



Seminarios Miércoles del exportador

# Requisitos de acceso para la exportación de alimentos - Latam

---

**Javier  
Silva Chang**

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

Trujillo, 25 de septiembre de 2024

1

**Autoridades competentes  
en el país destino y  
Requisitos para exportar  
Alimentos**

# SAG – Servicio Agrícola y Ganadero

Es el organismo oficial del Estado de Chile, encargado de apoyar el desarrollo de la agricultura, los bosques y la ganadería, a través de la protección y mejoramiento de la salud de los animales y vegetales.

Para evitar la introducción desde el extranjero de enfermedades o plagas que puedan afectar a los animales o vegetales y dañar gravemente a la agricultura, se han establecido los Controles Fronterizos fito y zoo sanitarios. Dichos Controles funcionan en los lugares de entrada al país, ya sea por vía terrestre, aérea o marítima.





# CHILE – Requisitos Fitosanitarios

[REQUISITOS IMPORTACION \(sag.gob.cl\)](http://sag.gob.cl)

## FRUTAS Y HORTALIZAS

Buscar por	Nombre Común
Nombre Común	Mango
País	Perú

## Mango

Nombre Científico	<i>Mangifera indica</i>
Condición	Frutos frescos
Uso	Consumo
País	Perú

[Ver detalle](#)



## Mango

**Nombre Científico** *Mangifera indica*

**Condición** Frutos frescos

**Uso** Consumo

**País** Perú

[Ver detalle](#)

### Resolución (s)

- [N° 345 de 2006](#)
- [N° 1.242 de 2022](#)
- [N° 3.304 de 2022](#)

### Plan de Trabajo

- [Plan de Trabajo para la exportación de Mangos desde Perú a Chile con tratamiento hidrotérmico.](#)

### Habilitación de empacadoras y/o empresas de tratamiento

- [N° 2.273 de 2023](#)
- [N° 6.805 de 2023](#)
- [N° 3.338 de 2024](#)
- [N° 6.052 de 2024](#)
- [N° 6.285 de 2024](#)

[Lugares de producción autorizados](#)



# Alimentos frescos o semi procesados:

## - Mango fresco

### SENASA

- Certificado Fitosanitario de Exportación  
Es un documento oficial emitido por el SENASA, este certifica que las plantas y productos vegetales han sido inspeccionados acorde con procedimientos apropiados y son considerados libres de plagas cuarentenarias y prácticamente libres de otras plagas perjudiciales, teniendo en cuenta la actual regulación fitosanitaria del país importador. El Certificado Fitosanitario es un facilitador del comercio, pero no es un documento de negocio. En ella se encuentran los productos de las Categorías de Riesgo Fitosanitario CRF ( 2, 3,4).



<b>Producto</b>		<b>Nombre Científico</b>
MANGO, fruto fresco		Mangifera indica L.
<b>País Destino</b>		<b>País de Origen</b>
CHILE		PERU (ANCASH,CAJAMARCA,LA LIBERTAD,LAMBAYEQUE,PIURA)
<b>Uso o Destino</b>	<b>Tipo</b>	<b>Estado</b>
COMERCIALIZACION,CONSUMO	EXPORTACION	AUTORIZADO

Requisito(s) fitosanitario(s)
<p><b>1. REQUISITOS GENERALES:</b></p> <p>Certificado Fitosanitario.</p> <p>Certificado de planta de empaque y tratamiento.</p> <p>Certificado de lugar de producción.</p> <p>Registro de exportador y Declaración de Lugares de Producción.</p> <p>Ver plan de trabajo.</p>
<p><b>2. PLAGAS REGULADAS:</b></p> <p>Ceratitis capitata , Anastrepha fraterculus</p>
<p><b>3. DECLARACIÓN ADICIONAL:</b></p> <p>"Los frutos frescos de mango (<i>Mangifera indica</i>) fueron procesados cumpliendo con lo establecido en el Plan de Medidas Correctivas para la exportación de mangos peruanos a Chile, acordado entre SAG y SENASA".</p> <p>"El envío fue sometido a un tratamiento hidrotérmico, conforme al Plan de Trabajo SAG - SENASA", cuyo detalle debiera ser especificado en la sección correspondiente del Certificado Fitosanitario".</p> <p>"El envío fue inspeccionado y se encuentra libre de <i>Selenaspidus articulatus</i> (Hem. Diaspididae) y <i>Mycetaspis personata</i> (Hem. Diaspididae)".</p>
<p><b>4. TRATAMIENTO CUARENTENARIO:</b></p> <p>Tratamiento hidrotérmico.</p> <p>65 MIN a 46.1 °C, para variedades hasta 375gr</p> <p>75 MIN a 46.1 °C, para variedades de 376-500gr</p> <p>90 MIN a 46.1 °C, para variedades entre 501-700gr</p> <p>110 MIN a 46.1 °C, para variedades entre 701-900gr</p>
<p><b>5. REQUISITOS DE ETIQUETADO:</b></p> <p>Nombre de la especie del producto exportado.</p> <p>Nombre o código de la empacadora (según registro del SENASA).</p> <p>Nombre o código del lugar de producción (según el registro de SENASA).</p> <p>Departamento y Distrito de origen de la fruta.</p> <p>"Mango de Exportación a Chile"</p> <p>Temporada.</p> <p>SENASA - PERU</p>
<p><b>6. CONSIDERACIONES PARA LLENAR EL C.F.:</b></p> <p>Consignar el número de precinto.</p> <p>Consignar el número de contenedor.</p>





## MINSAL – Ministerio de Salud de Chile

El Ministerio de Salud de Chile (Minsal) es el Ministerio de Estado cuyo objetivo es coordinar, mantener y organizar la atención de la salud de los chilenos.





## DIGESA

- Certificado Libre Venta o Libre Comercialización
- Certificado Sanitario Oficial de Exportación de alimentos para consumo humano (Se debe de adjuntar el Informe de análisis físico químico y microbiológico del producto a exportar emitido por un laboratorio acreditado ante el INACAL, packing list, Informe de inspección del lote y Copia de Resolución por Habilitación Sanitaria Vigente [Cumplimiento de BPM, HACCP y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)], así como de sus respectivas ampliaciones de ser el caso).



## CHILE – Normas Sanitarias

- “Reglamento Sanitario de los Alimentos” (D.S. 977/96 del Ministerio de Salud) la normativa legal aplicable a la producción, elaboración, envase, almacenamiento, distribución, venta e importación de alimentos; rotulación de productos alimenticios envasados, aguas minerales, directrices nutricionales para la declaración de propiedades saludables de los alimentos.
- El producto deberá venir acompañado de un Certificado Sanitario oficial de exportación.
- La producción, distribución y comercialización de los alimentos debe ajustarse para su autorización a las normas técnicas que dicte sobre la materia el Ministerio de Salud. Los productos importados deben ir acompañados del número y fecha de la resolución del Servicio de Salud que autoriza su importación.



## CHILE – Normas Sanitarias

- **Criterios Microbiológicos**

Si en un alimento se detecta la presencia de microorganismos patógenos no contemplados en la lista indicada en el Art. 173 del Reglamento Sanitario de Alimentos, la autoridad sanitaria podrá considerarlo alimento contaminado, conforme a la evaluación de los riesgos que de su presencia se deriven.

- **Aditivos para alimentos**

En el Art 133 del Reglamento Sanitario de Alimentos se establece que la incorporación de aditivos.



## CHILE – Etiquetado

El Reglamento sanitario de los alimentos de los alimentos indica desde el artículo 106 – 121 Párrafo II.- De la rotulación y publicidad lo siguiente y del artículo 105 la información nutricional todo lo referente en materia de etiquetado:

- Nombre del alimento
- Contenido neto
- País de origen
- Fecha de elaboración o fecha de envasado
- Fecha de vencimiento
- Ingredientes
- Declaración de alérgenos
- Aditivos
- Tabla nutricional
- Instrucciones de uso
- Instrucciones de almacenamiento
- Declaración de responsabilidad



**1. Nombre del Alimento.**

**2. Contenido Neto**

del alimento (sin considerar el peso del material de empaque/envase).

**3. Nombre o razón social y domicilio**

del fabricante, procesador, envasador o distribuidor, según sea el caso.

**4. País de origen.**

**5. Número y fecha de la resolución**

y nombre del Servicio de Salud que autoriza al establecimiento que elabora o envasa el producto o que autoriza su internación.

**6. Fecha de elaboración o envasado:**

se sugiere el formato día, mes y año (dd/mm/aa), aunque puede estar en otro formato según lo indica el RSA.

**7. Número de lote de producción**

o cantidad determinada de un alimento/producto producido en condiciones esencialmente iguales clasificable dentro de un mismo grupo.

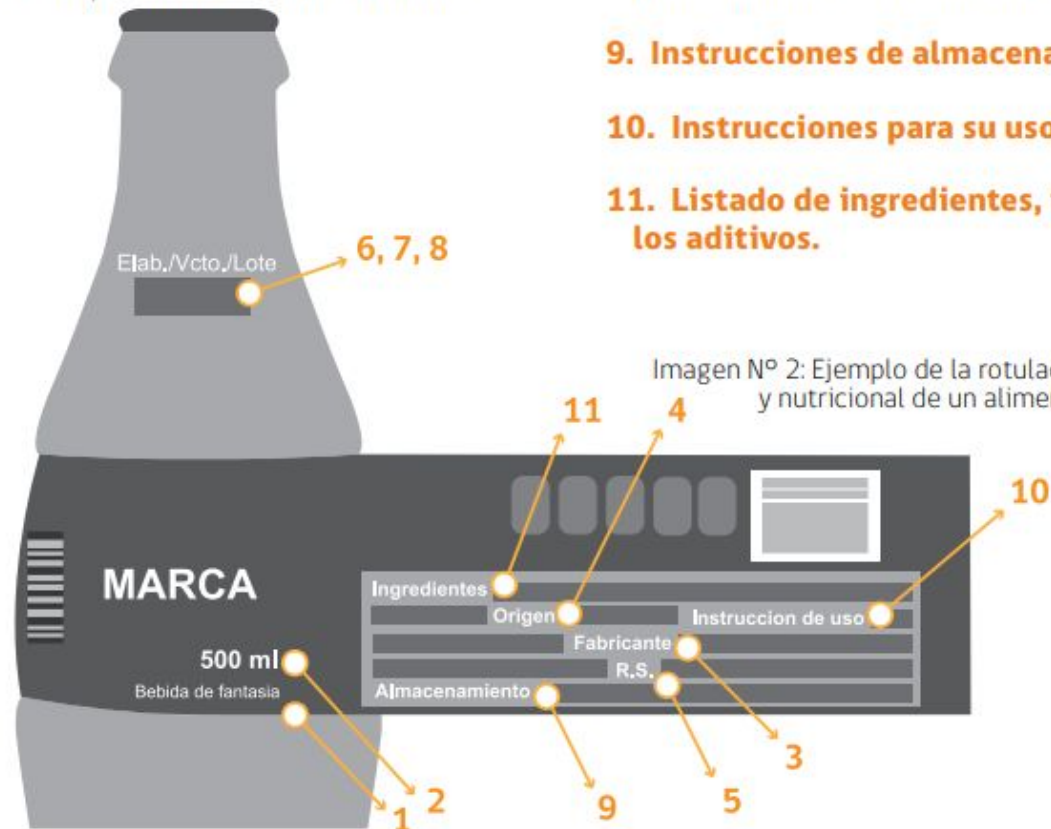
**8. Fecha de vencimiento**

se sugiere el formato día, mes y año (dd/mm/aa), aunque puede estar en otro formato según lo indica el RSA, o bien se puede indicar el plazo de duración.

**9. Instrucciones de almacenamiento.**

**10. Instrucciones para su uso.**

**11. Listado de ingredientes, incluidos los aditivos.**





Los ingredientes o alimentos alérgenos son los siguientes:

- Cereales que contienen gluten como trigo, avena, cebada, centeno, espelta o sus cepas híbridas y sus productos.
- Crustáceos y sus productos.
- Huevo y sus productos.
- Pescados y productos pesqueros.
- Maní.
- Soya y sus productos.
- Leche y productos lácteos.
- Nueces y productos derivados.
- Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más.





## Ley de Alimentos: Manual de Etiquetado Nutricional

El jueves 27 de junio de 2019 entró en vigencia la tercera etapa de la Ley de Alimentos 20.606, que aumenta las exigencias de reducción de nutrientes críticos de los alimentos.

- Simplificar la información nutricional de los componentes de los alimentos relacionados con la obesidad y otras enfermedades no transmisibles.
- Proteger a los niños y adolescentes de la publicidad de alimentos “ALTOS EN” nutrientes relacionados con la obesidad y otras enfermedades no transmisibles.
- Mejorar la oferta y disponibilidad de alimentos en los establecimientos educativos.

### Primera fase de la ley:

Se agregaron cuatro etiquetas "ALTO EN" calorías, sodio, azúcares y grasas saturadas, cuyo diseño destaca por el fondo negro y letras blancas ubicadas en la cara principal del envase para que sean visibles.



### Segunda fase de la ley:

Se aumentó las exigencias en la cantidad de ciertas sustancias permitidas en los alimentos procesados sólidos y líquidos.



### **Tercera fase de la ley:**

La iniciativa estableció nuevos límites para los nutrientes (grasas, calorías, azúcares y sodio), y comenzó a regir la obligación de que toda la publicidad de productos con sellos debía incorporar el mensaje "Prefiera alimentos con menos sellos de advertencia". Además, se incorporaron los pequeños productores y las pequeñas productoras de alimentos y se restringió el horario permitido de publicidad en la televisión y en los cines de productos "ALTO EN", desde las 22:00 hasta las 6:00 horas.

### **Cuarta fase de la ley:**

Planificada para el 2022

Las etiquetas "ALTO EN" comenzarán a regir para los micro productores y las micro productoras de alimentos.



## Nuevos límites de nutrientes

**Tabla N° 1.** Límites de contenido de energía, sodio, azúcares totales y grasas saturadas en alimentos sólidos.

	Primera fase	Segunda fase	Tercera fase
<b>Calorías</b>	350 kcal/100g	300 kcal/100g	275 kcal/100g
<b>Sodio</b>	800 mg/100g	500 mg/100g	400 mg/100g
<b>Azúcares</b>	22,5 g/100g	15 g/100g	10 g/100g
<b>Grasas saturadas</b>	6 g/100g	5 g/100g	4 g/100g



## Nuevos límites de nutrientes

**Tabla N° 2.** Límites de contenido de energía, sodio, azúcares totales y grasas saturadas en alimentos líquidos.

	Primera fase	Segunda fase	Tercera fase
<b>Calorías</b>	100 kcal/100ml	80 kcal/100ml	70 kcal/100ml
<b>Sodio</b>	100 mg/100ml	100 mg/100ml	100 mg/100ml
<b>Azúcares</b>	6 g/100ml	5 g/100ml	5 g/100ml
<b>Grasas saturadas</b>	3 g/100ml	3 g/100ml	3 g/100ml



## Nuevos límites de nutrientes

**Tabla N° 2.** Límites de contenido de energía, sodio, azúcares totales y grasas saturadas en alimentos líquidos.

	Primera fase	Segunda fase	Tercera fase
<b>Calorías</b>	100 kcal/100ml	80 kcal/100ml	70 kcal/100ml
<b>Sodio</b>	100 mg/100ml	100 mg/100ml	100 mg/100ml
<b>Azúcares</b>	6 g/100ml	5 g/100ml	5 g/100ml
<b>Grasas saturadas</b>	3 g/100ml	3 g/100ml	3 g/100ml



Además, el Ministerio pone a disposición el siguiente video tutorial.



<https://youtu.be/FhqwGKC-WRk>



## Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de México – SENASICA

Responsable de los Sistemas de control que disminuyen los riesgos de contaminación en la producción agropecuaria para mantener estándares de calidad que exige el mercado global en la Inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera.



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD  
AGROALIMENTARIA

# MÉXICO – Requisitos Fitosanitarios

<https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrfi>



Nombre científico (producto):

Mangifera indica

Mercancía:

Mango

Tipo de producto:

Fruto fresco

Uso:

CONSUMO

País de origen:

Perú

País de procedencia:

Perú

Limpiar

Obtener requisitos

## Requisitos

Combinación	Nombre científico	Tipo de producto	Mercancías	Función/uso	País de origen	País de procedencia	Detalle
1746-101-3309-PER-PER	Mangifera indica	Fruto fresco	Mango	CONSUMO	Perú	Perú	<a href="#">Detalle</a>

# Requisitos fitosanitarios para la importación



**Clave de combinación:**

1746-101-3309-PER-PER

**Nombre científico:**

Mangifera indica

**Mercancía:**

Mango

**Tipo de producto:**

Fruto fresco

**Función/uso:**

CONSUMO

**País de origen:**

Perú

**País de procedencia:**

Perú

## Requisitos a cumplir por el importador

#	Requisito	Ver tratamiento
<b>Medidas fitosanitarias</b>		
1	Certificado Fitosanitario emitido por la autoridad fitosanitaria.	
2	Inspección fitosanitaria en el punto de entrada al país.	
3	El Certificado Fitosanitario deberá especificar las siguientes declaraciones adicionales:  "Producto tratado con agua caliente conforme al Plan de Trabajo para la exportación de mango de Perú a México".  "El mango de este embarque está libre de Ceratitis capitata, Anastrepha obliqua y Anastrepha serpentina".	
4	El producto deberá de cumplir con todas las especificaciones establecidas en el Plan de Trabajo para la exportación de mango de Perú a México.	
5	Los vegetales sus productos y subproductos de importación deberán venir libres de suelo.	

# Alimentos frescos o semi procesados: - Mango



## SENASA

- Certificado Fitosanitario de Exportación  
Es un documento oficial emitido por el SENASA, este certifica que las plantas y productos vegetales han sido inspeccionados acorde con procedimientos apropiados y son considerados libres de plagas cuarentenarias y prácticamente libres de otras plagas perjudiciales, teniendo en cuenta la actual regulación fitosanitaria del país importador. El Certificado Fitosanitario es un facilitador del comercio, pero no es un documento de negocio. En ella se encuentran los productos de las Categorías de Riesgo Fitosanitario CRF ( 2, 3,4).



Producto		Nombre Científico
MANGO, fruto fresco		Mangifera indica L.
País Destino		País de Origen
MEXICO		PERU (ANCASH,CAJAMARCA,LA LIBERTAD,LAMBAYEQUE,PIURA)
Uso o Destino	Tipo	Estado
COMERCIALIZACION,CONSUMO	EXPORTACION	AUTORIZADO
Requisito(s) fitosanitario(s)		
<p><b>1. REQUISITOS GENERALES:</b></p> <p>Certificado Fitosanitario.</p> <p>Certificado de lugar de producción.</p> <p>Certificado de planta de empaque y tratamiento( empresas autorizadas por el SENASICA).</p> <p>Puertos de ingreso autorizados.</p> <p>Ver plan de trabajo.</p> <p><b>2. PLAGAS REGULADAS:</b></p> <p>Ceratitis capitata , Anastrepha serpentina , Anastrepha obliqua</p> <p><b>3. DECLARACIÓN ADICIONAL:</b></p> <p>"Producto tratado con agua caliente conforme al Plan de Trabajo para la exportación de mango de Perú a México"</p> <p>"El mango de este embarque esta libre de <b><i>Ceratitis capitata, Anastrepha obliqua y Anastrepha serpentina</i></b>".</p> <p>Código de planta de empaque:</p> <p><b>4. TRATAMIENTO CUARENTENARIO:</b></p> <p>Tratamiento hidrotérmico.</p> <p>65 MIN a 46.1 °C, para variedades hasta 375gr</p> <p>75 MIN a 46.1 °C, para variedades de 376-500gr</p> <p>75 MIN a 46.1 °C, para variedades de mango redondos menores o iguales a 500gr</p> <p>90 MIN a 46.1 °C, para variedades entre 501-700gr</p> <p><b>5. REQUISITOS DE ETIQUETADO:</b></p> <p>"MANGO DE EXPORTACIÓN A MEXICO - TRATADO, SENASA - PERÚ"</p> <p>Código/Nombre de la EMPACADORA:</p> <p><b>6. CONSIDERACIONES PARA LLENAR EL C.F.:</b></p> <p>"Contenedores con precinto de SENASA deben ser indicados en la declaración adicional".</p>		



## **Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios – COFEPRIS**

Organismo regulador encargado de control y vigilancia de los alimentos y bebidas, suplementos alimenticios, tabaco, nutrientes vegetales, sustancias tóxicas o peligrosas, productos de la biotecnología, y pesticidas, entre otros.





## DIGESA

- Certificado Libre Venta o Libre Comercialización
- Certificado Sanitario Oficial de Exportación de alimentos para consumo humano (Se debe de adjuntar el Informe de análisis físico químico y microbiológico del producto a exportar emitido por un laboratorio acreditado ante el INACAL, packing list, Informe de inspección del lote y Copia de Resolución por Habilitación Sanitaria Vigente [Cumplimiento de BPM, HACCP y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)], así como de sus respectivas ampliaciones de ser el caso).



## Permiso sanitario previo de importación de productos:

Con este permiso puede introducir a territorio mexicano los alimentos, suplementos alimenticios y bebidas no alcohólicas, que cumplen con la legislación sanitaria vigente, para su comercialización, distribución y procesos productivos de la industria alimentaria en México.

- Presentación Formato de Autorizaciones, Certificados y Visitas, debidamente requisitado
- Comprobante de pago de derechos, en términos de la Ley Federal de Derechos
- Constancia Sanitaria o Certificado Sanitario para su cotejo y devolución del original
- Certificado de Libre Venta para su cotejo y devolución del original
- Análisis fisicoquímico y microbiológico por cada lote
- Etiqueta de origen
- Etiqueta en español con la que se comercializará en México

Más info:

- <https://www.gob.mx/tramites/ficha/permiso-sanitario-previo-de-importacion-de-productos/COFEPRIS660>
- <https://www.gob.mx/tramites/ficha/modificacion-al-permiso-sanitario-previo-de-importacion-de-productos/COFEPRIS685>
- <https://www.gob.mx/tramites/ficha/permiso-sanitario-previo-de-importacion-de-productos-para-muestras-o-de-consumo-personal/COFEPRIS664>



## Etiquetado

Son requisitos obligatorios de información comercial y sanitaria los siguientes:

- Nombre o denominación de los productos preenvasados
- Lista de ingredientes
- Contenido neto y masa drenada
- Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal.
- País de origen
- Identificación del lote
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Productos preenvasados con Norma Oficial Mexicana

## Etiquetado frontal de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados

- 1. Tiene cinco sellos que advierten cuando un producto tiene “EXCESO EN ...”



- 2. Leyenda precautoria sobre edulcorantes no calóricos



- 3. Leyenda precautoria sobre cafeína

**CONTIENE CAFEÍNA  
EVITAR EN NIÑOS**

- 4. Sellos de advertencia para empaques pequeños



- 5. Prohibición de elementos persuasivos en empaques

## ✗ Previo



Tabla nutricional

Lista de ingredientes

**Declaraciones Nutrimientales:**  
Se colocaban en un lugar y tamaño llamativo.

**Avales:**  
Los productos con exceso de azúcares, sodio, grasas o calorías podían ser avalados por asociaciones médicas.

**Gúas Diarias de Alimentación (GDA):** Etiquetado implementado desde 2014 de forma obligatoria. Su interpretación requiere conocimientos de nutrición. Poco entendible por la población. Criterios nutrimentales propuestos por la industria.

## ✓ Nuevo

**Tabla Nutrimental:**  
El contenido nutrimental se reportará en porciones de 100 g o 100 ml, permitiendo comparar entre productos. Incluirá la declaración de “azúcares añadidos”, para conocer la cantidad exacta de azúcares agregados al producto en el proceso de fabricación.

**Lista de ingredientes:**  
Se mantiene y ahora se agruparán todas las fuentes de azúcares que contengan los productos que antes podrían ser desconocidas, siendo más fácil de identificarlos.

**Declaraciones Nutrimentales:**  
Ahora se regula la proporción del tamaño que indican las declaraciones nutrimentales.

# Fases de aplicación de la NOM-051

	<b>Fase 1</b>	<b>Fase 2</b>	<b>Fase 3</b>
	1 de octubre de 2020	1 de octubre de 2023	1 de octubre de 2025
<b>Criterios nutrimentales</b>	Solo se aplica el perfil a los nutrimentos críticos añadidos. a) Si se agregan azúcares añadidos, se deberán evaluar azúcares y calorías b) Si se agregan grasas, se deberán evaluar grasas saturadas, grasas trans y calorías c) Si se agrega sodio, sólo se deberá evaluar sodio		Se aplicará el perfil de forma íntegra (nutrimentos añadidos y no añadidos)
	Ver anexo 1 Criterios nutrimentales fase 1	Ver anexo 2 Criterios nutrimentales fases 2 y 3	
<b>Restricción de publicidad en empaques con sellos</b>	A partir del 1 de abril de 2021		



## Primera fase:

Del 1 de octubre de 2020 al 30 de septiembre de 2023 (3 AÑOS), el cálculo y evaluación de la información nutrimental complementaria se realizará con los siguientes criterios y valores:

1. Nutrientes críticos añadidos al alimento o bebida no alcohólica preenvasado:
  - A. Si se agregan azúcares añadidos, se deberán evaluar azúcares y calorías
  - B. Si se agregan grasas, se deberán evaluar grasas saturadas, grasas trans y calorías
  - C. Si se agrega sodio, sólo se deberá evaluar sodio.

## Anexo 1: Criterios nutrimentales fase 1

	<b>Energía</b>	<b>Azúcares</b>	<b>Grasas saturadas</b>	<b>Grasas trans</b>	<b>Sodio</b>
<b>Sólidos en 100 g de producto</b>	≥ 275 kcal totales	≥ 10 % del total de energía proveniente de azúcares libres	≥ 10 % del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1 % del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 350 mg
<b>Líquidos en 100 mL de producto</b>	≥ 70 kcal totales o ≥ 10 kcal de azúcares libres	Se exceptúan de sellos las bebidas con <10 kcal de azúcares libres			Bebidas sin calorías: ≥ 45 mg
<b>Leyenda a usar</b>	<b>EXCESO CALORÍAS</b>	<b>EXCESO AZÚCARES</b>	<b>EXCESO GRASAS SATURADAS</b>	<b>EXCESO GRASAS TRANS</b>	<b>EXCESO SODIO</b>

## Anexo 2: Criterios nutrimentales fases 2 y 3

	<b>Energía</b>	<b>Azúcares</b>	<b>Grasas saturadas</b>	<b>Grasas trans</b>	<b>Sodio</b>
<b>Sólidos en 100 g de producto</b>	≥ 275 kcal totales	≥ 10 % del total de energía proveniente de azúcares libres	≥ 10 % del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1 % del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 1 mg de sodio por kcal
<b>Líquidos en 100 mL de producto</b>	≥ 70 kcal totales o ≥ 8 kcal de azúcares libres				≥ 300 mg
<b>Legenda a usar</b>	<b>EXCESO CALORÍAS</b>	<b>EXCESO AZÚCARES</b>	<b>EXCESO GRASAS SATURADAS</b>	<b>EXCESO GRASAS TRANS</b>	<b>EXCESO SODIO</b>



Te explicamos todo lo que siempre quisiste saber sobre el nuevo etiquetado de advertencia.

Ver más ta... Compartir

# Todo lo que querías saber sobre... la implementación del nuevo etiquetado

y no había quien  
te lo explicara

MÁS VIDEOS

0:05 / 2:58

YouTube

<https://youtu.be/8JY7A2FyV4o>





# Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural – AGRONET

Formula las políticas de medidas de control para la importación de productos Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural.



**Agronet**  
MinAgricultura



## **Instituto Colombiano Agropecuario – ICA**

El Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, es una entidad Pública del Orden Nacional con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio independiente, perteneciente al Sistema Nacional de Ciencia y Tecnología, adscrita al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

El ICA diseña y ejecuta estrategias para, prevenir, controlar y reducir riesgos sanitarios, biológicos y químicos para las especies animales y vegetales, que puedan afectar la producción agropecuaria, forestal, pesquera y acuícola de Colombia.

El ICA es responsable de las negociaciones de acuerdos sanitarios y fitosanitarios bilaterales o multilaterales .



# COLOMBIA – Requisitos Fitosanitarios



[https://afrodita.ica.gov.co/VW\\_CONSULTAS\\_REQ\\_AGRICOLAS/ShowVW\\_CONSULTAS\\_REQ\\_AGRICOLASTable.aspx](https://afrodita.ica.gov.co/VW_CONSULTAS_REQ_AGRICOLAS/ShowVW_CONSULTAS_REQ_AGRICOLASTable.aspx)

CONSULTAS DE REQUISITOS AGRICOLAS							« Volver
Producto	<input type="text"/>						Buscar
Especie	Todos						▼
Presentación	Todos						▼
País Origen	PERU						▼
País Procedencia	Todos						▼
Destino	Todos						▼
							1 de 4 197 Registros 50 / Página
<p>Recuerde realizar la consulta periódicamente, la Organización Nacional de Protección fitosanitaria del país importador podrá modificar o cambiar los requisitos fitosanitarios exigidos para la importación de vegetales, productos vegetales o artículos reglamentados.            Mayor información escribir al grupo Nacional de Cuarentena vegetal a <a href="mailto:cuarentena.vegetal@ica.gov.co">cuarentena.vegetal@ica.gov.co</a> o comunicarse al 3323700 ext., 1169, 1176, 1179</p>							
	Producto	Presentación del Producto	Nombre Científico	Especie	País Origen	País Procedencia	Destino
	WAX FLOWER	FOLLAJE FRESCO	Chamelaucium sp.	FOLLAJE Y FLOR CORTADA	PERU	PERU	ELABORACION BOUQUETS
	LIATRIS	FLOR CORTADA	Liátris sp.	FOLLAJE Y FLOR CORTADA	PERU	PERU	ELABORACION BOUQUETS
	WAX FLOWER	FLOR CORTADA	Chamelaucium sp.	FOLLAJE Y FLOR CORTADA	PERU	PERU	ELABORACION BOUQUETS
	UVA.	FRESCO (A)	Vitis vinifera	FRUTA FRESCA	PERU	PERU	COMERCIAL
	GRANADA	FRESCO (A)	Punica granatum	FRUTA FRESCA	PERU	PERU	CONSUMO HUMANO
	CHIRIMOYA	FRESCO (A)	Annona cherimola	FRUTA FRESCA	PERU	PERU	CONSUMO HUMANO
	KIWI	FRESCO (A)	Actinidia chinensis-Actinidia deliciosa	FRUTA FRESCA	PERU	PERU	CONSUMO HUMANO
	MANGO	FRESCO (A)	Mangifera indica	FRUTA FRESCA	PERU	PERU	CONSUMO HUMANO
	CHIRIMOYA	FRESCO (A)	Annona cherimola	FRUTA FRESCA	PERU	PERU	COMERCIAL
	KIWI	FRESCO (A)	Actinidia chinensis-Actinidia deliciosa	FRUTA FRESCA	PERU	PERU	COMERCIAL
	TORONJA	FRESCO (A)	Citrus paradisi	FRUTA FRESCA	PERU	PERU	COMERCIAL
	MANDARINA	FRESCO (A)	Citrus reticulata	FRUTA FRESCA	PERU	PERU	COMERCIAL
	LIMON COMUN	FRESCO (A)	Citrus limon	FRUTA FRESCA	PERU	PERU	CONSUMO HUMANO

## MEDIDAS FITOSANITARIAS PARA LA IMPORTACIÓN DE VEGETALES, PRODUCTOS VEGETALES Y OTROS ARTÍCULOS REGLAMENTADOS

De acuerdo a su consulta a continuación se establecen las siguientes medidas fitosanitarias que deben cumplirse para la importación de vegetales, productos vegetales y otros artículos reglamentados.

DESCRIPCIÓN DEL ENVÍO	
<b>Producto:</b>	ARANDANO
<b>Presentación del producto:</b>	FRESCO (A)
<b>Nombre científico:</b>	Vaccinium sp.
<b>País origen:</b>	PERU
<b>País de procedencia:</b>	PERU
<b>Destino uso:</b>	CONSUMO HUMANO
REQUISITOS	
<p>El certificado fitosanitario del país de origen debe incluir la siguiente declaración adicional: El envío está libre de: Parthenolecanium corni Pseudococcus viburni El envío procede de lugares de producción con baja prevalencia y bajo control oficial, para: Anastrepha fraterculus Ceratitis capitata , ó, Tratamiento con Bromuro de Metilo, a T° de 20°C o más; dosis 0,03205 (Kg/m³) en lecturas de concentración mínima para:</p> <p>-0,5 horas: 26;            -2.0 horas: 22;            -3.5 horas: 21. El envío debe venir libre de: suelo, materia orgánica, impurezas, semillas de otra clase, moluscos (caracoles y babosas) y sustrato vegetal o animal. Utilizar empaques o envases nuevos. Inspección Fitosanitaria en el lugar de entrada.</p>	
<p><b>Atención:</b>            Para ingreso de vegetales, productos vegetales y otros artículos reglamentados al territorio Colombiano, debe solicitar el documento de requisitos fitosanitarios para importación a través de solicitud DRFI.</p> <p>Documento de requisitos fitosanitarios para importación -DRFI: Documento oficial que autoriza la importación de un producto básico de conformidad con requisitos fitosanitarios de importación especificados.</p> <p>Requisitos fitosanitarios de importación: Medidas fitosanitarias específicas establecidas por el ICA concerniente a los envíos que se movilizan hacia el territorio Colombiano.</p>	



# Alimentos frescos o semi procesados: - Arándano

## SENASA

- Certificado Fitosanitario de Exportación  
Es un documento oficial emitido por el SENASA, este certifica que las plantas y productos vegetales han sido inspeccionados acorde con procedimientos apropiados y son considerados libres de plagas cuarentenarias y prácticamente libres de otras plagas perjudiciales, teniendo en cuenta la actual regulación fitosanitaria del país importador. El Certificado Fitosanitario es un facilitador del comercio, pero no es un documento de negocio. En ella se encuentran los productos de las Categorías de Riesgo Fitosanitario CRF ( 2, 3,4).



<b>Producto</b>		<b>Nombre Científico</b>	
ARANDANO, fruto fresco		Vaccinium corymbosum	
<b>País Destino</b>		<b>País de Origen</b>	
COLOMBIA		PERU (MULTIDEPARTAMENTAL)	
<b>Uso o Destino</b>	<b>Tipo</b>	<b>Estado</b>	
COMERCIALIZACION,CONSUMO	EXPORTACION	AUTORIZADO	

**Requisito(s) fitosanitario(s)**

**1. REQUISITOS GENERALES:**

Certificado Fitosanitario.

Certificado de planta de empaque.

Certificado de lugar de producción.

Permiso fitosanitario de importación.

El envío debe encontrarse libre de suelo, materia orgánica, impurezas, semillas de otra clase, moluscos(caracoles y babosas) y sustrato vegetal o animal; además de encontrarse en empaques o envases nuevos.

**2. PLAGAS REGULADAS:**

**3. DECLARACIÓN ADICIONAL:**

"El envío esta libre de: *Parthenolecanium corni*, *Pseudococcus viburni*".

" El envío procede de lugares de producción con baja prevalencia y bajo control oficial, para: *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata*".

**4. TRATAMIENTO CUARENTENARIO:**

No requiere tratamiento.

**5. REQUISITOS DE ETIQUETADO:**

Ninguno.

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

Ninguno.



# Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia - MINSALUD

Tiene entre sus funciones crear las condiciones ambientales y el marco normativo necesario para regular las actividades de la industria alimentaria en el pleno interés de productores y consumidores.



# MINSALUD



## **Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA**

Ejerce funciones de inspección, vigilancia y control a los establecimientos productores y comercializadores de los productos. Otorga visto bueno sanitario a la importación y exportación de los productos de su competencia, previo el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas vigentes.





## DIGESA

- Certificado Libre Venta o Libre Comercialización
- Certificado Sanitario Oficial de Exportación de alimentos para consumo humano (Se debe de adjuntar el Informe de análisis físico químico y microbiológico del producto a exportar emitido por un laboratorio acreditado ante el INACAL, packing list, Informe de inspección del lote y Copia de Resolución por Habilitación Sanitaria Vigente [Cumplimiento de BPM, HACCP y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)], así como de sus respectivas ampliaciones de ser el caso).



# Requisitos sanitarios que se deben cumplir con el Invima para hacer gestiones de importación de alimentos:



Consideraciones Previas	>
Visto bueno de importación	>
Obtención de registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria de alimentos	>
Obtención de certificado de inspección sanitaria	>
Información asociada	>



## A) Consideraciones Previas:

Alimentos procesados, Bebidas Alcohólicas:

- El producto debe contar con Registro sanitario / Permiso Sanitario / Notificación Sanitaria, previo a la importación.
- Si la importación corresponde a una muestra sin valor comercial debe contar con una autorización de importación previo a la importación

Guía Muestras Sin Valor Comercial – Alimentos y Bebidas

## B) Obtención del registro sanitario:

- 8 pasos para obtener registro, permiso y notificación sanitaria de alimentos

## C) Obtención de certificado de inspección sanitaria:

- Instructivo para la obtención del certificado de inspección sanitaria en la importación y exportación de alimentos, materias primas, insumos y bebidas alcohólicas.



## COLOMBIA – Etiquetado

Según la **RESOLUCIÓN NUMERO 005109 DE 2005** La etiqueta deberá contar con los siguientes parámetros:

- Mostrar de manera clara y explícita el nombre del alimento.
- No debe tener contacto con el alimento de ninguna forma.
- Instrucciones sobre el modo de empleo para asegurar una correcta utilización del alimento.
- Lista de ingredientes donde se describa el contenido del producto.
- Contenido neto el cual debe ser en gramos o mililitros.
- Nombre y dirección del fabricante o planta de procesamiento.
- Identificación del lote el cual deberá ir acompañado de la palabra “Lote” o la letra “L”.
- Fecha de vencimiento (si aplica), indicada el siguiente orden: día – mes – año.
- Instrucciones para la conservación, temperatura o condiciones de preservación.
- Autorización de comercialización si aplica (permiso, registro o notificación sanitaria).



## Etiquetado nutricional frontal

A partir de mayo de 2021, el etiquetado nutricional en Colombia presentará cambios ajustándose a los nuevos requisitos técnicos, de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente; los fabricantes tendrán plazo hasta agosto de 2022 para ajustar sus versiones.

Brindar una información clara y sencilla para el consumidor, se suma a las distintas razones que apalancan la decisión de ajustar el etiquetado nutricional. Estos son algunos de los cambios que se proponen:

- Los productos que sean altos en grasas saturadas, sodio o azúcares añadidas, deben incluir un sello monocromático frontal de advertencia.
- El contenido de nutrientes se debe presentar por 100 gramos, 100 mililitros o porciones.

## Etiquetado nutricional frontal

El Invima, verificará el cumplimiento de la nueva reglamentación que se expida a través de las visitas de inspección, vigilancia y control que se hacen en el territorio nacional, un trabajo articulado con las Secretarías de Salud.

Como autoridad sanitaria, el Instituto reportará las inconsistencias que identifique para que los fabricantes de alimentos envasados para consumo humano, realicen los ajustes y cumplan con los requisitos técnicos del nuevo etiquetado nutricional.

### Sellos frontales de advertencia



# 2 Programas, Actividades, Herramientas, Informes y Material de Promperú

# Requisitos de Acceso a Mercados - RAM



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



# 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 2024

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 2024

□ 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 2024

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

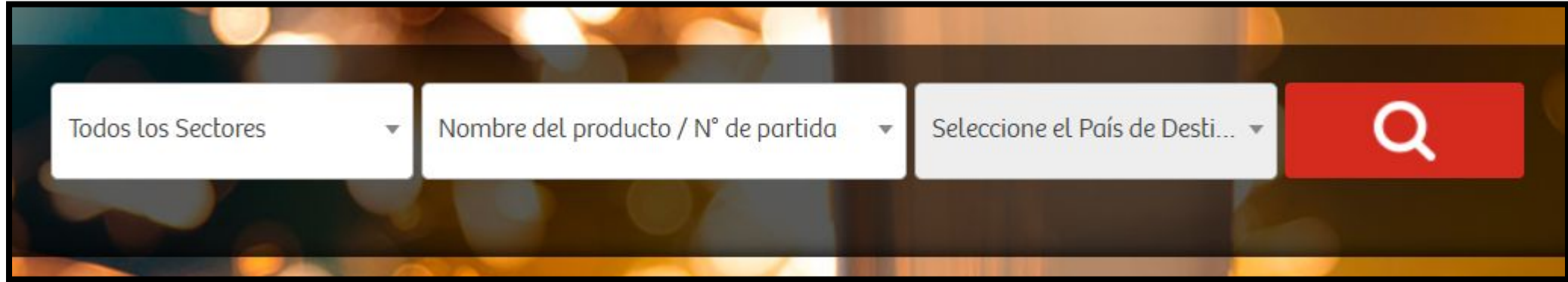
1. Condiciones de acceso
2. Restricciones sobre salubridad e inocuidad (de aplicar)
3. Marcado y etiquetado
4. Especificaciones técnicas
5. Envase y material de empaque para la venta
6. Requisitos de comercialización
7. Certificaciones Voluntarias
8. Información complementaria

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 a dark background and a bokeh light effect. It features three white dropdown menus and a red 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...'. 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



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

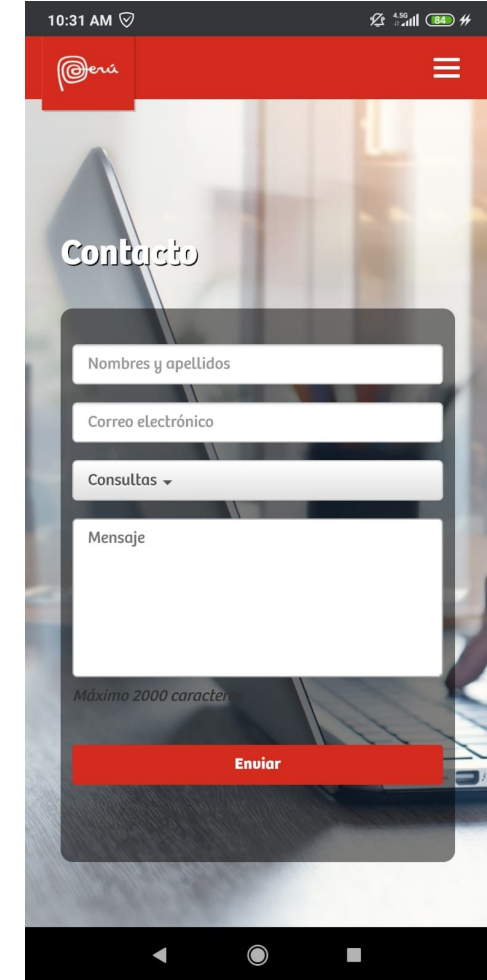
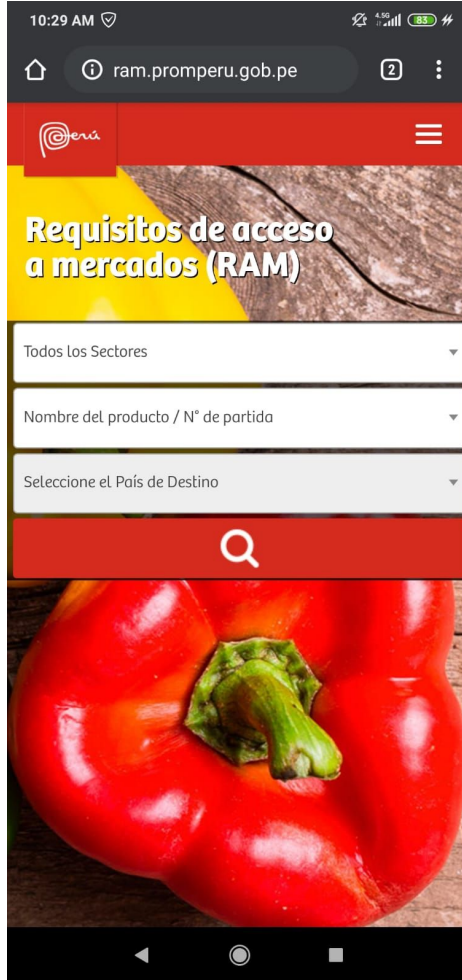
## Requisitos de acceso a mercados (RAM)

Producto: Aguacates (palmas), frescos o envasados Nombre científico: Persea americana L.	País: Reino Unido Partida arancelaria: 0804.40.00.00
<b>1 - Requisitos Fitosanitarios</b>	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.	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Institución que regula esta requesito en el país destino</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)</li> <li>Autoridad competente del RANCO de la Comisión Europea - Salud y Seguridad Alimentaria</li> <li>REINO UNIDO: Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Sociales</li> <li>IRLANDIA DEL NOROCC: Departamento de Agricultura, Alimentación y la División de Horticultura y Sanidad Vegetal</li> <li>Agencia de Estándares Alimentarios (FSA) - Inglaterra</li> <li>Agencia de Estándares Alimentarios (FSA) - Gales</li> <li>Estándares Alimentarios (FOS) - Escocia</li> <li>Estándares Alimentarios (FOS) - Norte de Irlanda</li> </ul> </li> <li> <b>Institución que regula esta requesito en el país de origen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA</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>Certificado Fitosanitario.</li> </ul>	
<b>VUCE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>SI8022 - 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).</li> </ul>	
<b>Considerar:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li> <b>DATOS PARA LA INSPECCIÓN CONJUNTA SENASA - SUNAT</b> - A partir del 21/11/2016, con la vigencia del procedimiento específico de "Revisión de Cargas Conjuntas, Refinerías, Fresas, con Cosecha 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 Declaración de Mercancías (DAM) han sido seleccionados a canal rojo (por parte de SUNAT) y requieran Inspección Fitosanitaria (por parte de SENASA).         </li> </ul>	
<b>SENASA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Importaciones, Exportación y Tránsito Internacional</li> <li>Consulta de Requisitos Sanitarios para la Importación, Exportación y Tránsito Internacional de productos de origen animal y vegetal [No se visualiza Gales</li> <li>Certificado Fitosanitario CRF 3</li> <li>Certificación Fitosanitaria de la palta <b>hacia destino a la exportación</b> - 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%.         </li> </ul>	
<b>Más información:</b>	
<b>VUCE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ingreso al sistema seleccionando la parte de mercancías restringidas - colocar RUC de la empresa, password y usuario, seleccionar Senasa y luego tramitar el certificado fitosanitario para la exportación a Reexportación de plantas y productos vegetales y Certificación de exportación para productos procesados e industrializados</li> </ul>	
<b>AGENCIA DE ESTÁNDARES ALIMENTARIOS (FSA) - INGLATERRA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Importación de frutas, hortalizas o material vegetal al Reino Unido - <b>PARO A PASO</b></li> <li>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.</li> </ul>	
<b>UNION EUROPEA - REINO UNIDO - INGLATERRA - ESCOCIA - GALES - NOROCC DE IRLANDIA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>El REGLAMENTO (CE) Nº 1831/2003 DE LA COMISIÓN DE 19 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)</li> <li>Una nota de orientación sobre los Reglamentos sobre Contaminantes en los Alimentos (Inglaterra) de 2013, que Disposiciones para la promulgación y ejecución de los Reglamentos de la Comisión Límites de contaminantes en los alimentos (nitratos, micotoxinas, metales, dioxinas 3-MCPD y HAP)</li> </ul>	
<b>Más información:</b>	
<b>REINO UNIDO Y NOROCC DE IRLANDIA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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).</li> </ul>	
<b>NOTA:</b>	
(*) 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



# Plaguicidas LMR

perú

Búsqueda Condiciones de uso Plaguicidas Glosario de términos Contacto

## Plaguicidas LMR

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

Seleccione el cultivo Seleccione el país

Fuentes de Información

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



# 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 2024

## ❑ 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 →](#)

# Glosario de términos

Buenas prácticas agrícolas en el uso de  
plaguicidas (BPA) ▶

Ingestión diaria admisible (IDA) ▶

Ingestión diaria admisible temporal ▶

Ingestión diaria tolerable provisional  
(IDTP) ▶

Límite de determinación ▶

Límite máximo de residuos (LMR) ▶

Límite máximo para residuos extraños  
(LMRE) ▶

Plaguicida ▶

Residuo de plaguicida ▶

## Buenas prácticas agrícolas en el uso de plaguicidas (BPA)

Las "BPA" comprenden los usos inocuos de plaguicidas autorizados en un país en las condiciones necesarias actualmente para realizar el control eficaz y fiable de las plagas. Comprende una gama de niveles de aplicación de plaguicidas hasta la concentración de uso autorizado más elevada, aplicada de forma que quede la concentración mínima posible del residuo. Los usos inocuos autorizados se determinan a nivel nacional y prevén usos registrados o recomendados en el país que tienen en cuenta las consideraciones de salud pública y profesional, y la seguridad del medio ambiente. Las condiciones concretas comprenden cualquier etapa de la producción, el almacenamiento, el transporte, la distribución y la elaboración de productos de alimentación y piensos.

### Fuentes de Información



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

País	Enlace
Argentina	<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 Responsive



# Informes especializados

