

Webinar Exportador



Javier
Silva Chang

2021

Seminarios Virtuales Especializados

Requisitos de acceso para la exportación de alimentos a Corea del Sur

Lima, 01 de setiembre de 2021

Contenido

- I.** Definición de Regulaciones y Requisitos de Acceso
- II.** Autoridades competentes en Perú
- III.** Autoridades competentes en Corea del Sur
- IV.** Legislación Alimentaria
- V.** Registro e inspección de instalaciones extranjeras
- VI.** Requisitos fitosanitarios / Tratamientos cuarentenarios
- VII.** Requisitos sanitarios
- VIII.** Requisitos de etiquetado
- IX.** Requisitos de composición de los alimentos y el uso de aditivos, Contaminantes y plaguicidas
- X.** Programas, Actividades, Herramientas, Informes y Material de Promperú

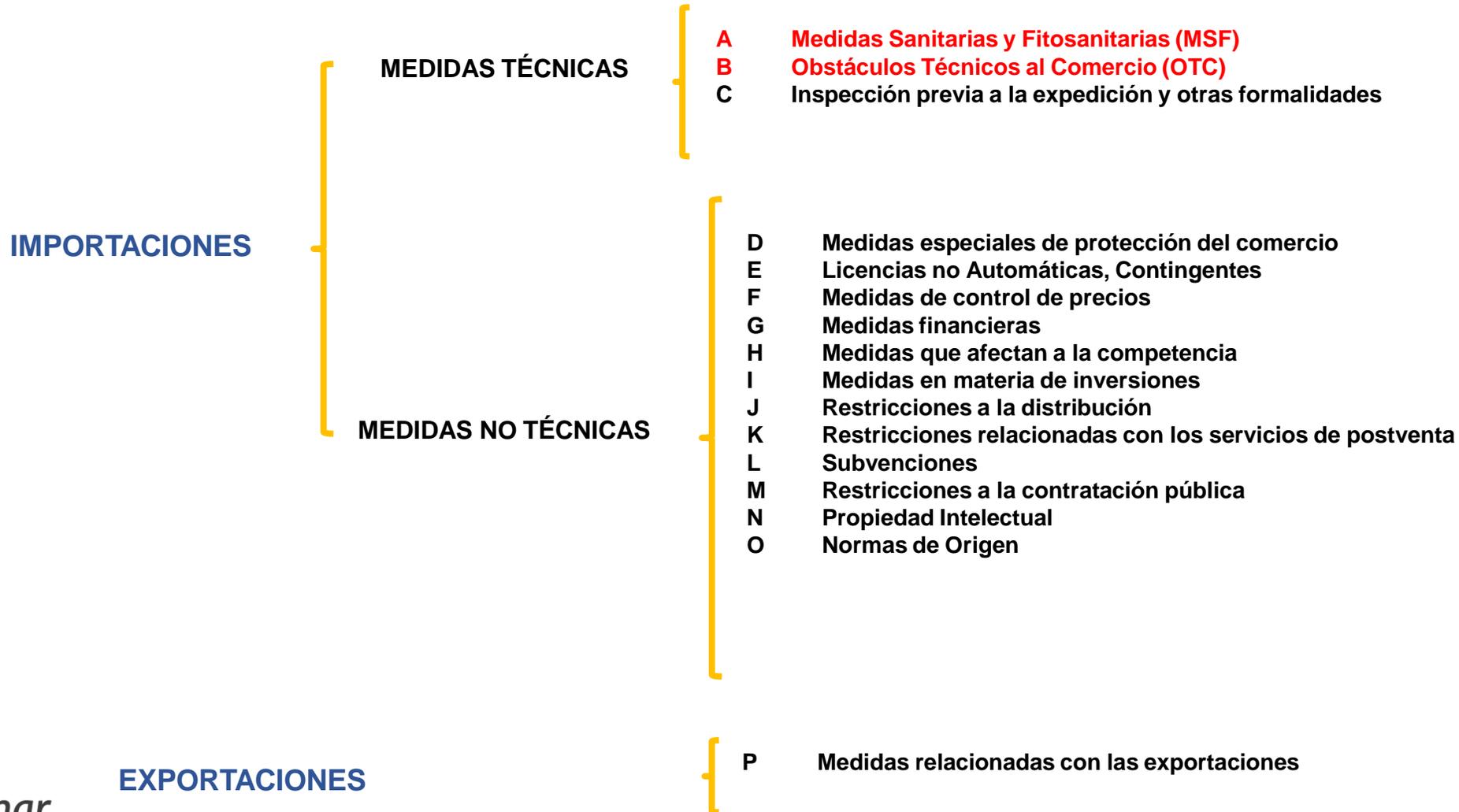
I. ¿Qué son regulaciones o requisitos de acceso?

Medidas no Arancelarias

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

Fuente: (UNCTAD).

Tipos de MNAs



MSF y OTC

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

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

MSF o OTC ?

MEDIDAS MSF

- Garantizan inocuidad de los alimentos.
- Protegen la vida humana contra enfermedades propagadas por animales o vegetales.
- Protegen animales y vegetales de enfermedades o plagas.
- Ejemplos:
 - contaminación microbiológica
 - residuos de plaguicidas/ medicamentos veterinarios
 - Aditivos, toxinas y contaminantes



MEDIDAS OTC

- Prevención de enfermedades humanas (excepto inocuidad de alimentos).
- Información nutricional.
- Embalaje y envases.
- Calidad de los alimentos.
- Ejemplos:
 - prescripciones de etiquetado (nutricional, calidad)
 - seguridad de vehículos, electrodomésticos
 - Emisiones CO2

II. Autoridades competentes en Perú

En Perú:

Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA

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



En Perú:

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA

DIGESA es el órgano de línea dependiente del **Viceministerio de Salud Pública**, constituye la Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, **responsable en el aspecto técnico, normativo, vigilancia, supervigilancia de los factores de riesgos físicos, químicos y biológicos externos a la persona y fiscalización en materia de salud ambiental.**

En materia de **Inocuidad Alimentaria** la cual comprende: i) **los alimentos y bebidas destinados al consumo humanos** y ii) **aditivos elaborados industrialmente de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas**; así como las demás materias de competencia establecidas en la normatividad vigente en concordancia con las normas nacionales e internacionales.



En Perú:

Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES

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



III. Autoridades competentes en Corea del Sur

Ministry of Food and Drug Safety - Ministerio de Seguridad Alimentaria y Medicamentos

El **Ministerio de Seguridad Alimentaria y Medicamentos (MFDS)** anteriormente conocida como la **Administración de Alimentos y Medicamentos de Corea (KFDA)**, es una agencia del gobierno de Corea del Sur responsable de promover la salud pública garantizando la seguridad y eficiencia de los alimentos, productos farmacéuticos, dispositivos médicos y cosméticos, así como apoyando el desarrollo de las industrias alimentaria y farmacéutica. El objetivo principal es ofrecer a las personas alimentos y medicamentos seguros.



Ministry of Food and
Drug Safety



1. Fabricación



2. Distribución



3. Consumo

Asignatura
Gestión de la
Seguridad

- Alimentos procesados, Aditivos alimentarios, Alimentos funcionales para la salud, Aparatos y envases [35,000 fabricantes de alimentos]

- Productos agrícolas, ganaderos o pesqueros. Alimentos procesados, Aditivos alimentarios, Alimentos funcionales para la salud, Aparatos y envases [31,000 Importadores]

- Comida cocinada, incluyendo comida en restaurantes, servicios de comidas, etc. [817,000 restaurantes, instalaciones de servicio de comidas, etc.]

Método
de gestión de la
seguridad

- Reportar alimentos y artículos para la fabricación
- Sistema de inspección de auto-calidad
- Sistema HACCP

- Recogida e inspección de alimentos distribuidos
- Sistema de trazabilidad de alimentos
- Sistema de prohibición de ventas de alimentos nocivos

- Monitoreo de publicidad falsa /exagerada
- Inspectores de saneamiento de alimentos para el consumidor

Agente
de gestión de
seguridad

- Gestionado por MFDS
- Implementado por el gobierno local

- Gestionado por MFDS
- Implementado por el gobierno local

- Gestionado por MFDS
- Implementado por el gobierno local

Ministry of Food and Drug Safety - Ministerio de Seguridad Alimentaria y Medicamentos

Después del establecimiento en 2013, el **Ministerio de Seguridad Alimentaria y Medicamentos (MFDS)** ha unificado la gestión de la seguridad de los productos agrícolas, ganaderos y pesqueros. Desde la producción hasta el consumidor final, todas las etapas de la gestión de la seguridad de los productos agrícolas, ganaderos y pesqueros se gestionan y coordinan ahora bajo la responsabilidad de MFDS en cooperación con otros ministerios.



Ministry of Food and
Drug Safety

Webinar
Exportador

prom
perú

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs - Ministerio de Agricultura, Alimentación y Asuntos Rurales

El **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Asuntos Rurales (MAFRA)** es una división a nivel de gabinete del gobierno de Corea del Sur. MAFRA es responsable de áreas que incluyen seguros de cultivos, recuperación de tierras, estadísticas agrícolas y el desarrollo de tecnología agrícola, incluidos cultivos genéticamente modificados y agricultura respetuosa con el medio ambiente. También es responsable de los pagos directos a los productores de arroz y de los aspectos de preparación para desastres naturales.



Ministry of Agriculture,
Food and Rural Affairs

Webinar
Exportador

prom
perú

Ministry of Oceans and Fisheries - Ministerio de Océanos y Pesca

El **Ministerio de Océanos y Pesca (MOF)**, es una división a nivel de gabinete del gobierno de Corea del Sur. Asume responsabilidades generales para los sectores marítimo y pesquero en general, que van desde la promoción de la seguridad marítima y la protección del medio marino, el desarrollo de puertos y puertos pesqueros, la investigación y el desarrollo sobre cuestiones polares hasta la gestión y el uso sostenible. de los recursos pesqueros y la promoción del ocio marino.



Ministry of Oceans
and Fisheries

IV. Legislación Alimentaria

Ley	Contenido	División
Ley de Control Sanitario de Productos Pecuarios	<ul style="list-style-type: none"> • Inspección de sacrificio e inspección de saneamiento en animales domésticos • Licencia e informe de negocio ganadero • Funcionamiento del sistema HACCP • Norma de etiquetado, especificación de productos pecuarios, etc. 	División de Política agropecuaria y de Productos Pesqueros
Ley de Control de Calidad de productos agrícolas y pesqueros	<ul style="list-style-type: none"> • Investigación de seguridad de los productos agrícolas y pesqueros, etc. 	División de Seguridad de los Productos Agrícolas y Pesqueros
Ley de Saneamiento de Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento pertinente sobre la inspección de la recogida de los productos agrícolas y pesqueros distribuidos y la inspección de los productos pesqueros importados, etc. 	División de Inspección Extranjera, División de Seguridad de los Productos Agrícolas y Pesqueros
<u>Ley especial sobre la gestión de la inocuidad de los alimentos importados</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Reglamento sobre el acuerdo extranjero de inspección y saneamiento</u> 	<u>División de Inspección Extranjera</u>
Ley relativa a las pruebas e inspecciones de alimentos y medicamentos	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento sobre ensayo e inspección de productos pecuarios 	División de Seguridad de Saneamiento Ganadero

Ley especial sobre la gestión de la inocuidad de los alimentos importados

Webinar
Exportador

Registro de las instalaciones extranjeras de fabricación de alimentos por adelantado

Fortalece la inspección exhaustiva de la sustancia con alto potencial de peligro en la etapa de despacho de aduana

La responsabilidad del importador se fortalece ajustando la sanción de los delitos intencionales y habituales

Puede bloquear la importación de alimentos no conformes

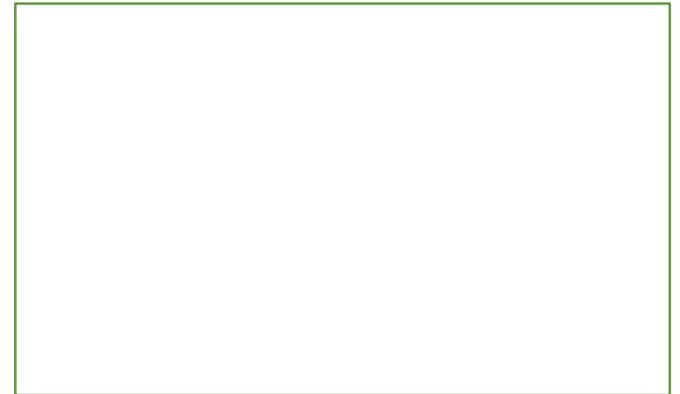
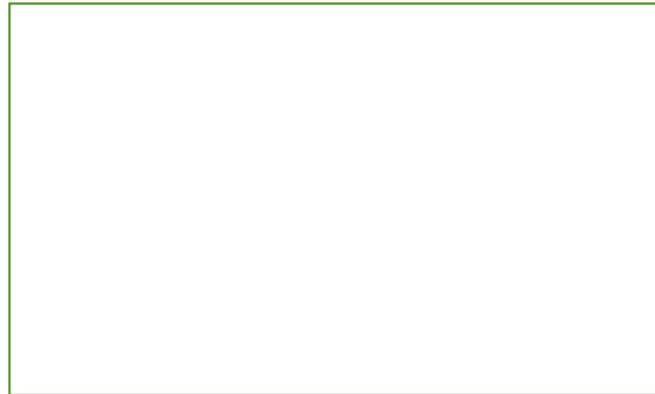
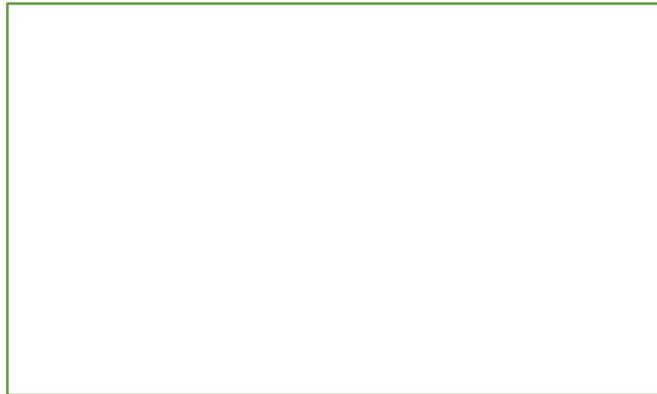
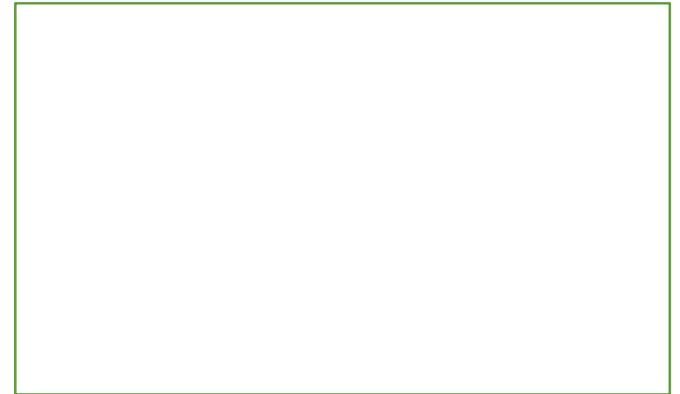
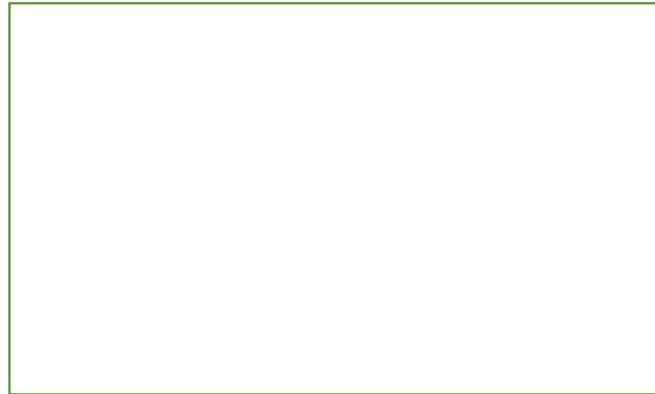
Ley especial sobre la gestión de la inocuidad de los alimentos importados

Special Act on Imported Food Safety Control

Registration Date | 2016-04-22 Hit | 6243

Special Act On Imported Food Safety Control
[Act No. 13201, Feb. 3, 2015]

Regulaciones y estándares de grado alimenticio



Regulaciones y estándares de grado alimenticio

Regulations [For more information](#)

Total 34Articles, Present Page 1/4

All

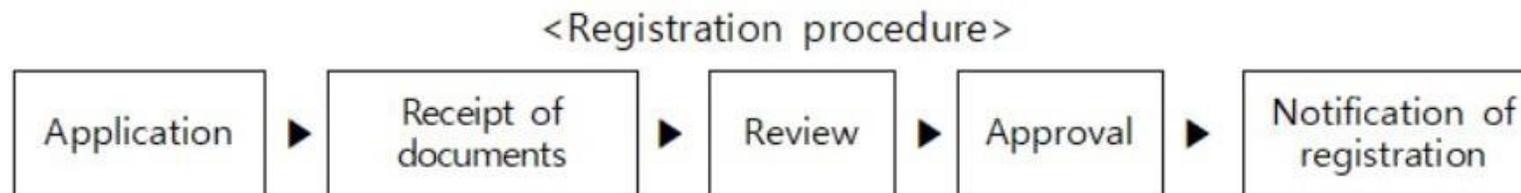
34	<p>Standards and Specifications for Utensils, Containers and Packages(No. 2020-43)</p> <p>This translated document reflects the Ministry of Food and Drug Safety Notification of "Standards and Specifications for Utensils, Containers and Packages"(No. 2020-43, May 29 2020) This English version is revised on October 26, 2020. This English version is meant purely as a documentation tool ...</p>	2020-10-27
<p>Standards and Specifications for Utensils, Containers and Packages(Part I).pdf </p> <p>Standards and Specifications for Utensils, Containers and Packages(Part II).pdf </p>		
33	<p>Food Additives Code(#2020-59, 2020.07.10.)</p> <p>Food Additives Code(#2020-59, 2020.07.10.) 해당 영문버전은 참고용으로만 활용하시기 바라며, 현행 「식품첨가물의 기준 및 규격」을 꼭 확인하시기 바랍니다. This English version is meant purely as a documentation tool and has no legal effect. The authentic version of the code, which is written in Korean, is published on MFDS's...</p>	2020-08-24
<p>Food Additives Code(2020-59, 2020.7.10.) final.pdf </p>		
32	<p>Korean version of Canada's Food safety preventive control plan checklist</p> <p>1. The translated document herein reflects Canadian Food safety preventive control plan checklist (PCP form) based on Canada's newly implemented Safe Food for Canadian Act. 2. The translated document into Korean herein is a service provided for user's convenience and it shall not be construed as ...</p>	2020-07-28

https://www.mfds.go.kr/eng/brd/m_15/list.do

V. Registro e inspección de instalaciones extranjeras

Registro de instalaciones extranjeras

- 1 El registro como instalación de alimentos extranjeros en MFDS debe completarse antes de la declaración de importación
- 2 Sujeto a registro: Importadores u operadores de empresas de instalaciones alimentarias extranjeras
- 3 Enviar la solicitud en línea a través de <https://impfood.mfds.go.kr>
* Documentos para la presentación: Ya sea Carta de consentimiento para el registro o un documento oficial del gobierno que demuestre el registro comercial (en inglés)
- 4 Plazo de tramitación: 3 días



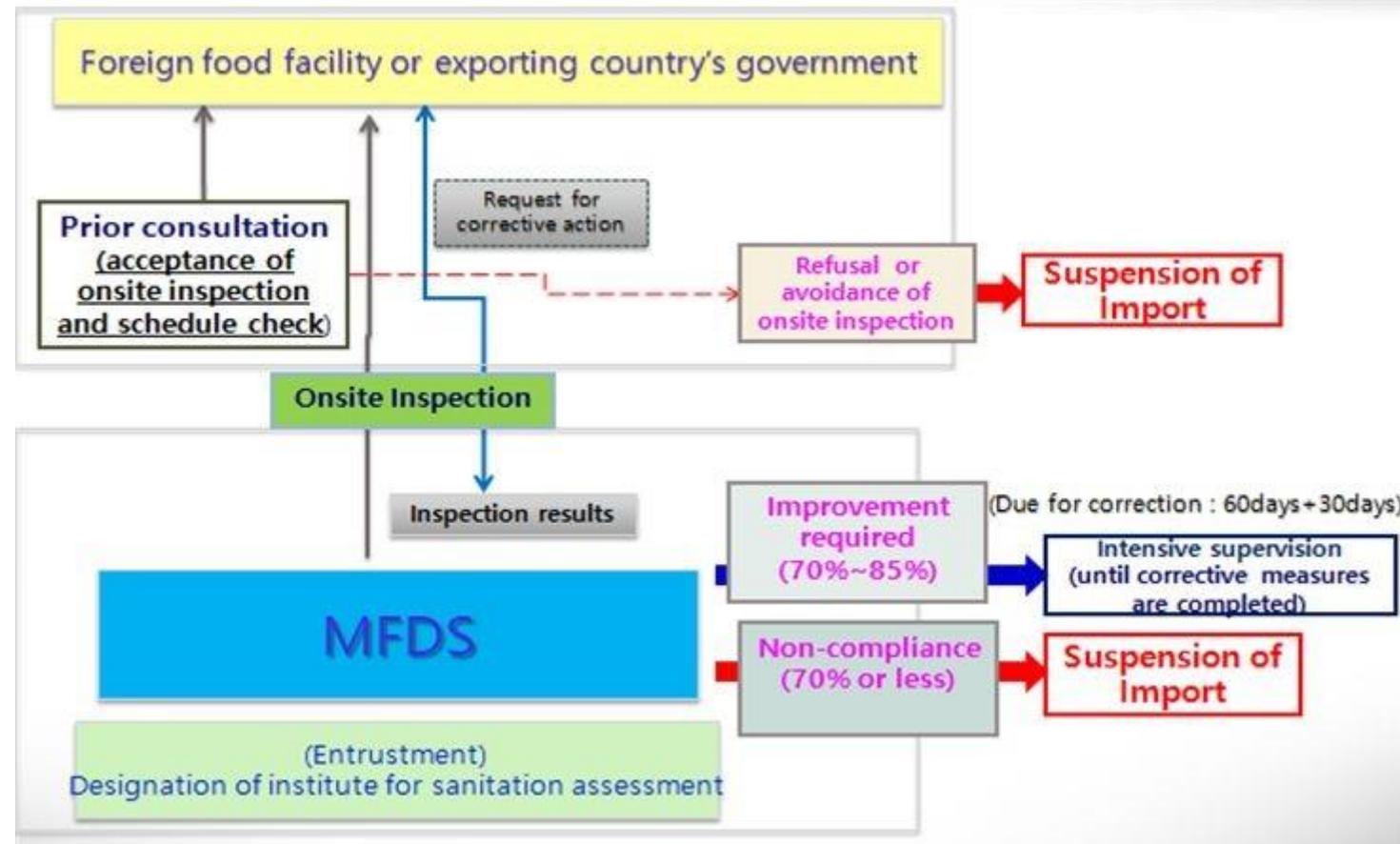
Inspección de instalaciones extranjeras

Webinar
Exportador

Si una instalación de alimentos extranjera tiene antecedentes de exportación de productos no conformes o es necesario confirmar hechos sobre información de seguridad, como los peligros en los alimentos, la inspección in situ se realiza mediante consulta previa con el gobierno del país exportador o la instalación de alimentos extranjera.

La empresa debe responder si acepta la inspección en 15 días vía correo o e-mail. Según su evaluación, puede emitir una orden de rectificación o simplemente rechazar la importación.

Inspección de instalaciones extranjeras



VI. Requisitos fitosanitarios / Tratamientos cuarentenarios

Certificación Fitosanitaria

De acuerdo con la ***Ley de Prevención y Control de Epidemias Ganaderas y la Ley de Protección Vegetal***, se requieren certificados sanitarios y fitosanitarios emitidos por la autoridad de inspección del país exportador para animales vivos, plantas y productos cárnicos, como carne de res, cerdo, aves de corral, etc.

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

REQUISITO FITOSANITARIO DE EXPORTACION

Producto	Nombre Científico	
ESPARRAGO, fresco	Asparagus officinalis	
País Destino	País de Origen	
COREA DEL SUR	PERU (MULTIDEPARTAMENTAL)	
Uso o Destino	Tipo	Estado
COMERCIALIZACION,CONSUMO	EXPORTACION	AUTORIZADO

Requisito(s) fitosanitario(s)

1. REQUISITOS GENERALES:

- Certificado Fitosanitario.
- Certificado de planta de empaque.
- Certificado de lugar de producción.

2. PLAGAS REGULADAS:

- Spodoptera frugiperda

3. DECLARACIÓN ADICIONAL:

- Sin declaración adicional.

4. TRATAMIENTO CUARENTENARIO:

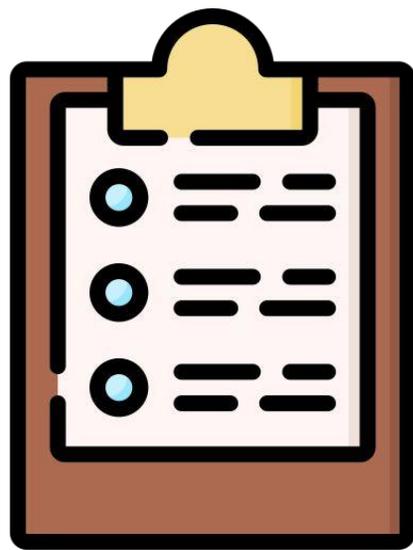
5. REQUISITOS DE ETIQUETADO:

- Nombre / código lugar de producción.
- Nombre / código de planta de empaque.

6. CONSIDERACIONES PARA LLENAR EL C.F.:

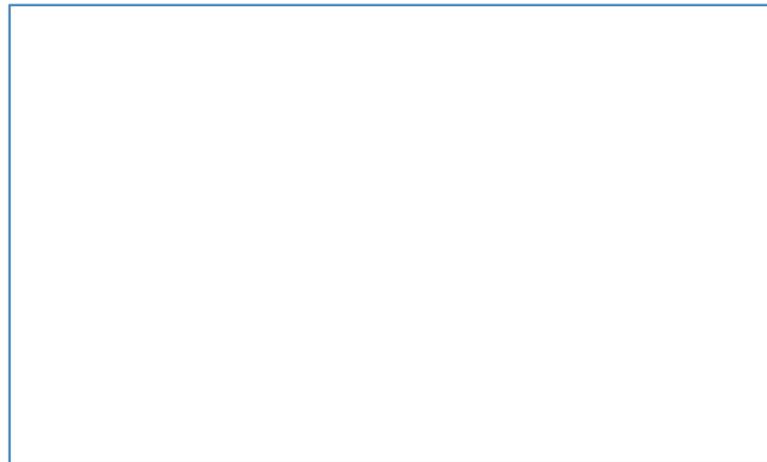
- El Certificado Fitosanitario debe ser emitido en el idioma Inglés.

VII. Requisitos Sanitarios

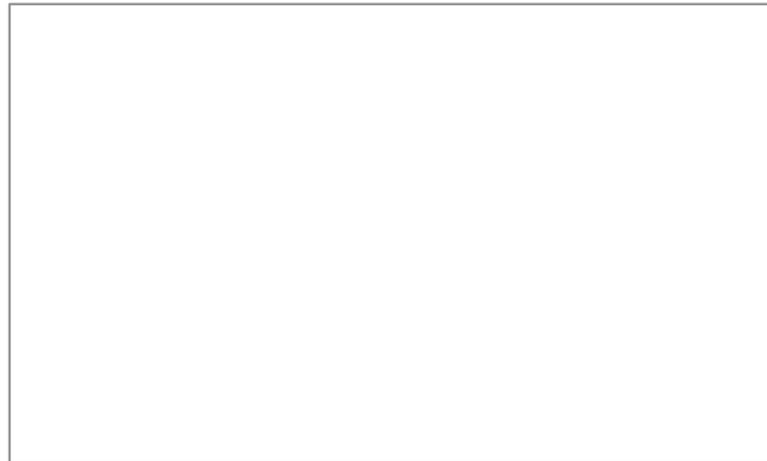


Para poder exportar productos de alimentos a Corea del Sur, se debe conocer la regulación sobre inocuidad alimenticia que comprende tres (03) grandes exigencias: que los alimentos cuenten con un sistema de análisis y punto de control, que no superen los límites máximos de residuos químicos y contaminantes y, por último, un requisito voluntario de trazabilidad.

Análisis de riesgo y punto crítico de control (HACCP)



Trazabilidad



VIII. Requisitos de etiquetado

Requerimientos de etiquetado



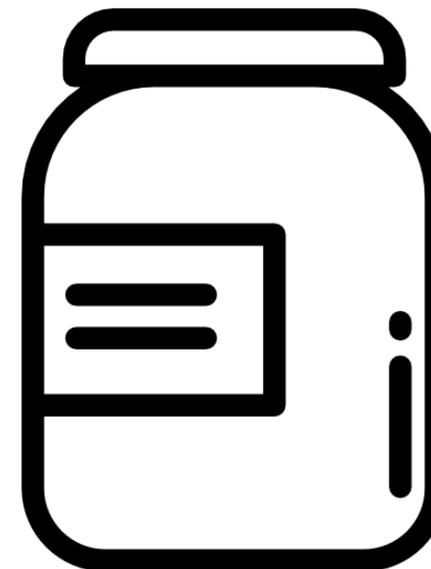
La *División de Certificación y Etiquetado de Seguridad Alimentaria de MFDS* desarrolla estándares de etiquetado para alimentos, incluidos los productos pecuarios, mientras que **las oficinas regionales inspeccionan los alimentos importados y hacen cumplir los requisitos de etiquetado a su llegada.**

Todos los productos alimenticios importados deben llevar etiquetas legibles en coreano. Se permiten calcomanías o rótulos, pero no se pueden quitar fácilmente ni cubrir la etiqueta original.

Requerimientos de etiquetado

Para brindar a los consumidores información más precisa sobre productos alimenticios, MFDS implementa regulaciones y estándares relacionados que requieren el etiquetado del: **nombre del producto, los ingredientes, las fechas de fabricación y de vencimiento (fecha de retención de la calidad), el contenido neto, la identidad y el lugar principal del negocio y la nutrición.** información, así como **instrucciones sanitarias para un almacenamiento seguro y advertencias en el embalaje y contenedor.**

- Artículos 4 y 5 de la Ley de Etiquetado y Publicidad de Alimentos, Etc.
- Artículo 5 (3) y 6 (4) de la regla de Ejecución de la misma Ley
- Estándares de etiquetado de alimentos



Las etiquetas deben contener la siguiente información:

Proporciona información básica del producto:

-  **Nombre del producto**
-  **Tipo de producto alimenticio**
-  **Identidad y lugar principal de negocios (importador y fabricante extranjero)**
-  **Fecha de fabricación, fecha de caducidad**



Nombre y cantidad de ingredientes alimentarios



País de origen (consulte el sitio web de MAFRA, MOTIE y el Servicio de Aduanas de Corea para obtener detalles sobre el método de etiquetado)



Contenido neto (peso, volumen, etc.)

 **Proporciona información sobre seguridad, nutrición y salud:**



Instrucciones de almacenamiento y manipulación



Advertencias para la seguridad del consumidor



Información nutricional (calorías, carbohidratos, azúcar, grasas, sodio, etc.)



Para alimentos dietéticos especiales, etiquetado que pueda indicar dicha información

Etiquetado de alérgenos y el método de etiquetado:



Huevos, leche, trigo sarraceno, cacahuetes, soja, trigo, caballa, cangrejo, camarones, cerdo, melocotón, tomate, ácido sulfuroso, nueces, pollo, carne de res, calamares, almejas (incluidas las ostras, el abulón y los mejillones), piñón



Método de etiquetado: Si el producto A utilizó materias primas que contienen alérgenos, y si otro producto utilizó la sustancia obtenida a través de la extracción u otros métodos del producto A, o alimentos o aditivos alimentarios que contienen el producto A o su sustancia como ingrediente, entonces las materias primas deben aparecer en la etiqueta independientemente del contenido. Además, se debe hacer un etiquetado de alérgenos separado cerca del etiquetado de la materia prima con un color de fondo diferente, para enumerar las materias primas que requieren etiquetado de alérgenos.

Ejemplo: este producto contiene trigo y leche



Etiqueta de advertencia para la posibilidad de mezcla de alérgenos: De acuerdo con el “Estándar de etiquetado de alimentos”, si un fabricante utiliza el mismo proceso de fabricación para ambos productos que contienen y no contienen alérgenos, esto requiere el etiquetado de que inevitablemente existe la posibilidad de mezcla de alérgenos en el contenido, como una advertencia para la seguridad del consumo. En este caso, el alérgeno utilizado como materia prima para el producto no necesita ser etiquetado.

Etiquetado nutricional para alimentos procesados:

Webinar
Exportador



Confiterías (aperitivos, dulces y helados endulzados, helados), panes y albóndigas, chocolates, mermeladas, aceites comestibles, fideos, bebidas, alimentos para usos dietéticos especiales, salchichas de pescado y alimentos listos para comer / listos para cocinar, salsas y pastas de soja, cereales, productos lácteos (leches, leches procesadas, leches fermentadas, leche en polvo, quesos), jamones y salchicha



Nutrientes obligatorios - Calorías, sodio, carbohidratos, azúcares, grasas, grasas saturadas, grasas trans, colesterol y proteínas

Artículo 6 de la "Norma de aplicación de la Ley de etiquetado y publicidad de los alimentos"

Nutrition Fact		Total amount 0.0g 000kcl
Total amount	% Daily value	
Sodium	00mg	00%
Carbo- hydrate	00g	00%
Sugars	00g	
Lipid	00g	00%
Trans-fat	00g	
Saturated -fat	00g	00%
Cholesterol	00mg	00%
Protein	00g	00%

Percent Daily values are based on 2,000 kcal. Your daily values maybe higher or lower depend on caloreis needs.

Nutrition Fact		Total amount 0.0g 000kcl
Total amount	% Daily value	
Sodium	00mg	00%
Carbo- hydrate	00g	00%
Sugars	00g	
Lipid	00g	00%
Trans-fat	00g	
Saturated -fat	00g	00%
Cholesterol	00mg	00%
Protein	00g	00%

Percent Daily values are based on 2,000 kcal. Your daily values maybe higher or lower depend on caloreis needs.

Total amount 00g(00g×0serving) 1 serving (00g)

Calory	Soduium	Carbo- hydrate	Sugars	Lipids	Trans-fat	Sarurated -fat	Cholesterol	Protein
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00g	00% 00g

Percent Daily values are based on 2,000 kcal. Your daily values maybe higher or lower depend on caloreis needs.

Nutrition Fact	Total amount		Total amount	
	0.0g 000kcl	% Daily value	0.0g 000kcl	% Daily value
Sodium	00mg	00%	Lipid	00mg 00%
Carbo- hydrate	00g	00%	Trans-fat	00g 00%
Sugars	00g	00%	Saturated -fat	00g 00%
Cholesterol	00mg	00%	Protein	00mg 00%

Percent Daily values are based on 2,000 kcal. Your daily values maybe higher or lower depend on caloreis needs.



(%) Valores de referencia de nutrientes diarios: porcentaje sobre el valor de referencia de nutrientes por día

Sistema de etiquetado de organismos modificados genéticamente (OMG)

MFDS verifica los productos etiquetados como alimentos genéticamente modificados

MFDS revisa los documentos relevantes de empresas de fabricación y procesamiento

MFDS adopta la responsabilidad del control del etiquetado de los productos agrícolas modificados genéticamente antes de MAFRA

Sistema de etiquetado de alimentos funcionales para la salud

Webinar
Exportador

Para mejorar la calidad de los alimentos funcionales para la salud y proporcionar a los consumidores información precisa, el MFDS implementa leyes y regulaciones relacionadas que requieren **que los alimentos funcionales para la salud tengan la marca y la etiqueta correctas, al tiempo que proporciona información sobre el nombre del producto, las materias primas, la fecha de vencimiento, la identidad y el lugar principal de negocios y las funciones del producto. Los alimentos funcionales para la salud también deben agregar instrucciones de ingesta en sus envases y paquetes.**

Artículo 6 de la «Norma de ejecución de la Ley sobre etiquetado y publicidad de los alimentos»[Anexo 4]

Estándares de etiquetado de alimentos funcionales para la salud

📌 Artículos requeridos en el etiquetado:

Webinar
Exportador

1

Emblema de la Salud Alimento
Funcional



2

Nombre del producto

3

Identidad y lugar principal de negocios

4

Fecha de caducidad y método de almacenamiento

5

Contenido

6

Información nutricional

7

Información funcional

8

Instrucciones de admisión, incluida la cantidad y el método de ingesta

9

Contenido de la materia prima

10

Expresión de que este producto no es un producto farmacéutico utilizado para la prevención o el tratamiento de enfermedades

11

Precauciones para la seguridad de los consumidores

IX. Requisitos de composición de los alimentos y el uso de aditivos, Contaminantes y plaguicidas

Regulaciones sobre aditivos alimentarios



Regulaciones sobre aditivos alimentarios

La mayoría de los aditivos y / o conservantes están aprobados y los niveles de tolerancia se establecen producto por producto. Esto a veces crea dificultades ya que las tolerancias pueden variar de un producto a otro.

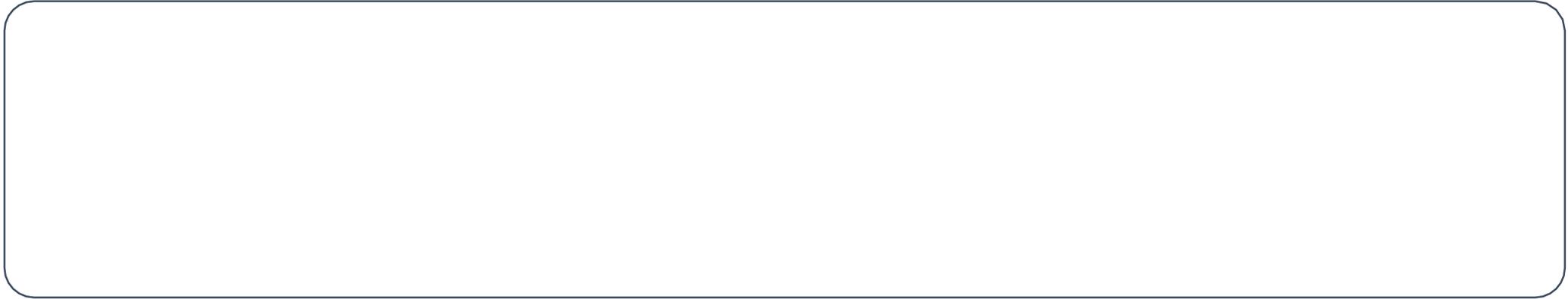


Aunque puede haber una norma CODEX establecida para un aditivo alimentario dado, si ese aditivo alimentario no está registrado en el Código Coreano de Aditivos Alimentarios, o incluso si está registrado pero no se especifica el uso en un determinado producto alimenticio, entonces el uso de ese aditivo se prohíbe.

Regulaciones sobre aditivos alimentarios



Plaguicidas y otros contaminantes



Plaguicidas y otros contaminantes

Email: aragaya06@korea.kr 농약시험법문의: (043)719-4206 / 농약기준문의: (043)719-3865

로그인 사이트맵

식품의약품안전처 잔류물질정보(Pesticides and Veterinary Drugs Information)

농약(PESTICIDES) 동물용의약품(VETERINARY DRUGS) 자료실(DOWNLOADS) 관련사이트(RELATED SITES)

잔류물질통합검색(search)

검색어를 입력하세요

전체(all)
 농약(Pesticides)
 동물용의약품(Veterinary Drugs)

ㄱ ㄴ ㄷ ㄹ ㅁ ㅂ ㅅ ㅇ ㅈ ㅊ ㅋ ㄷ ㅌ ㅍ ㅎ 전체

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z ALL

Fungicide Plant growth regulator
 Levamisole HCl Levamisole HCl Novobiocin
 Dihydrostreptomycin Imidemeton Insecticide Moxidectin
 Jiniamycin Josamycin Gentamicin Clavulanic acid
 Florfenicol
 Cefadroxil
 Pirlimycin

잔류농약이만?
 잔류농약 안전관리?
 잔류농약 효과적 제거법
 잔류농약 안전관리
 잔류농약 줄이기
 동물용의약품이만?
 식품에 남아있는 동물용 의약품 우리에게 위험할까요?
 동물용의약품 안전관리

잔류농약 **잔류동물용 의약품**
 Pesticide Residues Residual veterinary drugs

농약자료	동물용의약품자료	more
> 2019년 「농산물의 농약 잔류허용기준...」	2019.02.12	
> 식품공전 잔류농약 분석법 실무해설서(...)	2017.04.03	
> 2016년 「식품의 농약 잔류허용기준」 책자	2016.11.11	
> [논문] LC-MS/MS를 이용한 축산물 중 ...	2016.05.26	
> [논문] GC-ECD를 이용한 농산물 중 Ipfe...	2016.05.26	
오늘 방문자 수	183	

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

Programas multisectoriales

Programas especializados: capacitación + asesoría especializada

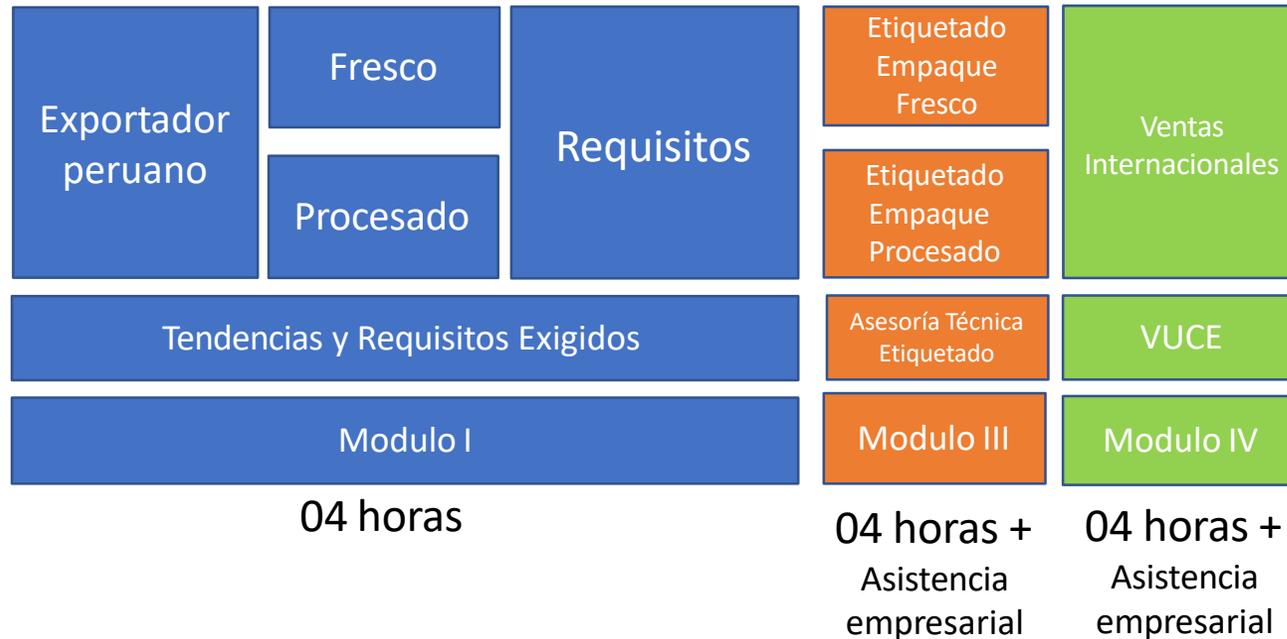
PAM - Programa de Acceso a Mercados Estados Unidos



Programas multisectoriales

Programas especializados: capacitación + asesoría especializada

PAM - Programa de Acceso a Mercados Unión Europea





Programa de Acceso a Mercados (PAM) Unión Europea

PROMPERÚ, invita a las empresas exportadoras y potenciales exportadoras de la Macro Región Sur Este a participar del PAM UE, talleres virtuales de capacitación dividido en 3 módulos que entrenarán a los participantes en:

- Requisitos de acceso y tendencias comerciales
 - Etiquetado y rotulado nutricional
- Gestiones en la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE)

Fechas: 04, 11 y 18 de marzo de 2021

Hora: 2.45 p. m. - 7 p. m.

Plataforma virtual: Google Meet

[Regístrate aquí](#)

Revise el **programa**.

Informes:

Mayra Hilasaca

mhilasaca@promperu.gob.pe

www.promperu.gob.pe

Talleres especializados

Taller especializado de etiquetado sector pisco



El Que Pasa (Quepasa) S.C.L. S.A., con domicilio en ICA - PERU, registra su contenido y etiqueta con el fin de garantizar la autenticidad de la Uva y todo el proceso de la Destilación, tanto la obtención de una bebida espirituosa de la uva que se utilizó, de como que sea de la variedad (Quepasa), desde su obtención y producción en gran escala al proceso de la Destilación se realiza con la mejor tecnología y respetando todo el legado cultural peruano, a través del tiempo y de nuestra historia, por la calidad y se respaldado en nuestro Sello de Garantía y si una vez más, personas autorizadas, que en el 2009 de origen de Destilación, y que hoy en día, registra la marca PISCO.

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

El registro Sanelado: P3006010N (IAPSE), no corresponde al producto, corresponde a VINO BORGONA SEMISSECO "VIBAHIMOS - STA MARIA". No indica que el producto es embotellado.

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

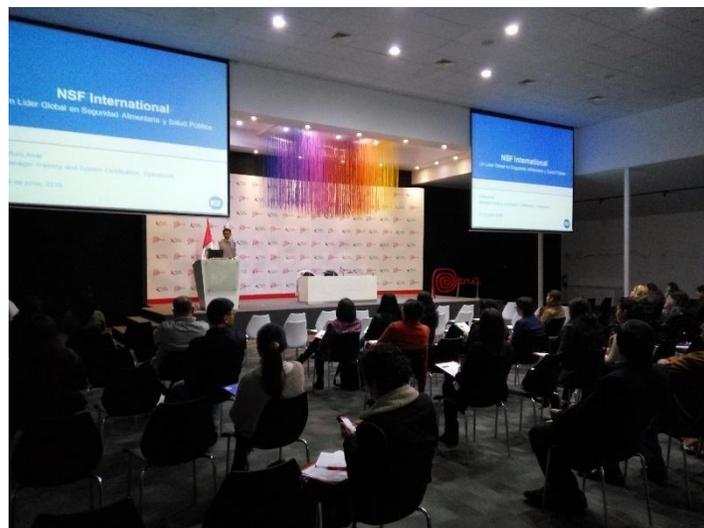
PRODUCED AND BOTTLED BY:
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
ADDRESS: Pasamercado Sur Km. 294 Salas Guadalupe
ICA - Peru
PHONE: +51(0) 468092
RUC: 20535803782
v@hinos@gmail.com
R.S. : P3006010N (IAPSE)
Denomination of Origin License / Certificate N°
00000655
PRODUCT OF PERU

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

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

Seminarios de sensibilización

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



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



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

Alianzas con Autoridades Internacionales

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



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



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



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

Cursos especializados, metodología y certificación internacional

CURSO FSPCA: Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano

Webinar
Exportador



Curso Oficial FSPCA: Controles Preventivos para alimentos de consumo humano

La Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PROMPERÚ, lo invitan a participar de un entrenamiento integral en controles preventivos, según el currículo estandarizado de la FSPCA y aprobado por la FDA de Estados Unidos.

Dirigido a empresas de manufactura, procesamiento y envasado de productos alimenticios para consumo en EE.UU.

[Lineamientos de participación](#)

Fechas y horarios:
5 - 6 de diciembre de 8:20 a.m. a 6:00 p.m.
7 de diciembre de 8:20 a.m. a 1:00 p.m.

Lugar: Casa Andina Select Chiclayo
Av. Federico Villarreal 115, Chiclayo

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

Inscripciones hasta el 30 de noviembre

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



Cursos especializados, metodología y certificación internacional

CURSO PSA: Norma sobre la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos

Webinar
Exportador



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



Cursos especializados, metodología y certificación internacional

CURSO IAVA: Conducción de evaluaciones de vulnerabilidad

Webinar
Exportador



Curso FSPCA Conducción de evaluaciones de vulnerabilidad

(Conducting Vulnerability Assessments)

La Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PROMPERÚ y MINCETUR, con el apoyo de AGAP lo invita a participar de un entrenamiento integral en la norma de Adulteración Intencional, según el currículo estandarizado de la FSPCA y aprobado por la FDA de Estados Unidos.

Fechas: 10 de marzo de 2020

Hora: 8.45 a. m. - 6 p. m.

Lugar: Auditorio Promperú - Calle 21 N° 713, San Isidro - Lima

[Regístrate aquí](#)

Revisa los [lineamientos de participación](#)

Informes:

Javier Silva

jsilva@promperu.gob.pe

T: (511) 6167300 A: 2501

www.promperu.gob.pe



Información sobre los Requisitos de Acceso a Mercado

 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 (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	<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

¿Qué es el RAM?

Requisitos de Acceso a Mercados - RAM

The screenshot displays the RAM website 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 located to the right of the search bar.

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

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

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

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

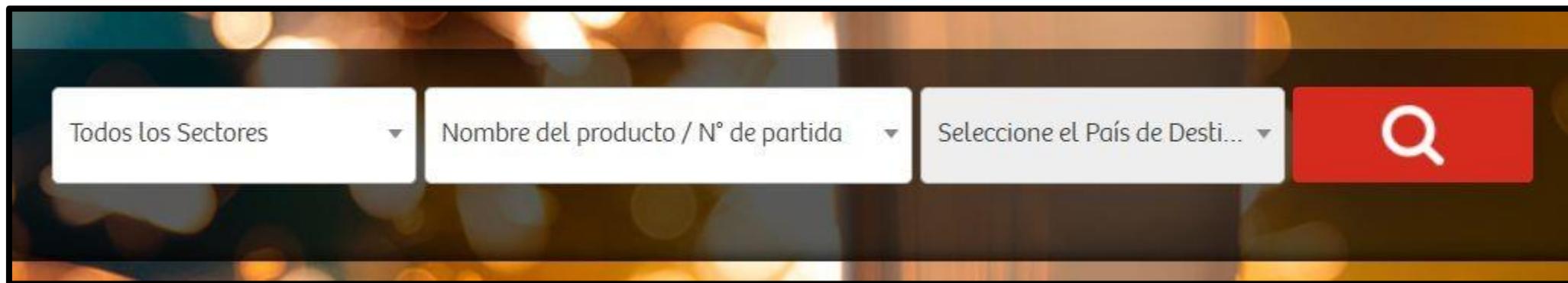
Pesca
1. Condiciones de acceso – Hidrobiológicos
2. LMR (Límite Máximo de Medicamentos Veterinarios)
3. Requisitos Sanitarios
4. Etiquetado
5. Envase y Embalaje
6. Certificaciones Voluntarias
7. Orgánicas
8. Requisitos de la FDA (Food and Drug Administration) (de aplicar)
9. Información complementaria

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

Simplicidad para la búsqueda



The image shows a search interface with three dropdown menus and a search button. The first dropdown menu is labeled 'Todos los Sectores', the second is 'Nombre del producto / N° de partida', and the third is 'Seleccione el País de Desti...'. To the right of the dropdown menus is a red button with a white magnifying glass icon.

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**

Visualización de las búsquedas

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

The screenshot shows a search results page for 'Cebollas y chalotes, frescos o refrigerados'. The page features a red header with navigation links: Inicio, Condiciones de uso, Material complementario, Boletines, Calendario de actividades, Contacto, and Suscripción. The main content area has a dark background with a photo of onions and a search bar containing 'Nueva Búsqueda'. Below the search bar, the product name is displayed in large white text, followed by the scientific name 'Nombre científico: Allium cepa' and the tariff code 'Partida arancelaria: 0703.10.00.00'. A 'Descargar resultados' button with a Chilean flag icon is visible. The 'Requisitos Fitosanitarios' section includes a circular icon with a gear and a slash, and a list of requirements for export to Chile, such as 'Institución que regula este requisito en el país destino' and 'Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA'. A vertical list of dots on the right side of the page indicates the current position in the list.

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

Descarga de la información

Requisitos de acceso a mercados (RAM)

Producto: Aguacates (palmas), frescos o envasados	País: Reino Unido
Nombre científico: Persea americana L.	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 dissemination 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 (2) - 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 esta requisito en el país destino**
 - Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)
 - Autoridad competente del RANCO de la Comisión Europea - Salud y Seguridad Alimentaria
 - **REINO UNIDO:** Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales
 - **IRLANDIA 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 (FOS) - Escocia
 - Estándares Alimentarios (FOS) - Norte de Irlanda
- **Institución que regula esta 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

- SIN022 - 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: OVE-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 Conjuntas, Refrescos, Frutas, con Cereza de Frío, durante las Acciones de Control" (VUCE-02.04 versión 1), se deberá solicitar a través de la VUCE la revisión conjunta de mercancías perecederas cuya Designación de Mercancías (DAM) han sido seleccionados 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 CRF 3
- Certificación Fitosanitaria de la palta base de datos 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 material seco 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 Senosa y luego tramite de certificado fitosanitario para la exportación a Reexportación de plantas y productos vegetales y Certificación de exportación para productos procesados e industrializados

AGENCIA DE ESTÁNDARES ALIMENTARIOS (FSA) - INGLATERRA

- Importación de frutas, hortalizas o material vegetal al Reino Unido - **PARO 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 congeladas 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 importación y ventas.

UNION EUROPEA - REINO UNIDO - INGLATERRA - ESCOCIA - GALES - NORTE DE IRLANDIA

- EL REGLAMENTO (CE) Nº 1831/2003 DE LA COMISIÓN DE 29 de diciembre de 2003 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (cafeína, cloro, aflatoxinas, selinina, 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 (nitrosos, micotoxinas, metales, dioxinas 3-MCPD y HAP)

Más información:

REINO UNIDO Y NORTE DE IRLANDIA:

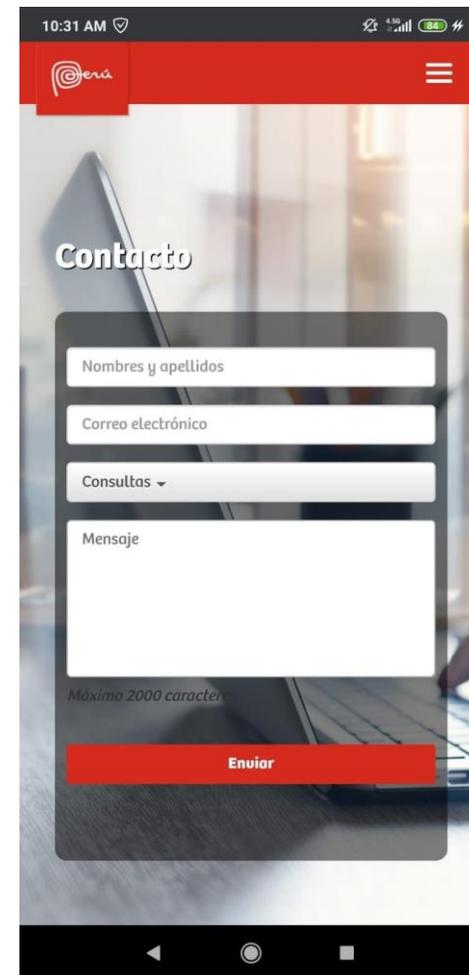
- Los envíos de productos alimenticios de origen no animal para los que la Comisión Europea ha adoptado medidas provisionales de protección están sujetos a un control obligatorio antes de su liberación por parte de la aduana para garantizar que cumplen las condiciones sanitarias especiales (certificados sanitarios, número oficial, análisis, etc.). Excepciones por causa 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 de 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

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

peru

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

Características

- 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

Plaguicidas LMR, al 2021

❑ 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

Regulación peruana

perú

Búsqueda Condiciones de uso Plaguicidas Glosario de términos Contacto

Plaguicidas registrados en Perú ...

- Legislación en materia de plaguicidas ▶
- Registro de plaguicidas ▶
- Plaguicidas restringidos y prohibidos en el Perú ▶
- Actividades post-registro ▶
- Empresas con programas aprobados de destino final de envases de plaguicidas químicos de uso agrícola ▶

Empresas con programas aprobados de destino final de envases de plaguicidas químicos de uso agrícola

El artículo 19° del Reglamento del Decreto Supremo N° 008-2012-AG señala que los titulares de registro deberán contar con programas aprobados por el SENASA para el destino final de los envases de plaguicidas químico de uso agrícola usados, de manera individual, agrupada o asociada, de acuerdo con los lineamientos establecidos en éste.

[Más información →](#)

[Búsqueda](#)[Condiciones de uso](#)[Plaguicidas](#)[Glosario de términos](#)[Contacto](#)

Glosario de términos

Webinar Exportador

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



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/porta15ES.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/porta15ES.asp?_page_ =909.69200#anclafecha



Publicaciones sobre requisitos de acceso

REQUISITOS DE ACCESO A COREA DEL SUR - 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.



COREA DEL SUR

REQUISITOS GENERALES

Exigencias en envasos, embalajes, etiquetado, normas sanitarias y de calidad, y requisitos de aranceles.

REQUISITOS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

- Admisibilidad**
 - Certificado Fitosanitario emitido por parte de Senasa - Perú
 - Inspección con el fin de asegurar la calidad de los alimentos y cuarentena para proteger la vida animal y vegetal.
- Sanidad vegetal**

En Corea del Sur: sistema de gestión de la seguridad alimentaria
- Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**

En Corea del Sur: Regulación del código de aditivos alimentarios
- Requisitos fitosanitarios**
 - Certificado Fitosanitario de la "National Plant Protection Organization"
- Evaluación de residuos tóxicos**
 - Lista de límites máximos para residuos de pesticidas
 - LMR para los productos agrícolas
- Buenas prácticas de agricultura**
 - Notificación de importación para los productos sujetos a cuarentena vegetal
 - Solicitud de inspección a la Agencia de Cuarentena e Inspección de Plantas, Animales y Productos de Pesca
- Marcaje y etiquetado**

Sistema de etiquetado acorde con el plan de trabajo elaborado por Senasa y el país de destino
- Envaso**

El material usado para el envase debe ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que evite daños al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamentos no tóxicos.

REQUISITOS PARA PRODUCTOS PROCESADOS

- Procedimiento de importación establecido por Corea del Sur**
 - Presentación de declaraciones de importación de alimentos importados
 - Registro de instalaciones de manufactura en el extranjero
- Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**

Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano
- Requisitos relativos a colorantes y aditivos**

Regulación del código de aditivos alimentarios y límite permitido de residuos en productos alimentarios
- Buenas prácticas de manufactura y sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Crítico (HACCP)**

Habilitación 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 HACCP y los Procedimientos Operativos Estándarizados de Saneamiento (POES)
- Marcaje y etiquetado**

Corea del Sur: Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Envaso**

El material usado para el envase debe ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que evite daños al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamentos no tóxicos.

REQUISITOS PARA PRODUCTOS PESQUEROS

- Procedimiento de importación establecido por Corea del Sur**
 - Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuáticos para la exportación
- Requisitos específicos para productos pesqueros y moluscos bivalvos**
 - Formulario de aplicación para la cuarentena animal
 - Certificado sanitario expedido por el país exportador
- Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**
 - Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas
- Requisitos relativos a colorantes y aditivos**

Regulación del código de aditivos alimentarios y límite permitido de residuos en productos alimentarios.
- Buenas prácticas de manufactura y sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Crítico (HACCP)**

Habilitación sanitaria de establecimiento en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene, así como de la aplicación de los principios del sistema HACCP y los Procedimientos Operativos Estándarizados de Saneamiento (POES)
- Límite Máximo de Medicamentos Veterinarios (LMR)**
 - Límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos.
 - LMR para medicamentos veterinarios
- Marcaje y etiquetado**

Corea del Sur: Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos
- Envaso**

Similar a "Productos agrícolas frescos"



Torre Namsan o Torre de Seúl es una torre de comunicaciones ubicada en el parque de Namsan, en el centro de Seúl, Corea del Sur. Construida en 1969, fue abierta al público en 1980; la torre ha devenido un símbolo de Seúl.

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

- Programa de productos orgánicos**
 - Certificación directa por parte de la Autoridad Sanitaria de Corea (QIA)
 - Certificación de la autoridad sanitaria del país de origen que cuente con reconocimiento mutuo equivalente con QIA
- Certificaciones BASIC (Business Alliance for Secure Commerce)**
- Organismos genéticamente modificados (OGM)**

Etiquetar todos los envases o empaques de alimentos derivados de OGM para consumo humano
- Bebidas atóxicas**
 - Normas de Etiquetado de Alimentos (Food Labeling Standards) establecen los requisitos de etiquetado de manera completa incluyendo los datos de nutrición, formatos y modelos de etiquetado para diversos productos
 - Regulaciones en alimentos
 - Sistemas de etiquetado

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

- En el Perú**

Son elaboradas por el Instituto Nacional de la Calidad (INACAL) y son de carácter voluntario.



- En Corea del Sur**

Son elaboradas por la Agencia Coreana de Tecnología y Estándares (KATS)

El certificado de origen garantiza que solo las mercancías que clasifiquen como originarias pueden 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. Este certificado se tramita vía VUCE.

Más información 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 alimentarios
- Marcaje y Etiquetado

2 Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF)

- Normas fitosanitarias internacionales
- NIMF 25, todo embalaje 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)

- 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



Webinar Exportador



**Javier
Silva Chang**

jsilva@promperu.gob.pe

Seminarios virtuales
Miércoles del Exportador

Preguntas y respuestas

¿Alguna consulta?