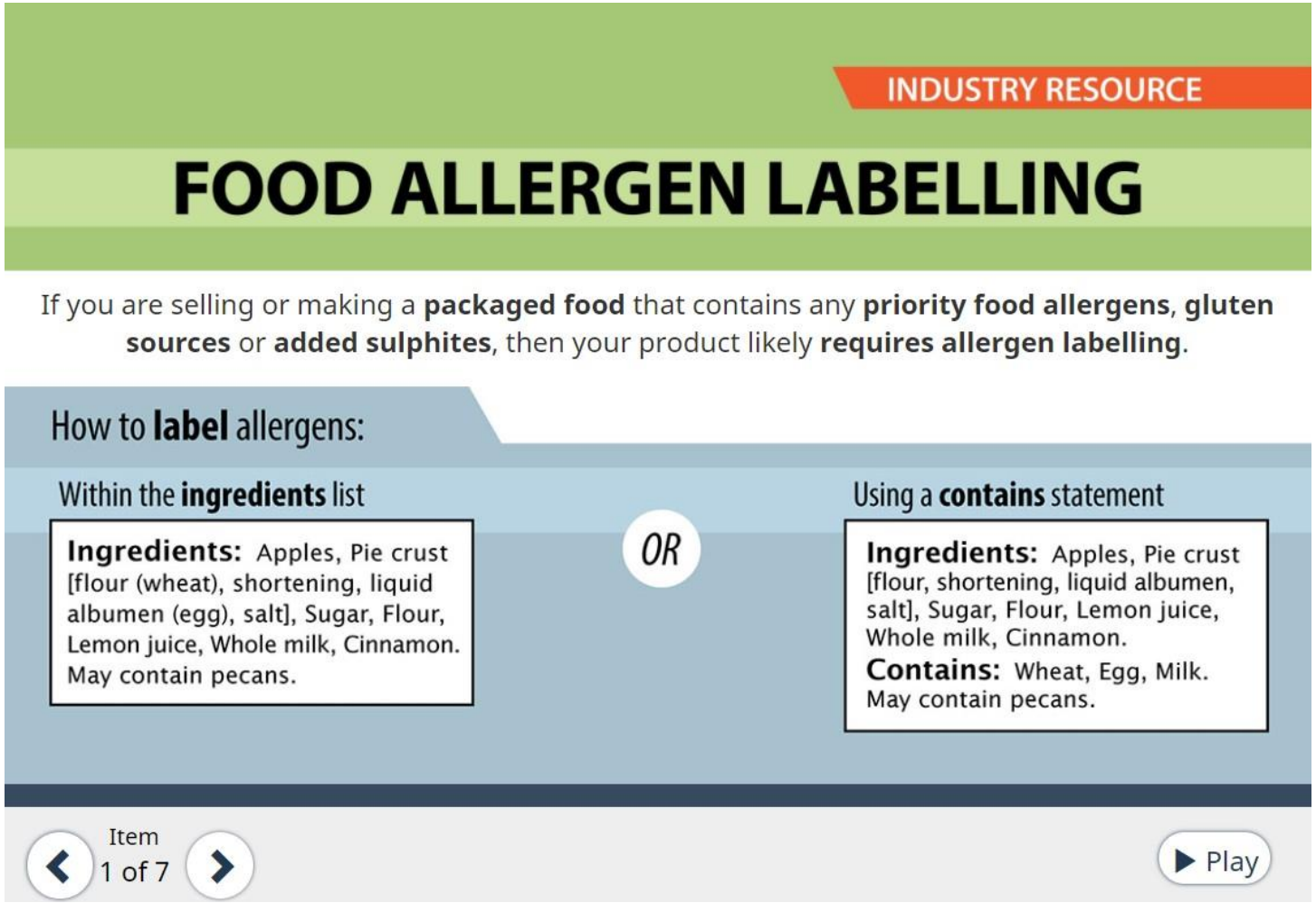
- Requisitos básicos de etiquetado
- Requisitos publicitarios
- Declaraciones sobre la composición, calidad, cantidad y origen de los alimentos.
- Etiquetado nutricional
- Declaraciones de contenido de nutrientes
- Declaraciones relacionadas con la salud
- Regulaciones sobre alérgenos alimentarios
- Otros requisitos específicos de productos para bebidas alcohólicas, frutas y verduras procesadas, miel, carne y aves, pescado y productos complementarios

Food labelling for industry - Canadian Food Inspection Agency (canada.ca)

promperú

Cómo etiquetar alérgenos en su producto alimenticio

Webinar Exportador



[How to label allergens on your food product - Canadian Food Inspection Agency (canada.ca)]

prom perú

Etiquetado Nutricional (actualización)

Como parte de la Estrategia de Alimentación Saludable de Health Canada, el **14 de diciembre de 2016** se anunciaron enmiendas a las Regulaciones de Alimentos y Medicamentos (FDR) relacionadas con el etiquetado nutricional. Originalmente se proporcionó un período de transición de 5 años, que finaliza el **14 de diciembre de 2021**, para dar tiempo a la industria a realizar los cambios necesarios en sus etiquetas y utilizar las etiquetas existentes para cumplir con los requisitos.

Etiquetado Nutricional (actualización)

Health Canada y la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) están proporcionando flexibilidad de cumplimiento para ayudar a la industria a cumplir con los requisitos de etiquetado descritos en las enmiendas de FDR.

Si bien el final del período de transición para las enmiendas seguirá siendo el **14 de diciembre de 2021**, la CFIA centrará sus esfuerzos en la educación y la promoción del cumplimiento durante el primer año (hasta el **14 de diciembre de 2022**).

Etiquetado Nutricional (actualización)

Después del 14 de diciembre de 2022, la CFIA verificará el cumplimiento y aplicará la discreción de cumplimiento en los casos de incumplimiento en los que las partes reguladas tengan un plan detallado que muestre cómo tienen la intención de cumplir con los nuevos requisitos lo antes posible, y a más tardar el 14 de diciembre de 2023.

Etiquetado Nutricional (actualización)

Webinar Exportador

El plan de aplicación para el período de transición se ha actualizado para reflejar este enfoque.

prom perú

IX. Aditivos alimentarios, Plaguicidas y Contaminantes

Regulaciones sobre aditivos alimentarios

Las 15 listas de aditivos alimentarios permitidos están destinadas a reemplazar las tablas de aditivos alimentarios contenidas en la División 16 de las Regulaciones sobre Alimentos y Medicamentos. Cada lista se incorpora por referencia a una autorización de comercialización (MA), que establece las condiciones y el fundamento legal para el uso de la lista.

Health Canada aún tiene que derogar las tablas de aditivos que se encuentran en la División 16 del Reglamento. Hasta que esto suceda, existirán temporalmente dos conjuntos de listas de aditivos: las tablas que se encuentran en la División 16 del Reglamento y las Listas de aditivos alimentarios permitidos. Se ha creado una guía de transición para proporcionar a las partes interesadas más información sobre las listas, así como orientación sobre cómo interpretarlas y utilizarlas.

Lists of Permitted Food Additives - Canada.ca

Plaguicidas

Los pesticidas están regulados por la Ley de Productos de Control de Plagas y las Regulaciones de Productos de Control de Plagas asociadas. La Agencia Reguladora de Manejo de Plagas de Health Canada (PMRA) establece límites máximos de residuos (MRL) para plaguicidas y mantiene una base de datos de MRL, así como una lista de definiciones de residuos, que incluye los metabolitos correspondientes. PMRA también es responsable del registro de plaguicidas.

Más información sobre el proceso de solicitud de productos regulados por PMRA aquí.

LMR de plaguicidas en los alimentos

Como parte del proceso de evaluación antes del registro de un plaguicida, Health Canada debe determinar si el consumo de la cantidad máxima de residuos, que se espera que permanezcan en los productos alimenticios cuando se usa un plaguicida de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta, no será un problema. preocupación por la salud humana. Esta cantidad máxima de residuos esperada se establece legalmente como un límite máximo de residuos (LMR) y está regulada por la Ley de Productos de Control de Plagas (PCPA).

Maximum Residue Limits for Pesticides - Health Canada (hc-sc.gc.ca)

Contaminantes

La Lista de contaminantes y otras sustancias adulterantes en los alimentos es una lista de dos partes que establece las condiciones bajo las cuales ciertos alimentos son adulterados. La parte 1 de la lista establece prohibiciones para determinadas sustancias enumeradas en la columna 1, que estipulan que ninguna cantidad se considera aceptable en el alimento o alimentos correspondientes enumerados en la columna 2. La parte 2 de la Lista comprende los contenidos máximos (ML) para diversas sustancias en determinados alimentos.

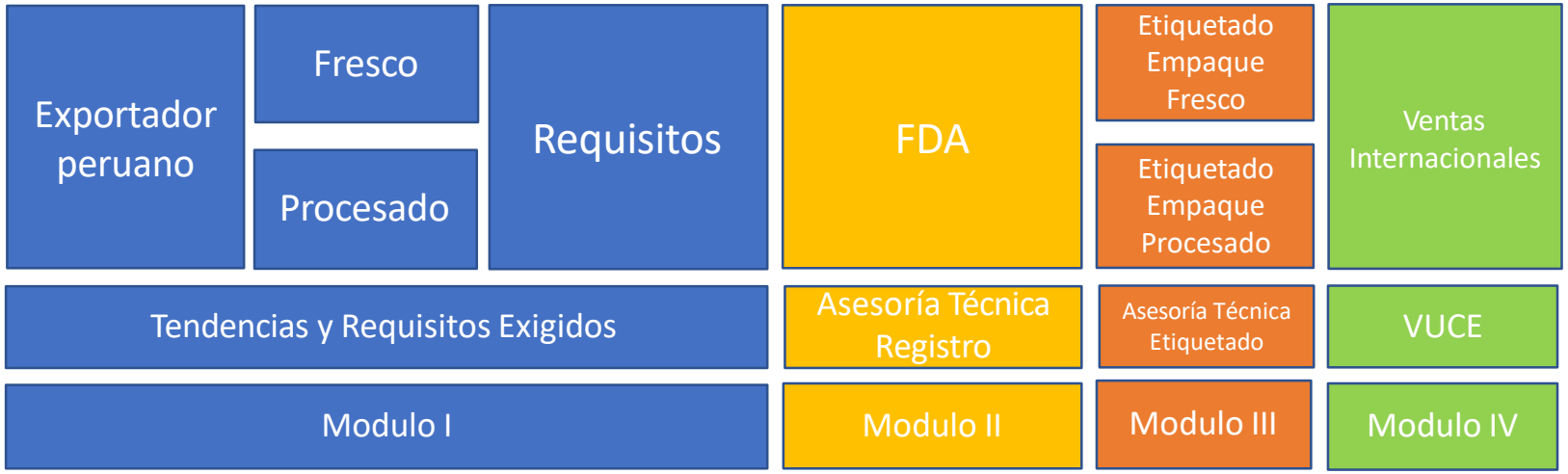
List of contaminants and other adulterating substances in foods - Canada.ca

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

Programas multisectoriales

Programas especializados: capacitación + asesoría especializada

PAM - Programa de Acceso a Mercados Estados Unidos



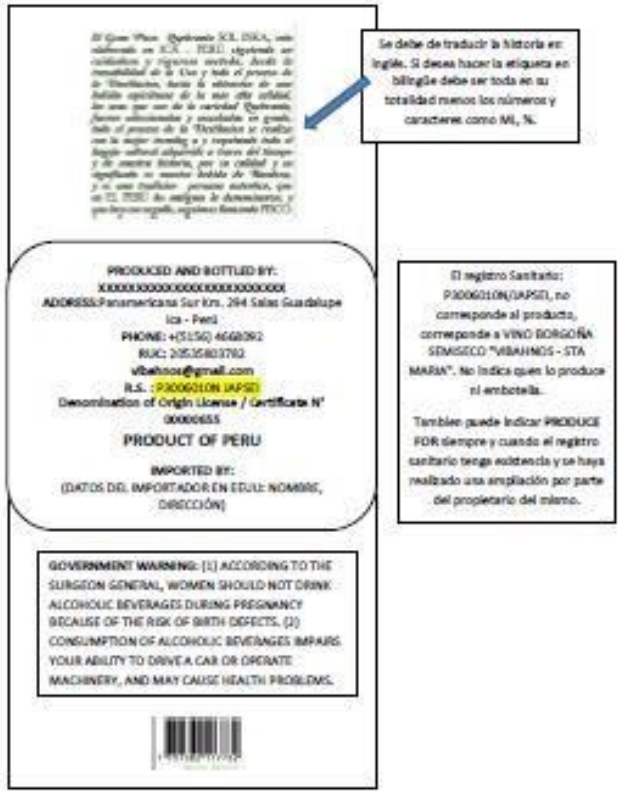
Programas multisectoriales

Programas especializados: capacitación + asesoría especializada

PAM - Programa de Acceso a Mercados Unión Europea

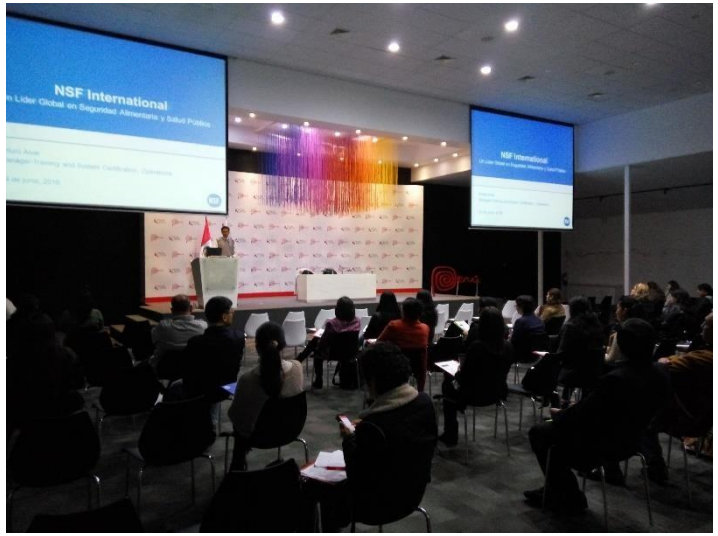
Talleres especializados

Taller especializado de etiquetado sector pisco



Seminarios de sensibilización

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



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

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

Alianzas con Autoridades Internacionales

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

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

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

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

Cursos especializados, metodología y certificación internacional

CURSO FSPCA: Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano

Webinar Exportador

prom perú

Cursos especializados, metodología y certificación internacional

CURSO PSA: Norma sobre la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos

Webinar Exportador

prom perú

Cursos especializados, metodología y certificación internacional

CURSO IAVA (Information Assurance Vulnerability Alert): Conducción de evaluaciones de vulnerabilidad

Webinar Exportador

prom perú

Información sobre los Requisitos de Acceso a Mercado

Estados Unidos	Ley de Mejora a la Seguridad de Productos de Consumo de E.E.UU. Ley contra el Bioterrorismo de E.E.U.U. La ley Lacey de EE.UU. Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas (LMR) Regulación EEUU para Alimentos Envasados de Baja Acidez y Acidificados (LAFC/AF) Alcances de la Nueva Ley de Inocuidad de Alimentos Exportación de licores Programa de Inspecciones del FDA a Empresas Peruanas Alcances de la Nueva Ley de Inocuidad de Alimentos Escaneo de la Carga de Exportación con Destino a Estados Unidos Manual Práctico Reglas de Origen - Sector Textil - Confecciones Manual Práctico Reglas de Origen - Sector Agrícola - Agroindustrial
Unión Europea	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	Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para Exportar Alimentos Nuevo
Colombia	Estudio para la identificación de requisitos de acceso al mercado y regulaciones para el ingreso de productos alimenticios a Colombia
China	Guía de Requisitos Generales de acceso de alimentos a China
Emiratos Arabes Unidos	Guía de Requisitos de Acceso a Mercados a Emiratos Arabes Unidos
Corea	Guía de Requisitos Generales de acceso de alimentos a Corea Nuevo
Sudáfrica	Requisitos de acceso y regulaciones en alimentos para Sudáfrica
Rusia	Normativa de pesca en Rusia Guía de requisitos de acceso de alimentos a Rusia
Chile	Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a Chile
Brasil	Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a Brasil
Canadá	Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a Canadá
Ecuador	Salvaguarda Cebolla a Ecuador Requisitos, acceso a mercado y regulaciones para el ingreso de productos alimenticios a Ecuador Nuevo

http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?_page_=709.69200

¿Qué es el RAM?

Requisitos de Acceso a Mercados - RAM

Webinar Exportador

ram.promperu.gob.pe

prom perú

Características

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

Requisitos de Acceso a Mercados (RAM), al 2021

Webinar Exportador

Más de 6630 posibles búsquedas entre las combinaciones de:

- **359 partidas arancelarias multisectorial**

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

prom perú

Requisitos de Acceso a Mercados (RAM), al 2021

Webinar Exportador

- **75 países**

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

prom perú

Requisitos de Acceso a Mercados (RAM), al 2021

Webinar Exportador

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

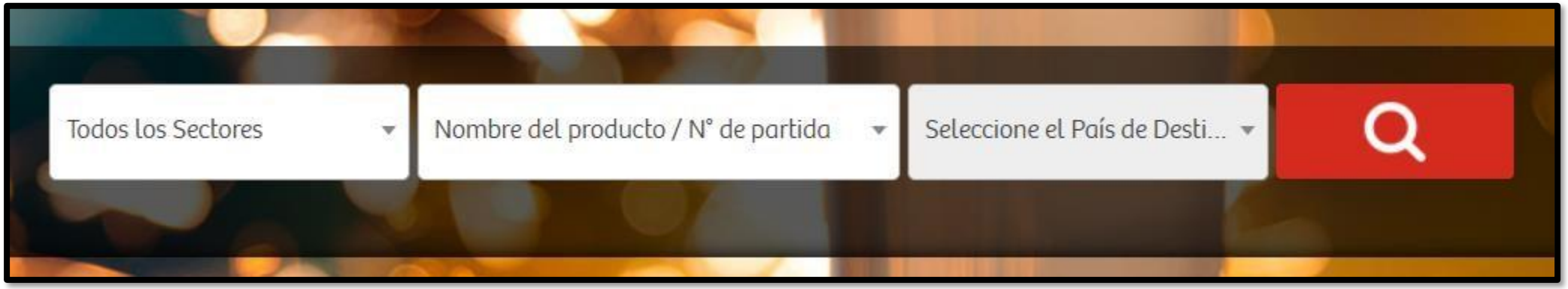
Textil
1. Condiciones de acceso
2. Restricciones sobre salubridad e inocuidad
3. Marcado y etiquetado
4. Requisitos de la Prenda y Uso de Normas Técnicas de Ensayos
5. Envases y material de empaque para la venta al por menor
6. Contenedores y Materiales de Embalaje para Embarque
7. Certificaciones Voluntarias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

prom perú

Simplicidad para la búsqueda

Webinar Exportador



La herramienta cuenta con 3 ventanas desplegables para realizar búsquedas:

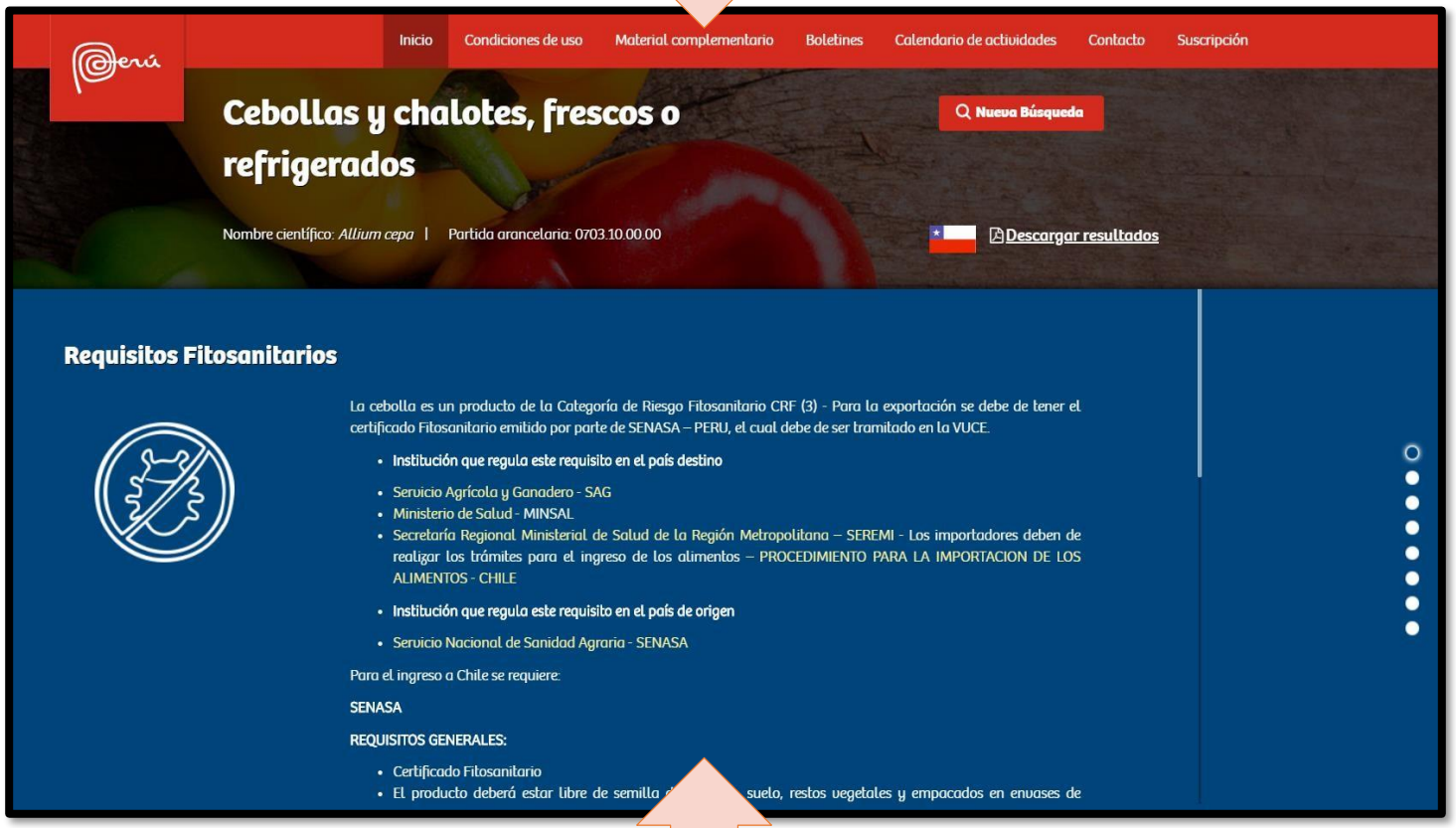
- **Por Tipo de Sector**
- **Por Nombre del producto o Número de partida arancelaria**
- **Por País destino**

prom perú

Visualización de las búsquedas

Webinar Exportador

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



Los Ítems se desplegarán conforme se navegue en la página

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

prom perú

Descarga de la información

Webinar Exportador

Requisitos de acceso a mercados (RAM)

Producto: Aguacates (paltas), frescas o secas Nombre científico: Persea americana L	Reino Unido Partida arancelaria: 0804.40.00.00
1 - Requisitos Fitosanitarios	*Cualquier legislación, reglamento o procedimiento oficial que tenga el propósito de prevenir la introducción y/o diseminación de plagas. Los requisitos fitosanitarios de importación hacen referencia a las medidas específicas impuestas por un país importador a los envíos de productos de origen vegetal que se movilizan hacia el mismo, con la finalidad de mantener el nivel de protección necesaria para evitar el ingreso de plagas al país.*

La palta es un producto de la Categoría de Riesgo Fitosanitario CRF (3) - Para la exportación se debe de tener el certificado Fitosanitario emitido por parte de SENASA – PERU, el cual debe de ser tramitado en la VUCE.

- **Institución que regula este requisito en el país destino**

- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)
- Autoridad competente DG SANCO de la Comisión Europea – Salud y Seguridad Alimentaria
- **REINO UNIDO:** Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales
- **IRLANDA DEL NORTE:** Departamento de Agricultura, Alimentación y la División de Horticultura y Sanidad Vegetal
- Agencia de Estándares Alimentarios (FSA) – Inglaterra
- Agencia de Estándares Alimentarios (FSA) – Gales
- Estándares Alimentarios (FSS) – Escocia
- Estándares Alimentarios (FSS) – Norte de Irlanda

- **Institución que regula este requisito en el país de origen**

- Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA

(*) Para el ingreso a Reino Unido, Inglaterra e Irlanda se requiere:

SENASA

- Certificado Fitosanitario.

VUCE

- SNS022 - Solicitud para la obtención del certificado fitosanitario para la exportación o Reexportación de plantas y productos vegetales y Certificación de exportación para productos procesados e industrializados (TUPA: CVE-01).

Considerar:

- DATOS PARA LA INSPECCIÓN CONJUNTA SENASA – SUNAT - A partir del 21/11/2016, con la vigencia del procedimiento específico de "Revisión de Cargas Congeladas, Refrigeradas, Frescas, con Cadena de Frío, durante las Acciones de Control" INTA-PE.02.04 (versión 1), usted podrá solicitar a través de la VUCE la revisión conjunta de mercancías perecibles cuyas Declaraciones Aduaneras de Mercancías (DAM) han sido seleccionadas a canal rojo (por parte de SUNAT) y requieran inspección fitosanitaria (por parte de SENASA).

SENASA

- Importaciones, Exportación y Tránsito Internacional
- Consulta de Requisitos Sanitarios para la Importación, Exportación y Tránsito Internacional de productos de origen animal y vegetal **(*) No se visualiza Gales**
- Certificado Fitosanitario CFR 3
- Certificación fitosanitaria de la palta hass destinada a la exportación - 6.7.5. Condiciones de la fruta de exportación - El inspector del SENASA, debe autorizar la exportación, cuando el resultado de los análisis realizados de materia seca se encuentren por encima de 21.5%.

Más información:

VUCE

- Ingreso al sistema seleccionando la parte de mercancías restringidas - colocar RUC de la empresa, password y usuario, seleccionar Senasa y luego trámite de certificado fitosanitario para la exportación o Reexportación de plantas y productos vegetales y Certificación de exportación para productos procesados e industrializados

AGENCIA DE ESTÁNDARES ALIMENTARIOS (FSA) – INGLATERRA

- Importación de plantas, frutas, hortalizas o material vegetal al Reino Unido – **PASO A PASO**
- IMPORTANTE: *FICHA COMERCIAL DE IMPORTACIÓN DE FRUTAS Y VEGETALES – TOMAR NOTA SOBRE LOS REQUISITOS QUE SOLICITA INGLATERRA - Las importaciones de frutas y hortalizas (ya sean frescas, secas, enlatadas, transformadas o congelado de países no pertenecientes a la Unión Europea (UE) deben cumplir las mismas o equivalentes Normas y procedimientos de composición como alimentos producidos en el Reino Unido u otros Estados miembros. Normalmente no necesita un certificado sanitario para importar frutas y verduras.*

UNIÓN EUROPEA - REINO UNIDO – INGLATERRA – ESCOCIA – GALES – NORTE DE IRLANDA

- El REGLAMENTO (CE) N° 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (cadmio, plomo, aflatoxinas, patulina, ocratoxina, etc)
- Una nota de orientación sobre los Reglamentos sobre Contaminantes en los Alimentos (Inglaterra) de 2013, que Disposiciones para la promulgación y ejecución de los Reglamentos de la Comisión Límites de contaminantes en los alimentos (nitratos, micotoxinas, metales, dioxinas 3-MCPD y HAP)

Más información:

REINO UNIDO Y NORTE DE IRLANDA:

- Los envíos de productos alimenticios de origen no animal para los que la Comisión Europea ha adoptado medidas provisionales de protección están sujetos a un control obligatorio antes de su liberación por parte de la aduana para garantizar que cumplen las condiciones sanitarias especiales (certificados sanitarios, muestreo oficial, análisis, etc.) Establecidos por cada Decisión específica de la Comisión. Los demás productos alimenticios de origen no animal pueden estar sujetos a controles, sin previo aviso, en el punto de entrada o en cualquier otra etapa de la cadena de suministro (transformación, almacenamiento, transporte, distribución y comercio).

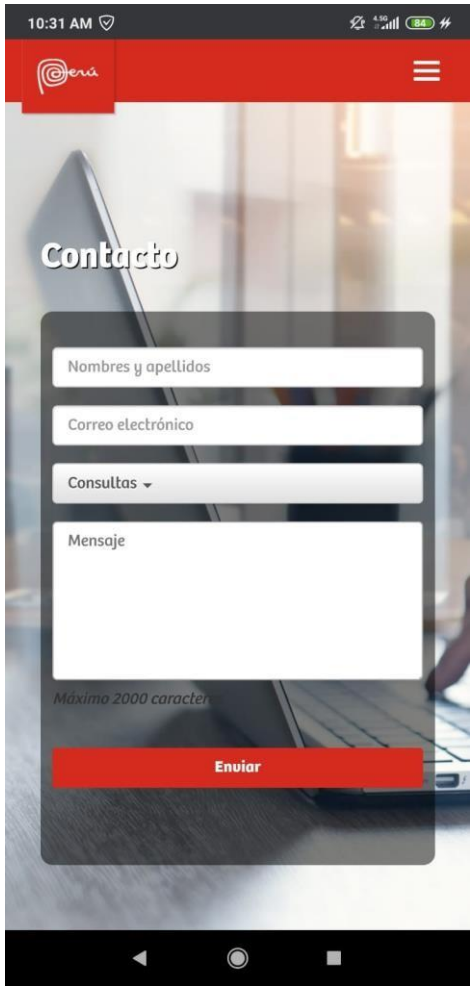
NOTA:

(*) Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del norte (es así se denomina oficialmente), es un estado unitario y soberano compuesto por cuatro países diferentes: Inglaterra, Escocia, Gales e Irlanda del Norte.

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

prom perú

Visualización Responsive



Algunas fuentes de información

Webinar Exportador

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

Plaguicidas LMR

Webinar Exportador

plaguicidaslmr.promperu.gob.pe

prom perú

Características

Webinar Exportador

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

promperú

Plaguicidas LMR, al 2021

Webinar Exportador

- **43 Productos de la agroindustria**

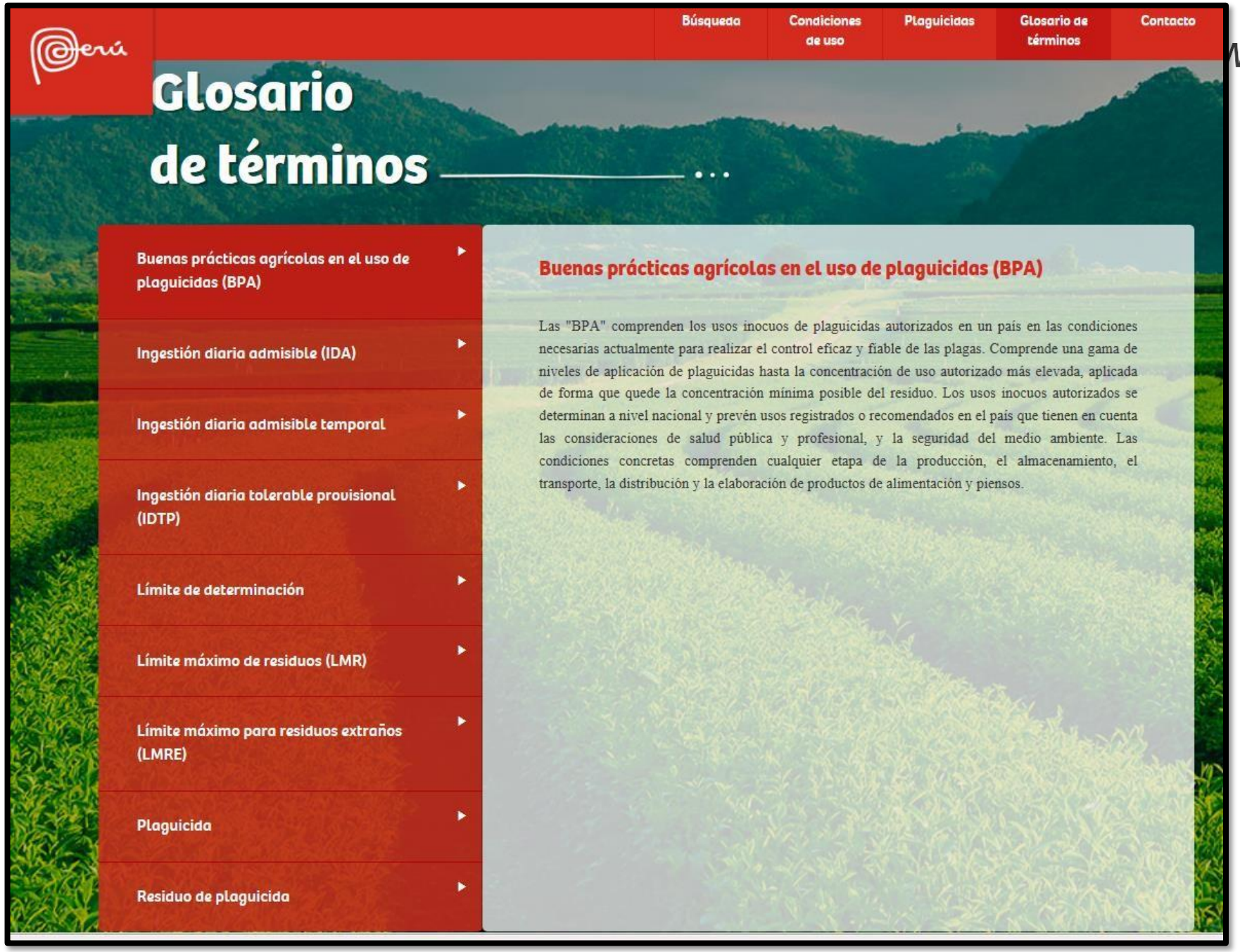
Aceituna, Aguacate (Palta), Ajo, Alcachofa, Almendra, Arándano, Arroz, Arveja china, Arveja dulce, Banana, Brócoli, Camote, Camu camu, Cebolla en bulbo, Cebolla fresca, Chirimoya, Cúrcuma, Espárrago, Fresa, Granada, Granadilla / Maracuyá, Grano de cacao, Grano de café verde, Haba, Higo, Jengibre (Kion),Limón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

promperú

Regulación peruana


Perú
Búsqueda
Condiciones de uso
Plaguicidas
Glosario de términos
Contacto
Glosario de términos
Buenas prácticas agrícolas en el uso de plaguicidas (BPA)
Ingestión diaria admisible (IDA)
Ingestión diaria admisible temporal
Ingestión diaria tolerable provisional (IDTP)
Límite de determinación
Límite máximo de residuos (LMR)
Límite máximo para residuos extraños (LMRE)
Plaguicida
Residuo de plaguicida
Buenas prácticas agrícolas en el uso de plaguicidas (BPA)
Las "BPA" comprenden los usos inocuos de plaguicidas autorizados en un país en las condiciones necesarias actualmente para realizar el control eficaz y fiable de las plagas. Comprende una gama de niveles de aplicación de plaguicidas hasta la concentración de uso autorizado más elevada, aplicada de forma que quede la concentración mínima posible del residuo. Los usos inocuos autorizados se determinan a nivel nacional y prevén usos registrados o recomendados en el país que tienen en cuenta las consideraciones de salud pública y profesional, y la seguridad del medio ambiente. Las condiciones concretas comprenden cualquier etapa de la producción, el almacenamiento, el transporte, la distribución y la elaboración de productos de alimentación y piensos.

Fuentes de Información

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

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

Visualización Responsive

Webinar Exportador

prom perú

Informes especializados

- Guía de Requisitos Sanitarios y Fitosanitarios para Exportar Alimentos a los Estados Unidos

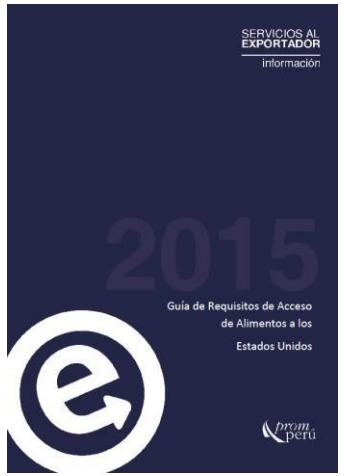
- Guía de etiquetado para exportar alimentos a Estados Unidos Nuevo

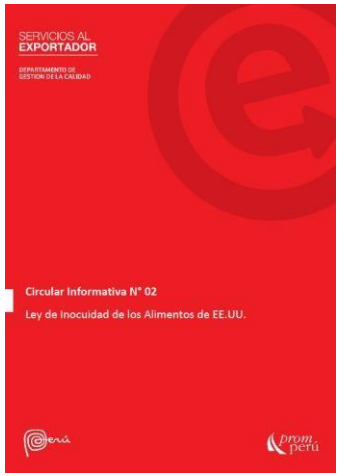
http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?_page_=709.69200

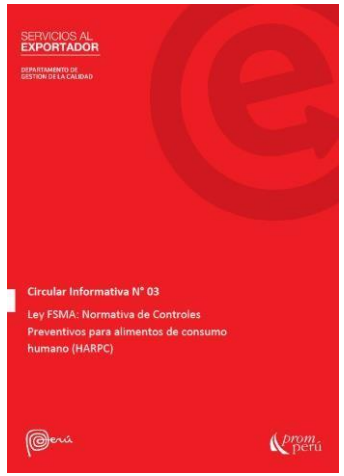
Circulares Informativas:

- 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







Webinar Exportador

prom perú

Requisitos de acceso a Canadá - Sector alimentos

PERÚ Ministerio de Comercio Exterior y Turismo — prom perú

Requisitos no arancelarios para la exportación a Canadá

Son medidas de política comercial para controlar el flujo de mercancías entre los países, para proteger la planta productiva y las economías nacionales, y para preservar los bienes de cada país.

REQUISITOS GENERALES

Las exportaciones hacia Canadá deben cumplir con:

1. Certificado internacional de importación
2. Regulación de la aduana
3. Controles previos de importación

Los documentos requeridos para la exportación a Canadá podrían incluir:

- **Conocimiento de Embarque (BL) o Guía Aérea de Carga (AWB)**
- **Certificado de origen (Form BSF267)**
- **Factura comercial**
- **Certificados de inspección**
- **Lista de empaque**

REQUISITOS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

1. **Licencia de importación**
   El importador deberá indicar el número de licencia federal otorgado por la Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria (CFIA) o el número de la membresía de la Corporación de Solución de Controversias sobre frutas y hortalizas (DRC), o la declaración de la excepción otorgado por la CFIA.
2. **Grados y estándares de calidad (de aplicar)**
   Tamaño, diámetro, color y manejo y control de plagas, entre otros.
3. **Requisitos fitosanitarios y de inocuidad**
   Certificado fitosanitario expedido por la autoridad en inocuidad agroalimentaria peruana, SENASA.
4. **Límite máximo de residuos de plaguicidas presentes en los productos**
5. **Etiquetado**
6. **Envases preestablecidos (de aplicar)**
   Ningún producto para el cual se establezca un grado de calidad se comercializará en un envase que tenga una capacidad superior a 50 kg. Las manzanas son la única excepción y su peso neto no podrá ser mayor a 200 kg.

   ≤ 50 kg
7. **Confirmación de venta (COS)**
   Documento presentado a la CFIA, el cual debe ser descargado de su web, ser tramitado antes de la exportación y acompañar a la carga en el puerto de entrada.
8. **Servicio de Inspección de Destino (DIS)**
   El DIS es voluntario, lo realiza la CFIA a solicitud del comprador a fin de proporcionar un informe imparcial de inspección en destino.

REQUISITOS PARA PRODUCTOS PROCESADOS

1. **Grados y estándares de calidad (de aplicar)**
   Color, estado, aroma, tamaño, variedades, aspecto, olor, sabor, textura, uniformidad, entre otros.
2. **Envasado**
   Existen normas de envasado para:
   - Conservas de frutas y vegetales
   - Frutas y vegetales congelados
   - Productos específicos de frutas y vegetales
3. **Etiquetado**
   - Idiomas inglés y francés
   - Uso del nombre común
   - Declaración del peso neto en unidades métricas
   - Nombre y dirección del fabricante
   - Vida útil del producto
   - Lista de ingredientes
   - Etiquetado nutricional
   - País de origen
4. **Declaración de importación**
   Documento presentado a la CFIA, el cual debe ser descargado de su web, ser tramitado antes de la exportación y acompañar a la carga en el puerto de entrada. El importador pagará la tarifa aplicable prevista por el CFIA.
5. **Productos de baja acidez o acidificados**
   Todos los productos de baja acidez de alimentos envasados en un recipiente herméticamente cerrado, deberán ser tratados térmicamente hasta que se logre la esterilidad.
6. **Requisitos sobre colorantes y aditivos**
   Todos los aditivos alimentarios autorizados y sus condiciones de uso se enumeran en las listas de aditivos alimentarios permitidos publicados en la web del Ministerio de Salud de Canadá (Health Canada).

REQUISITOS PARA PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

1. **Licencia de importación**
   Los importadores deben contar con una licencia de importación de pescado, o una licencia de importación del programa de gestión de calidad de la CFIA.
2. **Requisitos sanitarios**
   La CFIA es la entidad del gobierno federal que realiza las inspecciones y aprobaciones de importación de embarques. En el Perú la autoridad responsable es SANIPES.
3. **Envasado**
   Las etiquetas de los contenedores (cajas de cartón) para el pescado y productos de pescado que contienen paquetes requiere:
   - Idiomas inglés y francés
   - Declaración del peso neto en unid. métricas
   - Uso del nombre común
   - La identidad del establecimiento
   - Día, mes y año de tratamiento
   - La ubicación de la cosecha para los moluscos bivalvos en concha
4. **Etiquetado**
   - Idiomas inglés y francés
   - Declaración del peso neto en unid. métricas
   - Instrucciones de almacenamiento y manejo
   - Contenido nutricional
   - Legibilidad y ubicación
   - País de origen
   - Grado, clase de tamaño, número de unidades y contenido de humedad
   - Marcas de código
5. **Requisitos sobre aditivos**
   Todos los aditivos alimentarios autorizados y sus condiciones de uso se enumeran en las listas de aditivos alimentarios permitidos publicados en la web de Health Canada.
6. **Notificación de importación de pescados**
   Documento que debe ser descargado de la web del CFIA, dentro de las 48 horas previas a la llegada de la carga. La notificación de importación debe ser emitida a la oficina del CFIA más cercana al puerto donde se almacenará la carga.

Organización Mundial del Comercio (OMC)

Es la piedra angular de la política en materia de comercio e inversión de Canadá

REGULACIÓN DE ALIMENTOS SEGUROS DE CANADÁ

Esta regulación está basada en tres elementos claves:

1. **Licencias**
   El importador deberá solicitar las licencias de importación ante la CFIA.
2. **Controles preventivos**
   El importador deberá contar con un plan de controles preventivos donde se describan los riesgos potenciales de los alimentos y las medidas de control para prevenir sus riesgos. El exportador deberá adoptar medidas de control de la inocuidad y detallar en un plan preventivo de control el modo en que su empresa cumple con estas medidas.
3. **Trazabilidad**
   El importador deberá tener registros desde la compra del producto hasta su venta. Estos registros serán de especial importancia de existir razones para creer que un producto no es seguro para los consumidores y debe ser retirado del mercado.

OTRAS REGULACIONES IMPORTANTES

1. **Para productos orgánicos**
   - Todo producto que se etiquete como orgánico deberá ser regulado por la CFIA.
   - Se deben cumplir los estándares orgánicos canadienses, bajo un sistema de certificación orgánica regulado conocido como el Régimen Orgánico Canadá.
2. **Para productos irradiados**
   - Existen dos aspectos de la irradiación de los alimentos que están sujetos a controles federales: la seguridad y el etiquetado.
   - Desde el aspecto de seguridad, Health Canada es responsable de especificar qué alimentos pueden ser irradiados y los niveles de tratamiento autorizados.
   - Desde el aspecto de etiquetado, la CFIA es la autoridad encargada de regular las declaraciones escritas y el uso de la simbología internacional para alimentos irradiados.
3. **Tratamiento a los embalajes de madera**
   - Canadá se acoge a la Norma Internacional para Medidas Fitosanitarias (NIMF)
   - En específico, la NIMF 15 regula los tratamientos que deberán aplicarse a los embalajes de madera para evitar que puedan propagar plagas.
   - En puerto de ingreso, la CFIA constatará que los embalajes presenten la simbología respectiva como prueba de que han sido sometidos a tratamiento.

NORMAS TÉCNICAS

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

En el Perú: son elaboradas por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL) y son de carácter voluntario.

En Canadá: son elaboradas por la Oficina Canadiense de la Propiedad Intelectual (CIPO).

NORMAS DE ORIGEN

El certificado de origen garantiza que solo las mercancías que clasifiquen 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**

NORMAS INTERNACIONALES Y PRIVADAS

1. **Para productos agrícolas frescos**
   - Certificación CanadaGAP y GlobalGAP
   - Rainforest Alliance
2. **Para productos pesqueros y acuícolas**
   - Safe Quality Food Program – SQF
   - BRC Global Standards
   - GlobalGAP para acuicultura
3. **Para productos procesados**
   - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)
   - ISO 22000
   - BRC Global Standards

   ISO 22000
4. **Las siguientes certificaciones privadas son solicitadas en el mercado canadiense independientemente del sector:**
   - Responsabilidad Social Corporativa (RSC)
   - Sistema de Gestión Ambiental (SGA)
   - Estándares laborales: Programa de certificación de UTZ

*La Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE) es el sistema integrado donde se gestionan los diferentes servicios de las entidades mencionadas como SENASA, DIGESA y SANIPES.

Webin
Exp

prom perú

Webinar
Exportador

Victor Romero Eyzaguirre
Departamento de Gestión de la Calidad

vromero@promperuext.pe

Seminarios virtuales
Miércoles del Exportador

Preguntas y respuestas