

# Webinar Exportador



Javier  
Silva Chang

2021

Seminarios virtuales Miércoles del Exportador

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

Lima, 10 de marzo de 2021

# Contenido

- I. Definición de Regulaciones y Requisitos de Acceso**
- II. Autoridades competentes de ambos países**
- III. Normativa Técnica Europea**
- IV. Requisitos obligatorios para alimentos**
- V. Requisitos no obligatorios o certificaciones**
- VI. Rechazos de exportaciones peruanas de alimentos**
- VII. Access2Markets**
- VIII. Programas, Actividades, Herramientas, Informes y Material de Promperú**

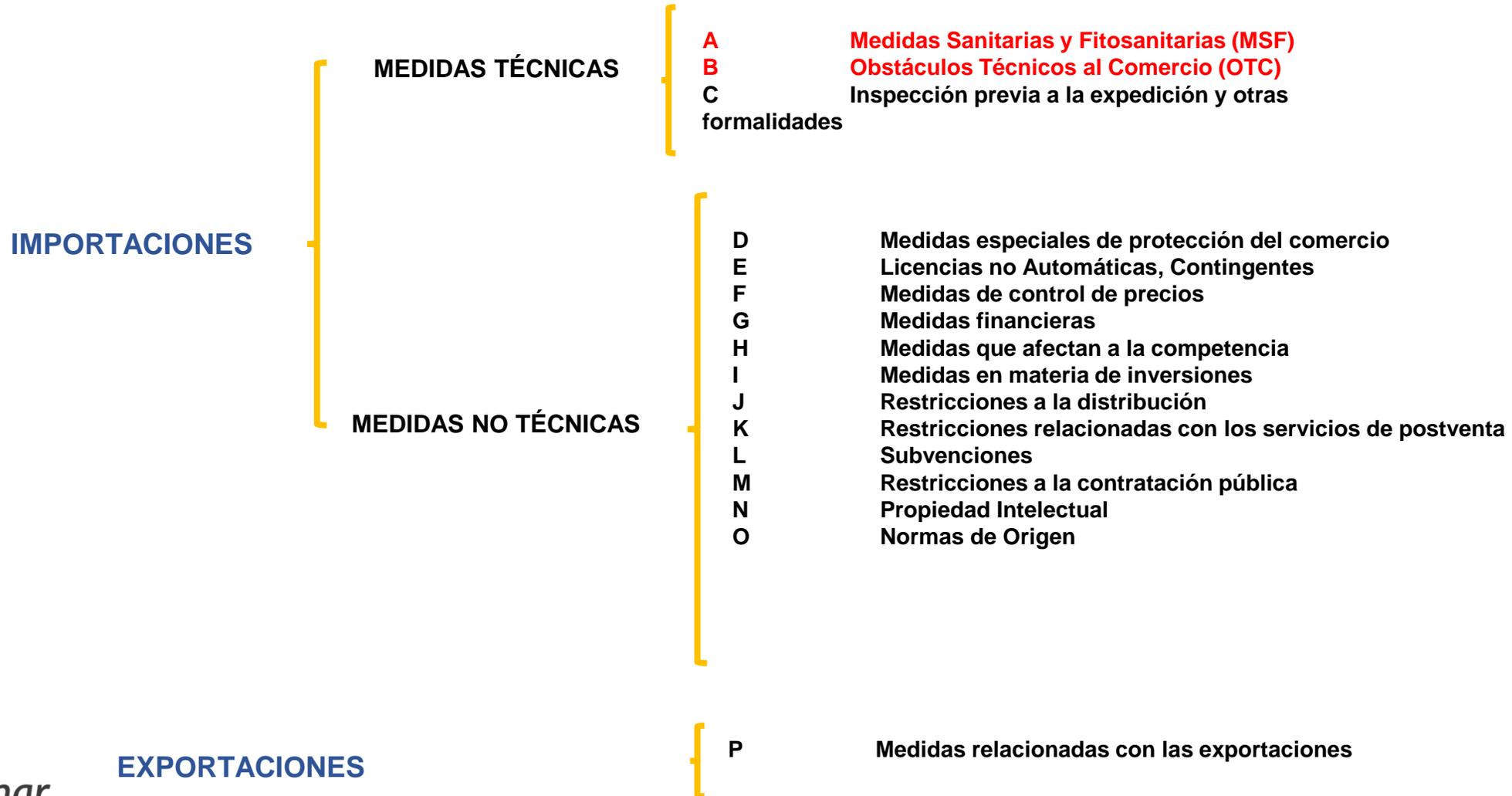
# I. ¿Qué son regulaciones o requisitos de acceso?

# 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 ambos países

En Perú:

## Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA

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



# En Perú:

## Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA

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

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



En Perú:

## Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES

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



# En la Unión Europea:

## Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

Responsable de hacer cumplir la legislación Europea. Se creó como una fuente independiente de asesoramiento científico y técnico en materia de alimentos y piensos, mediante el **Reglamento (CE) N°178/2002**, con el objetivo de proteger a los consumidores y restablecer y mantener su confianza en los productos alimenticios europeos.

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

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



# En la Unión Europea:

## Los ocho Comités Científicos de la EFSA

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

# En la Unión Europea:

## DG SANTE de la Comisión Europea – Salud y Seguridad Alimentaria

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



# III. Normativa Técnica Europea

# REQUISITOS OBLIGATORIOS Y VOLUNTARIOS

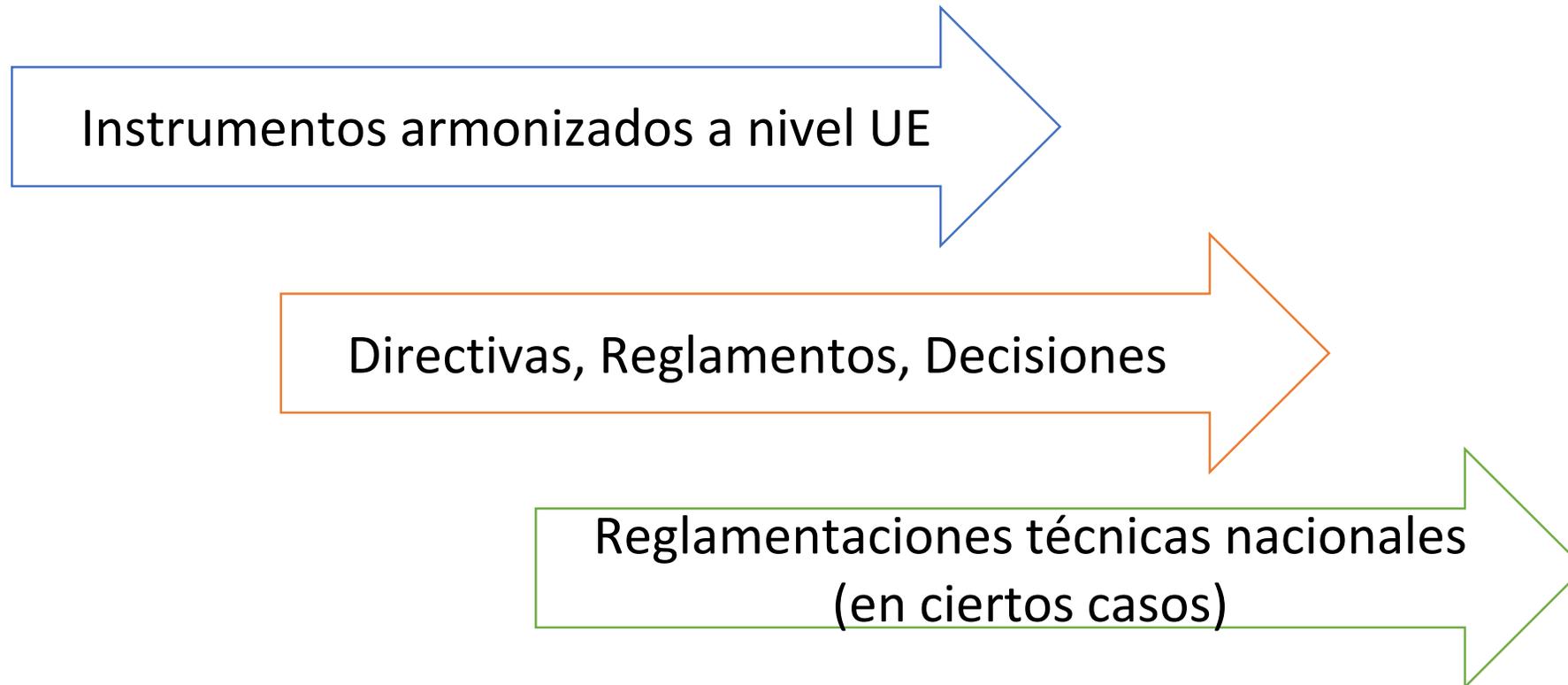
Cabe distinguir entre:

- Los **requisitos obligatorios**: normativa de la UE y de sus Estados miembros
- Los **requisitos voluntarios**: No son de obligatorio cumplimiento para comercializar en la UE pero sus clientes se les pueden exigir (por ej. certificación global gap para frutas, etiqueta ecológica o algodón orgánico para textiles)

*Sabiendo que: las autoridades de control del mercado de los Estados miembros sólo vigilan los requisitos obligatorios PERO los requisitos voluntarios tienen cada día mas importancia*

# LOS REQUISITOS OBLIGATORIOS

Se trata esencialmente:



# ¿ EN QUE CONSISTE LA NORMATIVA EUROPEA ?

La normativa europea se establece por:

Directivas

Reglamentos (y en casos más limitados por decisiones)

# DEFINICIÓN “DIRECTIVA”

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

# DEFINICIÓN “REGLAMENTO”

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

# DEFINICIÓN “DECISIÓN”

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

# LA NORMATIVA TÉCNICA EUROPEA: TIPOS DE REGLAS

La normativa europea técnica se compone de:

## Reglas armonizadas

- Directivas + Reglamentos + Decisiones: Una vez que el producto cumple puede circular libremente en todos los Estados miembros de la UE

## Algunos reglamentos nacionales

- El producto tiene que cumplir con el reglamento para ser comercializado en el Estado miembro

# IV. Requisitos obligatorios para alimentos

# ¿Cuándo y cómo cumplir?

Hay requisitos obligatorios que se tienen que considerar :

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

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

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

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

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

# REQUISITOS PARA ALIMENTOS

**Fitosanitarios:** autorizaciones de importación, certificados fitosanitarios, etc

**Sanitarios:** autorizaciones de importación, niveles de ciertas sustancias autorizadas, condiciones de higiene, HACCAP, aditivos, contaminantes, pesticidas, “novel food”, etc.

**Técnicos:** etiquetado, envase y embalaje

**Certificación orgánica**

# Verificando el ingreso de Productos frescos

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

## CONSULTA DE REQUISITOS

Importación  Exportación  Tránsito Internacional

PRODUCTO:

Buscar

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

Mostrar Requisito

PRODUCTO:

maracuya

Buscar

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

Página 1 de 1, Registros 5 de 5

| Aplicación       | País de Destino | País de Origen |
|------------------|-----------------|----------------|
| COMERCIALIZACION | ALEMANIA        | PERU           |

Mostrar Requisito

## REQUISITO FITOSANITARIO DE EXPORTACION

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

### Requisito(s) fitosanitario(s)

- 1. REQUISITOS GENERALES:**  
Certificado Fitosanitario.
- 2. PLAGAS REGULADAS:**
- 3. DECLARACIÓN ADICIONAL:**  
Sin declaración adicional.
- 4. TRATAMIENTO CUARENTENARIO:**  
No requiere tratamiento.
- 5. REQUISITOS DE ETIQUETADO:**  
Ninguno.
- 6. CONSIDERACIONES PARA LLENAR EL C.F.:**  
Ninguno.

# Alimentos Frescos

- **Tratamiento Cuarentenario**

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

<http://www.senasa.gob.pe/senasa/7352-2/>



# Certificado Fitosanitario

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

Categorías de riesgos fitosanitarios:

<http://www.senasa.gob.pe/senasa/categoria-de-riesgo-fitosanitario/>

**CERTIFICADO FITOSANITARIO**  
**PHYTOSANITARY CERTIFICATE**

Ministerio de Agricultura y Riego  
**SENASA**  
Servicio Nacional de Sanidad, Fitosanidad y Alimentos  
**PERU**

Nº 0000000

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

**DESCRIPCIÓN DEL ENVÍO - DESCRIPTION OF CONSIGNMENT**

Nombre y dirección del exportador - Name and address of exporter

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

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

Nombre botánico de las plantas - Botanical name of plants

Número y descripción de bultos - Number and description of packages

Marcas distintivas - Distinctive marks

Lugar de Origen - Place of Origin

Medios de transporte declarados - Declared means of conveyance

Punto de entrada declarado - Declared point of entry

Por la presente se certifica que las plantas, productos vegetales y otros artículos regulados descritos herein han sido inspeccionados y/o tratados de acuerdo con los procedimientos oficiales adecuados y las condiciones que están libres de las plagas cuarentenarias especificadas por la parte contratante importadora, producto de conformidad con los requisitos fitosanitarios vigentes de la parte contratante importadora, producto de conformidad con los requisitos fitosanitarios vigentes de la parte contratante importadora, producto de conformidad con los requisitos fitosanitarios vigentes de la parte contratante importadora, producto de conformidad con los requisitos fitosanitarios vigentes de la parte contratante importadora.

For the present it is certified that the plants, plant products or other regulated articles described herein have been inspected and/or treated, according to appropriate official procedures and are free from the quarantine pest specified by the importing contracting party and to conform with the current phytosanitary requirements of the importing contracting party, including those for regulated non-quarantine pests.

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

Fecha - Date

Tratamiento - Treatment

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

Concentración - Concentration

Duración y temperatura - Duration and temperature

Información adicional - Additional information

El titular de responsabilidad por este documento, quedando prohibido su comercialización, alteración, falsificación o cualquier omisión que se efectúe en su contenido. El SENASA se reserva el derecho de incluir las acciones civiles o penales que correspondan.

**DECLARACIÓN ADICIONAL - ADDITIONAL DECLARATION**

Fecha de Inspección - Date of inspection:

Nombre del funcionario autorizado - Name of authorized officer:

Lugar y fecha de expedición - Place and date of issue:

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

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

# Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR

## ¿Qué son los LMR?

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



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

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



# ¿Cuál es la importancia de los LMR?

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



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

Commission and its priorities | Policies information and services

English EN  Search

European Commission > Food, farming, fisheries > Food Safety > Plants > Pesticides > EU Pesticides database

### Search products

Table legend: Category Group Subgroup Main product Others

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

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

| Product Code | Products to which MRLs apply       |
|--------------|------------------------------------|
| 0100000      | FRUITS, FRESH or FROZEN; TREE NUTS |
| 0110000      | Citrus fruits                      |
| 0110010      | Grapefruits                        |
| 0110020      | Oranges                            |

# Embalaje de madera

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



<https://www.senasa.gob.pe/senasa/embalajes-de-madera/>  
<https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2020/12/04.-EMPRESAS-AUTORIZADAS-HT-28-DE-NOVIEMBRE-DE-2020.pdf>

# ALIMENTOS PROCESADOS

## REQUISITOS SANITARIOS

Exportadores deben respetar reglas de legislación alimentaria:

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

# ALIMENTOS PROCESADOS

## REQUISITOS SANITARIOS

HIGIENE: Reglamento 852/2004 (consumo humano)

Operadores económicos del sector alimenticio deben respetar:

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

# ALIMENTOS PROCESADOS

## REQUISITOS SANITARIOS

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

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

# ALIMENTOS PROCESADOS

## REQUISITOS SANITARIOS

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

# ALIMENTOS PROCESADOS

## Aspectos legales - Inocuidad y HACCP

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

# ALIMENTOS PROCESADOS

## Tener en cuenta:

- Los laboratorios acreditados deben remitir el informe a DIGESA, mencionando lo siguiente:
  - N° de Inspección
  - Nombre del exportador
  - Lugar de inspección
  - Fecha de inspección
  - Producto inspeccionado

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

# ALIMENTOS PROCESADOS

## Certificado Sanitario Oficial de Exportación

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

MINISTERIO DE SALUD  
PERU  
DIGESA  
DIRECCION GENERAL DE SALUD AMBIENTAL

No: 00000-2008

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

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

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

LIMA, ABRIL 00, 2008

 MINISTERIO DE SALUD  
Dirección General de Salud Ambiental  
Dirección Ejecutiva de Registros Alimentarios y Zoonosis  
"DIGESA"  
ING. PAULA RAMÍREZ GARCÍA  
DIRECTORA EJECUTIVA  
C. I. P. 75611

# AGRICULTURA ECOLÓGICA

## Definición:

Se considera agricultura ecológica aquella que se basa en un sistema sostenible que respeta el medio ambiente y el bienestar animal, pero también incluye todas las demás etapas de la cadena de suministro de alimentos (suministro de materias primas, procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución y servicios minoristas).



# NOVEL FOOD

## Definición:

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

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

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

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

# ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (GMO)

## Definición:

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

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

# ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS

## REGLAMENTO 1169/2011

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

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

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

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

La denominación del alimento

La lista de ingredientes

Ingrediente que cause alergia o intolerancias

La cantidad de determinados ingredientes

La cantidad neta del alimento

La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad

Condiciones especiales de conservación/ de utilización

Nombre o razón social de la empresa alimentaria

El país de origen o lugar de procedencia

Modo de empleo

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

La información nutricional

# ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS

## Etiquetado Nutricional

- Art. 29 – Relación con otros actos legislativos
- Art. 30 – Contenido
- Art. 31 – Cálculo
- Art. 32 – Expresión por 100g o por 100mL
- Art. 33 – Expresión por porción o por unidad de consumo
- Art. 34 – Presentación
- Art. 35 – Formas adicionales de expresión y presentación
- Información Nutricional Obligatoria e Información Nutricional y Voluntaria en el Formato de Tabla

# DEFINICIONES

## Campo Visual

- “Todas las superficies de un envase legibles desde un único punto de visión” \*.
- Se entiende por “campo visual” cualquier cara y más de una cara del envase, incluida pero no limitada a la cara posterior del envase. También podría ser la cara frontal del envase o cualquier otra cara del envase.

\* **Artículo 2.2.k) del Reglamento (UE) N° 1169/2011.**

## Campo Visual Principal

- “El campo visual de un envase que con toda probabilidad es más visible a primera vista por el consumidor en el momento de realizar la compra y que le permite identificar inmediatamente un producto por su carácter, naturaleza y, si procede, por su marca comercial. Si el envase tiene varios campos visuales principales idénticos, el campo visual principal será el que elija el operador de la empresa alimentaria” \*\*.
- El campo visual principal puede, por ejemplo, referirse a la parte frontal del envase.

\*\* **Artículo 2.2.l) del Reglamento (UE) N° 1169/2011.**

# ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS

## Información Nutricional

- Etiquetado nutricional.

### Nutriente(s)

- *“Proteína, hidratos de carbono, grasas, fibra, sodio (Sal), vitaminas y minerales enumerados en el punto 1 de la parte A del anexo XIII del presente Reglamento, y las sustancias que pertenecen o son componentes de una de dichas categorías;” \**

**\* Artículo 2.2.s) del Reglamento (UE) N° 1169/2011.**

## Porción

- La cantidad de un alimento o bebida que razonablemente se espera que ingiera un individuo en un solo acto de consumo.

# ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS

## Unidad de Consumo

“La «unidad de consumo» debe ser fácil de reconocer para el consumidor y significa una unidad que puede consumirse individualmente. Una sola unidad de consumo no representa necesariamente una porción. Por ejemplo, una onza de una tableta de chocolate podría ser la unidad de consumo, pero la porción sería de más de una onza de chocolate” \*.

## Ingestas de Referencia

Niveles típicos de ingesta de nutrientes para la mayoría de la población que configuran una dieta saludable.

**\* 12 Respuesta a la pregunta 3.22 del documento de Preguntas y Respuestas de la Comisión Europea sobre el Reglamento (UE) N° 1169/2011.**

# ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS

## Valores de Referencia de Nutrientes (VRN)

Recomendaciones para la cantidad media diaria de un nutriente que los grupos de población deben consumir durante un periodo de tiempo (p.ej., el nivel de ingesta de nutrientes que es suficiente para la mayoría de las personas sanas en un grupo de población). Normalmente se basan en la estimación de las necesidades individuales de la población.

## Ingestas de Referencia

Niveles típicos de ingesta de nutrientes para la mayoría de la población que configuran una dieta saludable.

RD 1669/2009

**Voluntario**

2 tipos:

- Grupo 1
- Grupo 2

Se pueden incluir otra información adicional

Orden **Sodio**  
Colesterol

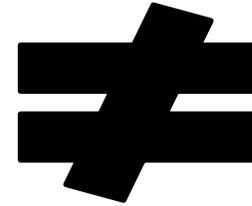
Reglamento  
CE 1169/2011

**Obligatorio** (a partir de  
13/12/2016)

1 tipo obligatorio

Se puede incluir otra información adicional  
**(voluntaria)**

Orden  
**Sal**  
Colesterol



## Presentación (Art. 34)

- En el caso de que se proporcionen las ingestas diarias de referencia (GDAs/CDOs), la siguiente declaración **deberá** situarse al lado de las ingestas diarias de referencia (GDAs/CDOs):

**«Ingesta de referencia de un adulto medio  
(8400kJ /2000kcal)»**

La industria y la distribución comercial consideran que cuando se proporcionan las ingestas diarias de referencia GDAs/CDOs tanto en el campo visual principal como en otros lugares del envase, bastaría con situar un asterisco al lado del % de ingestas de referencia (GDAs/CDOs) en el campo visual principal, emitiéndose a la declaración cercana a la tabla nutricional.

## Contenido (Art. 30)

- Para los **alimentos envasados**, los operadores deberán incluir la información nutricional en su etiquetado, indicando el **valor energético y la cantidad de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal**.
- Si la presencia de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento, se **podrá** incluir una indicación específica que lo indique, junto a la información nutricional.

## Contenido (Art. 30)

- **Solamente podrán añadirse a la tabla nutricional las vitaminas o minerales que se enumeran a continuación, siempre que estén presentes en cantidades significativas según se define en el Anexo XIII del Reglamento:**

- Vitamina A (g)
- Vitamina D (g)
- Vitamina E (mg)
- Vitamina K (g)
- Vitamina C (mg)
- Tiamina (mg)
- Riboflavina (mg)
- Niacina (mg)
- Vitamina B6 (mg)

- El Ácido Fólico (mg)
- Vitamina B12 (µg)
- Biotina (mg)
- Ácido Pantoténico (mg)
- Potasio (mg)
- Cloruro (mg)
- Calcio (mg)
- Fósforo (mg)
- Magnesio (mg)

- Hierro (mg)
- Zinc (mg)
- Cobre (mg)
- Manganeso (mg)
- Fluor (mg)
- Selenio (µg)
- Cromo (µg)
- Molibdeno (mg)
- Yodo (µg)

## Contenido (Art. 30)

- Para los **alimentos no envasados**, la información nutricional **podrá** estar limitada sólo al valor energético o bien el valor energético, grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.
- Para las **bebidas con contenido alcohólico**, aun no siendo obligatoria la información nutricional, si lo desean podrán hacerla limitada sólo al valor energético.
- Los operadores son libres de proporcionar la información nutricional obligatoria completa.

## Contenido (Art. 30)

- El Reglamento (UE) nº 1169/2011 establece la excepción de la indicación obligatoria de la información nutricional para determinados alimentos se enumeran en el Anexo V de dicho Reglamento.
- Además, algunos alimentos contemplados en normativas específicas de la UE (p.ej. aguas minerales naturales) no tienen que cumplir con los requisitos del etiquetado nutricional del Reglamento (UE) nº 1169/2011.

# Expresión (Arts. 32 y 33)

- Expresión por 100g o por 100mL

El valor energético y todos los nutrientes que se declaran **deberán estar expresados en valores absolutos por 100g/100mL** y deberán utilizar las unidades de medida que se enumeran en el Anexo XV.

El valor energético debe proporcionarse en kilojulios (kJ) y kilocalorías (kcal).

# UNIDADES DE EXPRESIÓN



RD 930/1992  
y Reglamento  
1169/2011

|                             | Unidades |
|-----------------------------|----------|
| Valor energético            | kJ/Kcal  |
| Grasa                       |          |
| <sup>s</sup> de las cuales: | g        |
| - Saturadas                 |          |
| - Monoinsaturadas           | g        |
| - Poliinsaturadas           | g        |
| Hidratos de Carbono         | g        |
| de los cuales:              | g        |
| - Azúcares                  |          |
| - Polialcoholes             | g        |
| - Almidón                   | g        |
| Fibra alimentaria           | g        |
| Proteínas                   | g        |
| Sal                         | g        |
| Vitaminas y minerales       | g        |

# ¿CUÁNTA ENERGÍA APORTA...?



RD 930/1992  
y Reglamento  
1169/2011

|                           |   |          |
|---------------------------|---|----------|
| 1g de HIDRATOS DE CARBONO | → | 4 kcal/g |
| 1g de PROTEÍNAS           | → | 4 kcal/g |
| 1g de GRASAS              | → | 9 kcal/g |
| 1g de FIBRA               | → | 2 kcal/g |

# Expresión por porción

Además de la expresión obligatoria por 100g/100mL, el valor energético y todos los nutrientes declarados **podrán expresarse por porción o por unidad consumo** (voluntario).

# Expresión por porción

Sin embargo, hay varias condiciones generales que deberán cumplir los operadores cuando deseen utilizar la expresión por porción:

- a. La porción/unidad de consumo **deberá ser fácilmente reconocible por el consumidor.**
- b. La porción o unidad que se utiliza **deberá ser cuantificada en la etiqueta.**
- c. El número de porciones o unidades contenidas en el envase **deberán ser indicadas.**

## Expresión (Arts. 32 y 33)

- Cuando proceda, la **información sobre el alimento tal y como se vende**, podrá referirse al alimento ya preparado siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación con suficiente detalle y la información se refiera al alimento listo para el consumo en el punto de venta. Para ello se deberán (Art. 31.3):
  - Indicar las instrucciones específicas de preparación con suficiente detalle.
  - La información habrá de referirse al alimento listo para el consumo.

# EXPRESIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Obligatorio:** valor energético y nutrientes  100g(sólido) o 100 mL (líquido)

- **Voluntario:** porción/unidad de consumo (unidad de puede consumirse individualmente)

- Si el espacio lo permite  TABLA con las CIFRAS EN COLUMNA
- No hay espacio  FORMATO LINEAL

- Debe aparecer agrupada en un mismo lugar
- Situarse en el campo visual principal
- Tamaño de letra según legislación

# Etiquetado de Origen

- Artículo 2 – Definiciones
- Artículo 9.i) - Menciones obligatorias
- Artículo 26 - País de origen o lugar de procedencia
- Artículo 39 - Medidas nacionales

## Artículo 2 - Definiciones

- Algunas de las definiciones incluidas en el Artículo 2 son relevantes para la indicación del país de origen o lugar de procedencia:

- **Artículo 2.2.g): Lugar de procedencia**
- **Artículo 2.2.o): Denominación habitual**
- **Artículo 2.2.p): Denominación descriptiva**
- **Artículo 2.2.q): Ingrediente primario**
- **Artículo 2.3: País de origen**

## Art. 2.2.g): Lugar de procedencia

- *“Lugar de procedencia” significa cualquier lugar del que se indique que procede un alimento, y que no sea el “país de origen” determinado con arreglo a los Artículos 23 a 26 del Reglamento (CE) 2913/92.*
- *La mención del nombre, la razón social o la dirección del operador de la empresa alimentaria no constituirá una indicación del país de origen o lugar de procedencia del alimento en el sentido del presente Reglamento.*

## País de origen/lugar de procedencia

- **Definición de País de origen:** Lugar en el que se ha producido la última transformación o elaboración sustancial del alimento, económicamente justificada (Reglamento (CE) n° 2913/92).
- **Definición lugar de procedencia:** Cualquier otro lugar del que se indique que procede un alimento, pero distinto al lugar donde se ha realizado la última transformación (p.ej.; zona de cría, zona de cultivo, zona de captura, etc.).

Los nombres habituales, los nombres genéricos, las marcas comerciales y los nombres geográficos no relacionados con el lugar de donde proviene un alimento, entendemos que no estarían dentro de las definiciones de "lugar de procedencia" y/o "país de origen".

## Art. 2.2.o): Denominación habitual

- “Denominación habitual” cualquier nombre que se acepte como denominación del alimento, de manera que los consumidores del Estado miembro en que se vende no necesiten ninguna otra aclaración.
- Ejemplos (no exhaustivos) de “denominación habitual” son:
  - Chocolates Alemanes
  - Gofre de Lieja
  - Coles de Bruselas
  - Hamburguesa
  - Patatas Fritas
  - Salchichas de Frankfurt
  - Pudín de Yorkshire
  - Café Irlandés
  - Paella
  - Vainilla Francesa

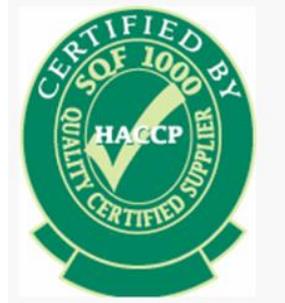
## Art. 2.2.p): Denominación descriptiva

- *“Denominación descriptivo” cualquier denominación que proporcione una descripción del alimento y, en caso necesario, de su uso, que sea suficientemente clara para permitir a los consumidores conocer su verdadera naturaleza y distinguirlo de otros productos con los que pudiera confundirse*

Ejemplos de nombres descriptivos son (no exhaustivos):  
Chocolates con nueces de Brasil.

# V. Requisitos no obligatorios o certificaciones

**GLOBALG.A.P.**  
The Global Partnership for Good Agricultural Practice



# VI. Rechazos de exportaciones peruanas de alimentos



[Notifications list](#) [New search](#)

## Search Page

[Get results](#)

[Clear form](#)

**Notification**

Reference

Subject   or  and

Notified by

Open alerts

**Date**

Week  current week [10]  
 previous week [9]  
 week  of year

Notified between  and  (dd/mm/yyyy)

**Type**

Type

Classification   withdrawn

Basis

**Product**

Category

Flagged as

Country

Action taken

**Hazard**

Category

Risk decision

**Keywords**

Keywords  [Open URL](#)

[Get results](#)

[Clear form](#)

[Load criteria](#)

[Save criteria](#)

# Search result: 11 notifications

Search criteria

Notified from 01/01/2020

Notified till 31/12/2020

Country flagged as Origin

Country Peru (PE)

First

Previous 100

Notifications 1 to 11 of 11

Next 100

Last

|     | Classification            | Date of case | Reference | Notifying country | Subject   | Product Category                 | Type | Risk decision |                         |
|-----|---------------------------|--------------|-----------|-------------------|---|----------------------------------|------|---------------|-------------------------|
|     | ▼ ▲                       | ▼ ▲          | ▼ ▲       | ▼ ▲               |   | ▼ ▲                              | ▲    | ▼ ▲           |                         |
| 1.  | border rejection          | 20/11/2020   | 2020.5122 | Spain             | improper health certificate(s) (establishment number does not correspond to the one on the health certificate) for frozen squid rings from Peru                 | cephalopods and products thereof | food | not serious   | <a href="#">Details</a> |
| 2.  | border rejection          | 19/11/2020   | 2020.5096 | Spain             | improper health certificate(s) (operator number on the label does not match the health certificate) for frozen squid rings ( <i>Dosidicus gigas</i> ) from Peru | cephalopods and products thereof | food | not serious   | <a href="#">Details</a> |
| 3.  | border rejection          | 16/11/2020   | 2020.5028 | Spain             | attempt to illegally import frozen pulp fruit of cocona ( <i>Solanum sessiliflorum</i> ) from Peru  | fruits and vegetables            | food | serious       | <a href="#">Details</a> |
| 4.  | information for attention | 29/09/2020   | 2020.4000 | Netherlands       | high content of lead (0.16 mg/kg - ppm) in organic fresh ginger root from Peru  | herbs and spices                 | food | serious       | <a href="#">Details</a> |
| 5.  | border rejection          | 15/09/2020   | 2020.3758 | Spain             | fumonisin (11069 µg/kg - ppb) in purple maize flour from Peru   | cereals and bakery products      | food | serious       | <a href="#">Details</a> |
| 6.  | information for attention | 26/08/2020   | 2020.3425 | Netherlands       | methomyl (0.41 mg/kg - ppm) in green asparagus from Peru  | fruits and vegetables            | food | serious       | <a href="#">Details</a> |
| 7.  | information for attention | 12/08/2020   | 2020.3246 | Spain             | fumonisin (18255 µg/kg - ppb) in corn flour from Peru   | cereals and bakery products      | food | serious       | <a href="#">Details</a> |
| 8.  | border rejection          | 04/05/2020   | 2020.1848 | Finland           | ochratoxin A (24 µg/kg - ppb) in organic black quinoa grains from Peru  | cereals and bakery products      | food | serious       | <a href="#">Details</a> |
| 9.  | information for attention | 14/02/2020   | 2020.0759 | Belgium           | norovirus (presence /25g) in frozen blueberries from Peru   | fruits and vegetables            | food | serious       | <a href="#">Details</a> |
| 10. | border rejection          | 04/02/2020   | 2020.0541 | Spain             | poor temperature control (-10.4; -13.5 °C) of several frozen fish species from Spain, dispatched from Peru  | fish and fish products           | food | not serious   | <a href="#">Details</a> |
| 11. | alert                     | 30/01/2020   | 2020.0481 | Belgium           | norovirus (presence /25g) in frozen blueberries from Peru, via the Netherlands  | fruits and vegetables            | food | serious       | <a href="#">Details</a> |

# VII. Access2Markets

# Access2Markets

- Inicio
- Mercancías
- Servicios
- Inversión
- Mercados
- Caja de herramientas
- Contacto
- Asistente comercial

**Asistente comercial**  
Incluyendo **ROSA** Rules of Origin Self-Assessment

[Cómo utilizar este formulario](#)

[Cláusula de exención de responsabilidad](#)

Nombre del producto o código del SA País de origen País de destino

Nombre del producto o código del

Buscar >



## Exportar desde la UE, importar a la UE... Todo lo que hay que saber

información producto por producto sobre

- aranceles & impuestos
- procedimientos aduaneros
- normas de origen
- obstáculos comerciales
- requisitos de los productos
- estadísticas

de todos los países de la UE y más de 120 mercados de exportación de todo el mundo.

### Descubra Access2Markets



# VIII. 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

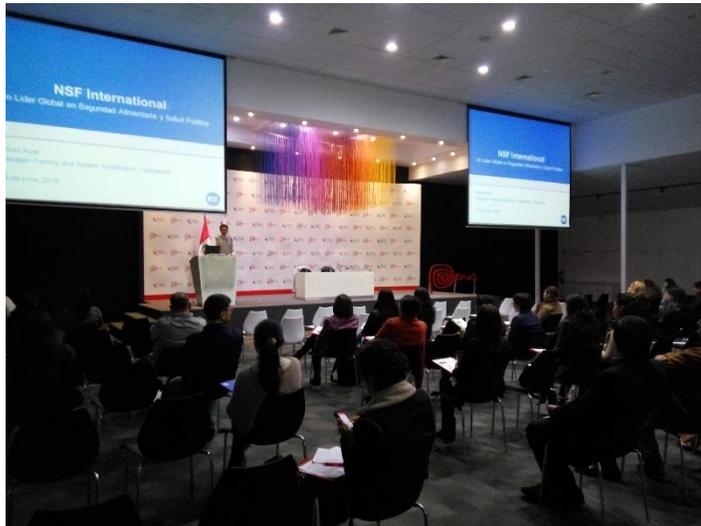
mhilasaca@promperu.gob.pe

[www.promperu.gob.pe](http://www.promperu.gob.pe)



# 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](mailto: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](mailto: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](mailto:jsilva@promperu.gob.pe)

T: (511) 6167300 A: 2501

[www.promperu.gob.pe](http://www.promperu.gob.pe)



# Información sobre los Requisitos de Acceso a Mercado

|   |  |
|---|--|
|  <p>Estados Unidos</p>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ley de Inmigración y Seguridad de Productos de Consumo de E.E.U.U.</li> <li>○ Ley contra el Bioterrorismo de E.E.U.U.</li> <li>○ La ley Lacey de EE.UU.</li> <li>○ Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas (LMR)</li> <li>○ Regulación EEUU para Alimentos Envasados de Baja Acidez y Acidificados (LAFC/AF)</li> <li>○ Alcances de la Nueva Ley de Inocuidad de Alimentos</li> <li>○ Exportación de licores</li> <li>○ Programa de Inspecciones del FDA a Empresas Peruanas</li> <li>○ Alcances de la Nueva Ley de Inocuidad de Alimentos</li> <li>○ Escaneo de la Carga de Exportación con Destino a Estados Unidos</li> <li>○ Manual Práctico Reglas de Origen - Sector Textil - Confecciones</li> <li>○ Manual Práctico Reglas de Origen - Sector Agrícola - Agroindustrial</li> </ul> |
|  <p>Unión Europea</p>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Guía de Requisitos Sanitarios y Fitosanitarios para Exportar Alimentos a la Unión Europea <b>Nuevo</b></li> <li>○ La Regulación Novel Food de la U.E.</li> <li>○ Nuevos Límites de Aflatoxina para la UE</li> <li>○ Nuevos Límites de Ocratoxina para la UE</li> </ul>  |
|  <p>Japón</p>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para Exportar Alimentos <b>Nuevo</b></li> </ul>  |
|  <p>Colombia</p>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Estudio para la identificación de requisitos de acceso al mercado y regulaciones para el ingreso de productos alimenticios a Colombia</li> </ul>  |
|  <p>China</p>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Guía de Requisitos Generales de acceso de alimentos a China</li> </ul>  |
|  <p>Emiratos Arabes Unidos</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Guía de Requisitos de Acceso a Mercados a Emiratos Arabes Unidos</li> </ul>   |
|  <p>Corea</p>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Guía de Requisitos Generales de acceso de alimentos a Corea <b>Nuevo</b></li> </ul>   |
|  <p>Sudáfrica</p>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Requisitos de acceso y regulaciones en alimentos para Sudáfrica</li> </ul>  |
|  <p>Rusia</p>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Normativa de pesca en Rusia</li> <li>○ Guía de requisitos de acceso de alimentos a Rusia</li> </ul>   |
|  <p>Chile</p>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a Chile</li> </ul>   |
|  <p>Brasil</p>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a Brasil</li> </ul>  |
|  <p>Canadá</p>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a Canadá</li> </ul>  |
|  <p>Ecuador</p>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Salvaguarda Cebolla a Ecuador</li> <li>○ Requisitos, acceso a mercado y regulaciones para el ingreso de productos alimenticios a Ecuador <b>Nuevo</b></li> </ul>  |

# ¿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

| 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  |

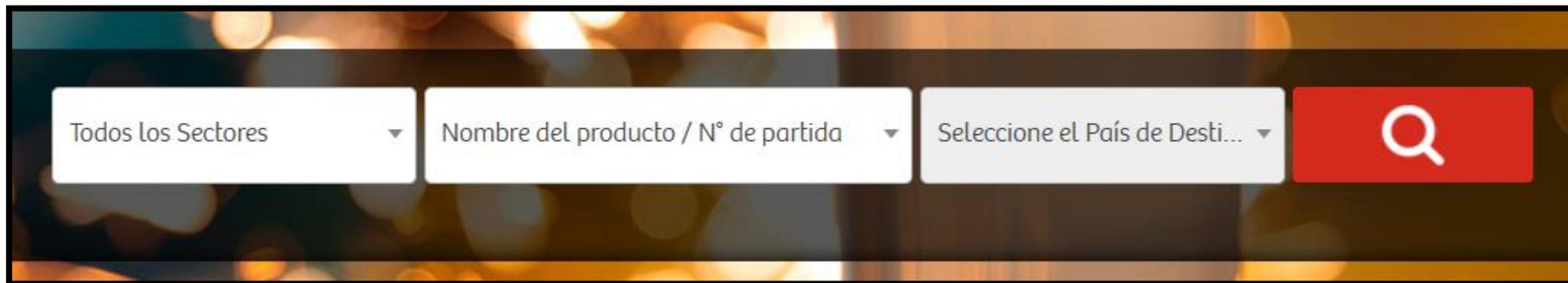
| Pesca   |
|---|
| 1. Condiciones de acceso – Hidrobiológicos                          |
| 2. LMR (Límite Máximo de Medicamentos Veterinarios)                 |
| 3. Requisitos Sanitarios  |
| 4. Etiquetado   |
| 5. Envase y Embalaje  |
| 6. Certificaciones Voluntarias                                      |
| 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 bar with a dark background and a bokeh light effect. It contains three white dropdown menus and a red search button. The first dropdown menu is labeled 'Todos los Sectores', the second 'Nombre del producto / N° de partida', and the third 'Seleccione el País de Desti...'. The search button is a red square with a white magnifying glass icon.

La herramienta cuenta con 3 ventanas desplegadas 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 onions. At the top, there is a navigation bar with links: Inicio, Condiciones de uso, Material complementario, Boletines, Calendario de actividades, Contacto, and Suscripción. The main header features the 'perú' logo, the title 'Cebollas y chalotes, frescos o refrigerados', a search button 'Nueva Búsqueda', and a 'Descargar resultados' button with a Chilean flag. Below the header, the scientific name 'Allium cepa' and tariff code '0703.10.00.00' are displayed. The main content area is titled 'Requisitos Fitosanitarios' and includes a circular icon with a gear and a slash. The text describes the phytosanitary requirements for onion export to Chile, mentioning SENASA, MINSAL, and SEREMI. A list of institutions is provided, and a section for 'REQUISITOS GENERALES' is partially visible at the bottom.

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

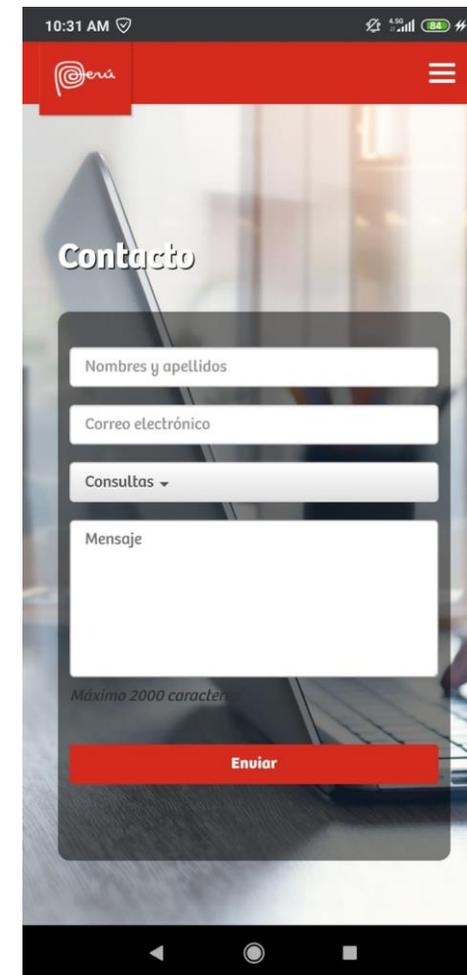
# Descarga de la información

## 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   |
| <b>1 - Requisitos Fitosanitarios</b>  | Qualquier 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 (2) - Para la exportación se debe tener el certificado Fitosanitario emitido por parte de SENASA - PERU, el cual debe de ser tramitado en la YUCE.  |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Institución que regula esta requisito en el país destino</b><ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)</a></li><li>• <a href="#">Autoridad competente del RANCO de la Comisión Europea - Salud y Seguridad Alimentaria</a></li><li>• <b>REINO UNIDO:</b> <a href="#">Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales</a></li><li>• <b>IRLANDIA DEL NORTE:</b> <a href="#">Departamento de Agricultura, Alimentación y la División de Horticultura y Sanidad Vegetal</a></li><li>• <a href="#">Agencia de Estándares Alimentarios (FSA) - Inglaterra</a></li><li>• <a href="#">Agencia de Estándares Alimentarios (FSA) - Gales</a></li><li>• <a href="#">Estándares Alimentarios (FOS) - Escocia</a></li><li>• <a href="#">Estándares Alimentarios (FOS) - Norte de Irlanda</a></li></ul></li><li>➤ <b>Institución que regula esta requisito en el país de origen</b><ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA</a></li></ul></li></ul> |  |
| (*) Para el ingreso a Reino Unido, Inglaterra e Irlanda se requiere:  |  |
| <b>SENASA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Certificado Fitosanitario</a>.</li></ul>  |  |
| <b>YUCE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">SN8022 - 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)</a>.</li></ul>   |  |
| <b>Considerar:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">DATOS PARA LA INSPECCIÓN CONJUNTA SENASA - SUNAT - A partir del 21/11/2016, con la vigencia del procedimiento específico de "Revisión de Cargas Conjuntas, Refinerías, Fresas, con Cereza de Frio, durante las Acciones de Control" (VTA-PE-12.04 versión 1), se podrá solicitar a través de la YUCE la revisión conjunta de mercancías perecibles cuya Designación de Mercancías (DAM) han sido seleccionados a canal rojo (por parte de SUNAT) y requieran Inspección Fitosanitaria (por parte de SENASA).</a></li></ul>   |  |
| <b>SENASA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Importaciones, Exportación y Tránsito Internacional</a></li><li>• <a href="#">Consulta de Requisitos Sanitarios para la Importación, Exportación y Tránsito Internacional de productos de origen animal y vegetal</a> [No se visualiza Gales]</li><li>• <a href="#">Certificado Fitosanitario CRF 3</a></li><li>• <a href="#">Certificación Fitosanitaria de la palta para su 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%.</a></li></ul>  |  |
| <b>Más información:</b>   |  |
| <b>YUCE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Ingreso al sistema seleccionando la parte de mercancías restringidas - colocar RUC de la empresa, password y usuario, seleccionar Senasa 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</a></li></ul>  |  |
| <b>AGENCIA DE ESTÁNDARES ALIMENTARIOS (FSA) - INGLATERRA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Importación de frutas, hortalizas o material vegetal al Reino Unido - PAGO A PASO</a></li><li>• <a href="#">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 importar frutas y verduras.</a></li></ul>  |  |
| <b>UNION EUROPEA - REINO UNIDO - INGLATERRA - ESCOCIA - GALES - NOROCCIDENTE DE IRLANDIA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">EL REGLAMENTO (CE) Nº 1831/2003 DE LA COMISIÓN DE 22 DE DICIEMBRE DE 2003 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (cadmio, cromo, aflatoxinas, selénio, ocratoxina, etc)</a></li><li>• <a href="#">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 (nítratos, micotoxinas, metales, dioxinas 3-MCPD y HAP)</a></li></ul>  |  |
| <b>Más información:</b>   |  |
| <b>REINO UNIDO Y NOROCCIDENTE DE IRLANDIA:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">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, muestras oficiales, 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).</a></li></ul>  |  |
| <b>NOTA:</b><br>(*) 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 Responsiva



# Algunas fuentes de información

Webinar  
Exportador

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

# Plaguicidas LMR

perú

Búsqueda Condiciones de uso Plaguicidas Glosario de términos Contacto

## Plaguicidas LMR

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

Seleccione el cultivo Seleccione el país

Fuentes de Información

# 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

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

# Visualización Responsiva



# 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](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](http://www.siicex.gob.pe/siicex/porta15ES.asp?_page_ =909.69200#anclafecha)



# Publicaciones sobre requisitos de acceso

## REQUISITOS DE ACCESO A LA UNIÓN EUROPEA - 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.



UNIÓN EUROPEA

### REQUISITOS GENERALES

Los alimentos domésticos e importados tienen los mismos requisitos legales en los países de la Unión Europea.



#### REQUISITOS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

- Admisibilidad**  
Verificar el acceso del producto en Senasa - Perú
- Inocuidad agroalimentaria**  
Contar con una autorización sanitaria en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene, así como de la aplicación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
- Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**  
Verificación a cargo de los organismos competentes en vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas a nivel nacional
- Requisitos fitosanitarios**  
Contar con un certificado Fitosanitario emitido por Senasa - Perú
- Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR)**  
Aplicación de plaguicidas regulados en el Perú por el Senasa y en la Unión Europea por la DG SANCO
- Buenas prácticas de agricultura**  
Respeto al medio (bajo impacto), protección a la salud de los trabajadores, inocuidad de los alimentos, prevención de contaminación microbiológica, física o química
- Marcaje y etiquetado**  
Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, incluido el etiquetado de alimentos pre-envasados vendidos en el mercado de la UE
- Envasado**  
Los materiales y artículos en contacto con los alimentos, incluidos los utilizados para el envasado de alimentos, están controlados por una legislación armonizada completa de la UE que se ha aplicado plenamente en todos los países miembros.



#### REQUISITOS PARA PRODUCTOS PROCESADOS

- Procedimiento de importación establecido por la Unión Europea**  
Dependiendo del tipo de producto se puede requerir:
  - Certificado Libre Venta o Libre Comercialización o
  - Certificado Sanitario Oficial de Exportación de alimentos para consumo humano emitido por Digesa - Perú
- Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**  
Certificados sanitarios, muestreo oficial y análisis
- Requisitos relativos a colorantes y aditivos**
- 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 de APPCC/HACCP y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
- Marcaje y etiquetado**  
Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, incluido el etiquetado de alimentos pre-envasados vendidos en el mercado de la UE
- Envasado**  
Material nuevo, limpio y de calidad. Uso de materiales, en particular papel o sellos, que lleven las especificaciones comerciales, impresos o etiquetados con tinta o pegamentos no tóxicos. Están controlados por una legislación armonizada completa de la UE que se ha aplicado plenamente en todos los países miembros.



#### REQUISITOS PARA PRODUCTOS PESQUEROS

- Procedimiento de importación establecido por la Unión Europea**  
Las normas de importación de estos productos están totalmente armonizadas
- Requisitos específicos**
  - Aprobación sanitaria del país
  - Establecimiento aprobado
  - Certificados sanitarios
  - Control de salud
- Requisitos específicos para moluscos bivalvos**  
Control de metales pesados, contaminantes, residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios, o fin de verificar el cumplimiento de los requisitos de la UE.
- Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**  
Certificados sanitarios, muestreo oficial y análisis
- Requisitos relativos a colorantes y aditivos**
- Buenas prácticas de manufactura y sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Crítico (HACCP)**  
Buenas Prácticas de Producción e Higiene, así como de la aplicación de los principios del sistema de APPCC/HACCP y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
- Límites Máximos de Residuos para Medicamentos Veterinarios**
- Marcaje y etiquetado**  
Etiquetado de los productos alimenticios, las normas generales de etiquetado de los productos pesqueros y las normas específicas de etiquetado para determinados productos pesqueros sujetos a normas de comercialización armonizadas.
- Envasado**



El euro (€) es la moneda usada por las instituciones de la Unión Europea (UE), así como la moneda oficial de la eurozona.

### 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 orgánica Europea
- Certificaciones BAS C (Business Alliance for Secure Commerce)
- Novel foods
  - Iniciar un trámite con la Autoridad Sanitaria Europea (EFSA)
  - Catálogo que contiene una lista de productos: vegetal y animal
- Organismos genéticamente modificados (OGM)
- Sistema trazas
- Bebidas alcohólicas

Producto apto: Es aquel producto que sometido a análisis cumple con los requisitos exigidos por la ley y su reglamento. Producto genético: Es el elaborado de las materias primas y conforme a los métodos y prácticas autorizadas

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

- En el Perú**  
Son elaborados por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL) y son de carácter voluntario.
- En la Unión Europea**  
Son elaborados por organizaciones europeas de normalización. El Comité Europeo de Normalización (CEN), Comité Europeo de Normalización Electrotécnica (ENELEC) y el Instituto Europeo de Normas de Telecomunicaciones (ETSI).

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.

Los productos originarios de los Países Andinos se beneficiarán del acuerdo presentando un certificado de circulación de mercancías EUR1, en el Perú se solicita mediante VUCE.



Más información en la página web: [www.acuerdoscomerciales.gob.pe](http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe)

**Normas ISO**  
Organismo encargado de promover el desarrollo y estandarización de normas internacionales de producción de bienes y servicios, comercio y comunicación.

**Global GAP**  
• Inocuidad alimentaria  
• Salud y seguridad de los trabajadores  
• Cuidado ambiental y ecológico

**BRC**  
• Se basa en los principios del HACCP  
• Sistema de calidad documental  
• Estándares medioambientales, producto, proceso y de personal.

**Normas del Codex Alimentarius**  
• Normas de seguridad alimentaria y de calidad  
• Residuos en alimentos, LMR  
• Aditivos alimentarios  
• Marcaje y Etiquetado

**Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF)**  
• Normas fitosanitarias internacionales  
• NIMF 15, todo embalaje de madera debe ser tratado térmicamente y contar con el sello de certificación de Senasa.  
• Procedimientos armonizados de cuarentena de plantas  
• Glossario de términos fitosanitarios

**Organización Mundial de la Sanidad Animal (OIE)**  
**Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI)**

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 Serpis.

# Webinar Exportador



**Javier  
Silva Chang**

[jsilva@promperu.gob.pe](mailto:jsilva@promperu.gob.pe)

Seminarios virtuales  
Miércoles del Exportador

---

# Preguntas y respuestas

¿Alguna consulta?