

Webinar Exportador



Javier
Silva Chang

Seminarios virtuales Miércoles del Exportador

Requisitos de acceso para la exportación de alimentos a los países miembros de la Alianza del Pacífico

2021

Lima, 16 de junio de 2021

Contenido

- I. Definición de Regulaciones y Requisitos de Acceso**
- II. Autoridades competentes en Perú**
- III. Autoridades competentes en el país destino y Requisitos para exportar Alimentos**
- IV. Programas, Actividades, Herramientas, Informes y Material de Promperú**

I. ¿Qué son regulaciones o requisitos de acceso?

Medidas no Arancelarias

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

Fuente: (UNCTAD).

Tipos de MNAs



MSF y OTC

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

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

MSF o OTC ?

MEDIDAS MSF

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



MEDIDAS OTC

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

II. Autoridades competentes en Perú

En Perú:

Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA

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



En Perú:

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA

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

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



En Perú:

Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES

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



III. Autoridades competentes en el país destino y Requisitos para exportar Alimentos

En Chile:



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.



En Chile:



Alimentos frescos o semi procesados: - Mandarina



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).

En Chile:



CHILE – Requisitos Fitosanitarios

- Resolución n° 8.050 de 2010
- Habilitación de empacadoras y/o empresas de tratamiento N° 3.333 de 2018
- Sólo frutos provenientes de los Departamentos de ICA y Lima.
- Deben venir amparadas por un Certificado Fitosanitario Oficial
- Tratamiento cuarentenario específico, según Plan de Trabajo
- A su arribo al país la mercadería deberá someterse a la inspección de los profesionales del SAG

En Chile:



CHILE – Requisitos Fitosanitarios

<https://defensa.sag.gob.cl/reqmercado/consulta.asp?tp=1>

FRUTAS Y HORTALIZAS

Buscar por	Nombre Común
Nombre Común	Mandarina
País	Perú

Mandarina

Nombre Científico	<i>Citrus reticulata</i>
Otros Nombres	Mandarine
Condición	Frutos frescos
Uso	Consumo
País	Perú

[Ver detalle](#)

Ver detalle

Resolución (s)

- N° 8.050 de 2010
- N° 2.797 de 2021

Plan de Trabajo

- Plan de trabajo para la exportación de frutas frescas para consumo de Toronja (*Citrus paradisi*), Satsuma (*Citrus unshiu*) Mandarinas o Tangerinas (*Citrus reticulata*), Naranjas dulces (*Citrus sinensis*) y Tangelos (*Citrus reticulata x Citrus paradisi*) desde los departamentos de ICA y Lima, de Perú, a Chile.

Habilitación de emparadoras y/o empresas de tratamiento

- N° 4.283 de 2020
- N° 3.126 de 2021

Observaciones

Sólo frutos provenientes de los Departamentos de ICA y Lima.

En Chile:



CHILE – Etiquetado

El envío deberá venir en envases y material de acomodación de primer uso, no permitiéndose el re-envase. Los envases deberán llevar la siguiente leyenda ubicada en la cara frontal de la caja:

CITRICOS DE EXPORTACION A CHILE	
· Código/Nombre del LUGAR DE PRODUCCION	_____
· Código/Nombre de la EMPACADORA	_____
· Código/Nombre del DEPARTAMENTO	_____
· Código/Nombre del PRODUCTOR	_____
· Campaña (Temporada)	_____
SENASA-PERÚ	

Aplicación	País de Destino	País de Origen
COMERCIALIZACION	CHILE	PERU

Mostrar Requisito

REQUISITO FITOSANITARIO DE EXPORTACION

Producto	Nombre Científico	
MANDARINA, fruto fresco	Citrus reticulata	
País Destino	País de Origen	
CHILE	PERU (ICA,LIMA)	
Uso o Destino	Tipo	Estado
COMERCIALIZACION,CONSUMO	EXPORTACION	AUTORIZADO

Requisito(s) fitosanitario(s)

1. REQUISITOS GENERALES:

- Certificado Fitosanitario.
- Certificado de planta de empaque.
- Certificado de lugar de producción.
- Carta de instrucciones al capitán.
- Certificado de calibración de sensores.
- Ver plan de trabajo.

2. PLAGAS REGULADAS:

- Ceratitis capitata* , *Anastrepha* spp , *Nipaecoccus nipae*

3. DECLARACIÓN ADICIONAL:

"El envío ha sido sometido a un tratamiento cuarentenario para el control de *Ceratitis capitata* y *Anastrepha* spp. (Diptera) y se encuentra libre de *Nipaecoccus nipae*, según el Plan de Trabajo suscrito por SAG-Chile y SENASA-Perú"

4. TRATAMIENTO CUARENTENARIO:

- Tratamiento de frío.
- 15 DIAS a 1.11 °C, o menor temperatura - Tratado en tránsito.
- 17 DIAS a 1.67 °C, o menor temperatura - Tratado en tránsito
- Tratamiento de Fumigación con Bromuro de Metilo.
- Bromuro de Metilo 40 G/M3 por 2 H a 26.5 °C
- Bromuro de Metilo 40 G/M3 por 2 H a 29.4 °C

5. REQUISITOS DE ETIQUETADO:

- Nombre / código lugar de producción.
- Nombre / código de planta de empaque.
- Ver archivo adjunto.

6. CONSIDERACIONES PARA LLENAR EL C.F.:

- Consignar el número de precinto.
- Nombre / código de planta de empaque.

En Chile:



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.



En Chile:



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).

En Chile:



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.

En Chile:



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.

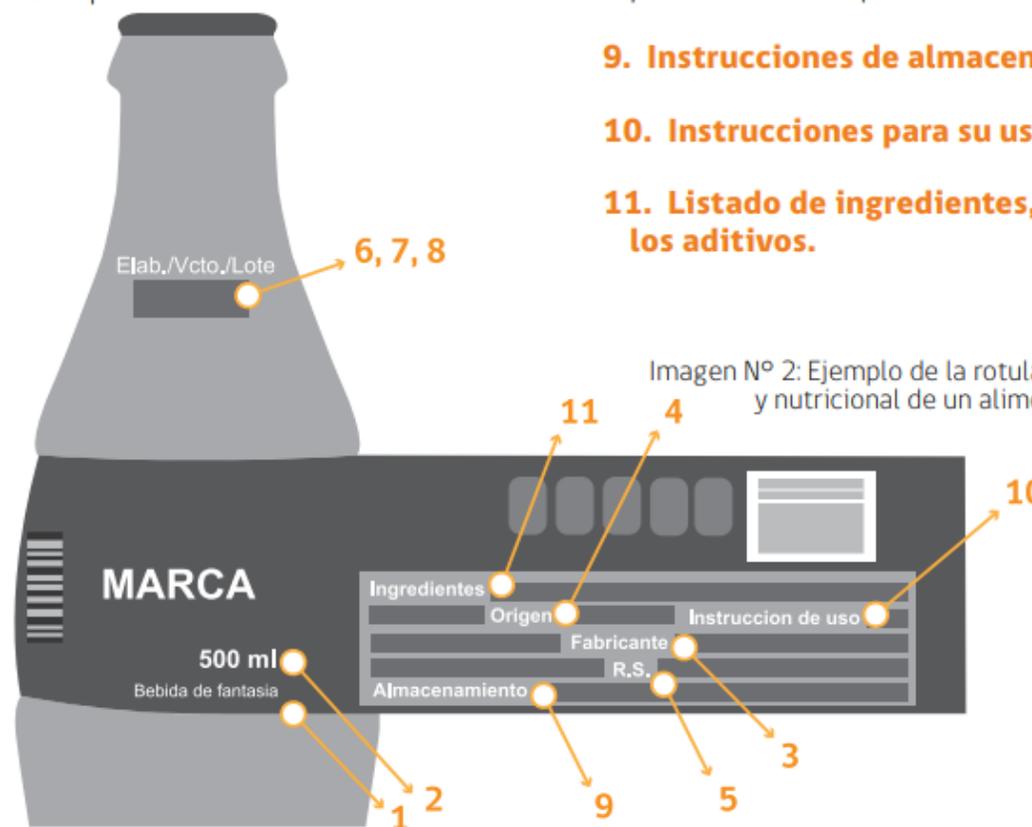
8. Fecha de vencimiento

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.



En Chile:



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.



En Chile:



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 educacionales.

En Chile:



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.

En Chile:



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.

En Chile:



Nuevos límites de nutrientes

Tabla Nº 1. Límites de contenido de energía, sodio, azúcares totales y grasas saturadas en alimentos sólidos.

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

En Chile:



Nuevos límites de nutrientes

Tabla Nº 2. Límites de contenido de energía, sodio, azúcares totales y grasas saturadas en alimentos líquidos.

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

En Chile:



Otras especificaciones del reglamento:

- Queda prohibida la venta y publicidad de alimentos “ALTOS EN” en todos los establecimientos educacionales de nivel parvulario, básico y medio.
- Queda prohibida la publicidad en medios de comunicación dirigidos a menores de 14 años.
- Los alimentos no podrán utilizar en su publicidad (incluido su rótulo y envase) elementos que atraigan especialmente la atención o interés de menores de 14 años.

Más información:

- Revise el [manual de etiquetado nutricional](#).
- Revise el [sitio de la Ley de Alimentos](#).

En Chile:



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



En México:



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

En México:



Alimentos frescos o semi procesados: - Uva



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).



MÉXICO – Requisitos Fitosanitarios

- Certificado Fitosanitario emitido por la autoridad fitosanitaria
- Inspección fitosanitaria en el punto de entrada al país
- El Certificado Fitosanitario (CF) deberá contener la siguiente declaración adicional: **"El envío cumple con las especificaciones del Procedimiento: Certificación fitosanitaria de uva fresca (Vitis vinifera) destinada a la exportación y que se encuentra libre de Ceratitis capitata, Tomato Ringspot Virus y Parthenolecanium corni"**. Se deberá indicar en el Certificado Fitosanitario que el envío fue sometido a tratamiento fitosanitario en frío para su cumplimiento en tránsito, o bien que el envío ha sido tratado en origen con bromuro de metilo (Indicar las especificaciones del tratamiento); así como el número de contenedor y precinto.
- Los vegetales sus productos y subproductos de importación deberán venir libres de suelo

En México:



MÉXICO – Requisitos Fitosanitarios

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

Búsqueda por criterios

Nombre científico (producto):

Vitis vinifera

Mercancía:

Uva

Tipo de producto:

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
2194-101-3190-PER-PER	Vitis vinifera	Fresco	Uva	CONSUMO	Perú	Perú	Detalle

En México:



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.



En México:



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).

En México:



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>

En México:



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

En México:



Etiquetado frontal de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados

- El 1 de octubre del año 2020 entró en vigor el nuevo etiquetado frontal de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
- Es la Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (NOM 051) sobre el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
- Esta norma permitirá al consumidor identificar los productos con exceso de nutrientes asociados a sobrepeso y obesidad como: azúcares, grasas saturadas, sodio y calorías.

En México:



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

**CONTIENE EDULCORANTES,
NO RECOMENDABLE EN NIÑOS**

En México:



- 3. Leyenda precautoria sobre cafeína

CONTIENE CAFEÍNA
EVITAR EN NIÑOS

- 4. Sellos de advertencia para empaques pequeños



En México:



- 5. Prohibición de elementos persuasivos en empaques

✗ Previo



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

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

Guías 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.

En México:



Fases de aplicación de la NOM-051

	Fase 1	Fase 2	Fase 3
Criterios nutrimentales	1 de octubre de 2020	1 de octubre de 2023	1 de octubre de 2025
	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	
Restricción de publicidad en empaques con sellos	A partir del 1 de abril de 2021		

En México:



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.

En México:



Anexo 1: Criterios nutrimentales fase 1

	Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
Sólidos en 100 g de producto	≥ 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
Líquidos en 100 mL de producto	≥ 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
Leyenda a usar	EXCESO CALORÍAS	EXCESO AZÚCARES	EXCESO GRASAS SATURADAS	EXCESO GRASAS TRANS	EXCESO SODIO

En México:



Anexo 2: Criterios nutrimentales fases 2 y 3

	Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
Sólidos en 100 g de producto	≥ 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
Líquidos en 100 mL de producto	≥ 70 kcal totales o ≥ 8 kcal de azúcares libres				o ≥ 300 mg
Legenda a usar	EXCESO CALORÍAS	EXCESO AZÚCARES	EXCESO GRASAS SATURADAS	EXCESO GRASAS TRANS	EXCESO SODIO

En México:



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

An illustration of various food and beverage products, including a blue can, a red bag of snacks, a purple bag, a green bag, a yellow bag, a pink bottle, a blue bottle, and a dark brown bottle. Each product has a small warning label on it, featuring a black circle with a white exclamation mark. The background is a solid yellow color.

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

En Colombia:



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

En Colombia:



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 .



En Colombia:



Alimentos frescos o semi procesados: - Espárrago



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).

En Colombia:



COLOMBIA – Requisitos Fitosanitarios

- Certificado fitosanitario del país de origen
- Inspección Fitosanitaria en el lugar de entrada.
- Utilizar empaques o envases nuevos.

En Colombia:



COLOMBIA – Requisitos Fitosanitarios

https://afrodita.ica.gov.co/VW_CONSULTAS_REQ_AGRICOLAS/ShowVW_CONSULTAS_REQ_AGRICOLASTable.aspx



Sistema de Información Sanitario para Importación y Exportación de Productos Agrícolas y Pecuarios

Servicios en línea > SISPAP > Consultas

CONSULTAS DE REQUISITOS AGRICOLAS

[« Volver](#)

Producto:

Especie:

Presentación:

País Origen:

País Procedencia:

Destino:

11 Registros 50 / Página

Recuerde realizar la consulta periódicamente, la Organización Nacional de Protección fitosanitaria del paísimportador 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 cuarentena.vegetal@ica.gov.co o comunicarse al 3323700 ext., 1169, 1176, 1179

Producto	Presentación del Producto	Nombre Científico	Especie	País Origen	País Procedencia	Destino
ESPARRAGO	FRESCO (A)	Asparagus officinalis	HORTALIZAS Y VEGETALES FRESCOS	PERU	PERU	CONSUMO HUMANO
ESPARRAGO	PLANTAS	Asparagus officinalis	MATERIAL DE PROPAGACION ASEJUAL	PERU	PERU	SIEMBRA
ESPARRAGO	PLANTAS	Asparagus officinalis	MATERIAL DE PROPAGACION ASEJUAL	PERU	PERU	COMERCIAL
ESPARRAGO	PLANTAS	Asparagus officinalis	MATERIAL DE PROPAGACION ASEJUAL	PERU	PERU	EVALUACION
ESPARRAGO	PLANTAS	Asparagus officinalis	MATERIAL DE PROPAGACION ASEJUAL	PERU	PERU	CONSUMO HUMANO
ESPARRAGO	SEMILLA	Asparagus officinalis	SEMILLA - SIEMBRA	CHILE	CHILE	ENSAYO
ESPARRAGO	SEMILLA	Asparagus officinalis	SEMILLA - SIEMBRA	FRANCIA	FRANCIA	COMERCIAL
ESPARRAGO	SEMILLA	Asparagus officinalis	SEMILLA - SIEMBRA	ITALIA	ITALIA	COMERCIAL
ESPARRAGO	SEMILLA	Asparagus officinalis	SEMILLA - SIEMBRA	ESTADOS UNIDOS DE AMERICA (EUA)	ESTADOS UNIDOS DE AMERICA (EUA)	COMERCIAL
ESPARRAGO	SEMILLA	Asparagus officinalis	SEMILLA - SIEMBRA	ESTADOS UNIDOS DE AMERICA (EUA)	ESTADOS UNIDOS DE AMERICA (EUA)	SIEMBRA
ESPARRAGO	SEMILLA	Asparagus officinalis	SEMILLA - SIEMBRA	FRANCIA	FRANCIA	ENSAYO

Si su consulta de requisitos fitosanitarios para importación no arroja ningún resultado debe comunicarse al correo cuarentena.vegetal@ica.gov.co

En Colombia:



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

En Colombia:



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.



En Colombia:



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).

En Colombia:



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	>

En Colombia:



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

En Colombia:



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



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

Programas multisectoriales

Programas especializados: capacitación + asesoría especializada

PAM - Programa de Acceso a Mercados Estados Unidos



Programas multisectoriales

Programas especializados: capacitación + asesoría especializada

PAM - Programa de Acceso a Mercados Unión Europea





Programa de Acceso a Mercados (PAM) Unión Europea

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

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

Fechas: 04, 11 y 18 de marzo de 2021

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

Plataforma virtual: Google Meet

[Regístrate aquí](#)

Revise el **programa**.

Informes:

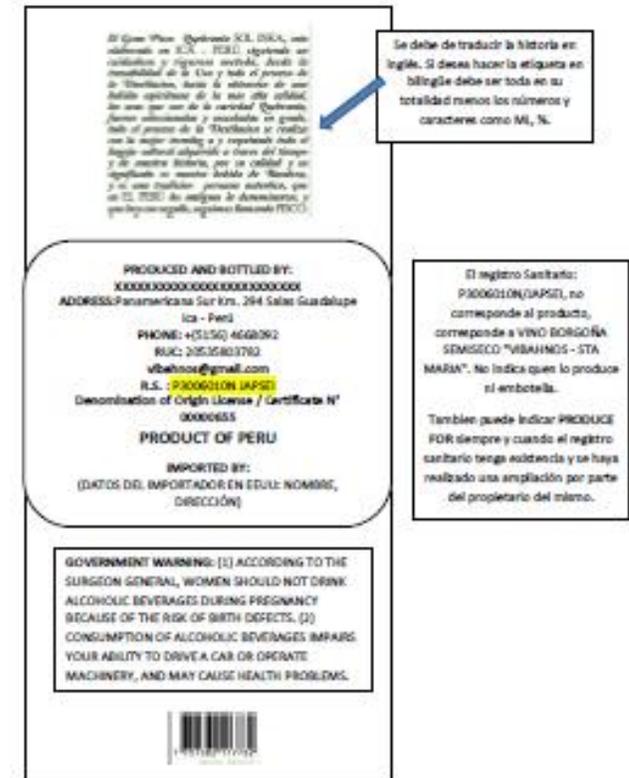
Mayra Hilasaca

mhilasaca@promperu.gob.pe

www.promperu.gob.pe

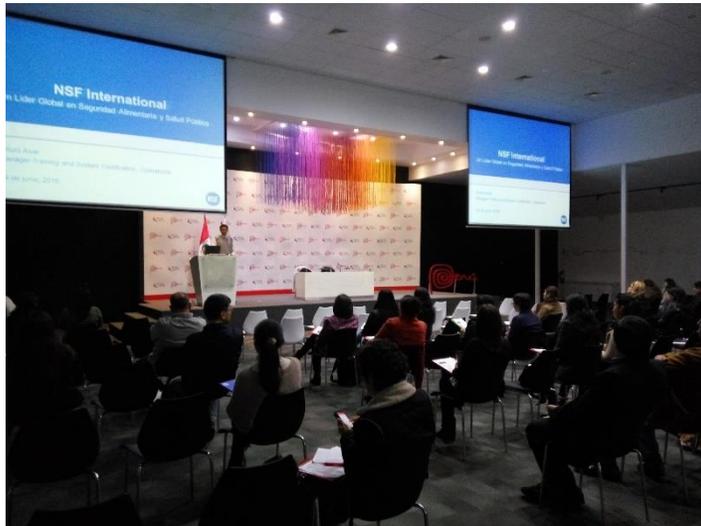
Talleres especializados

Taller especializado de etiquetado sector pisco



Seminarios de sensibilización

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



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



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

Alianzas con Autoridades Internacionales

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



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



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



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

Cursos especializados, metodología y certificación internacional

CURSO FSPCA: Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano

Webinar
Exportador



Curso Oficial FSPCA: Controles Preventivos para alimentos de consumo humano

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

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

Lineamientos de participación

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

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

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

Inscripciones hasta el 30 de noviembre

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



Cursos especializados, metodología y certificación internacional

CURSO PSA: Norma sobre la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos

Webinar
Exportador



Curso Oficial PSA: Norma sobre la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos

La Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PROMPERÚ, lo invita a participar de un entrenamiento integral para empresas productoras, según el currículo estandarizado de la PSA y aprobado por la FDA de Estados Unidos.

Dirigido a empresas que cultivan, cosechan, empacan o almacenan frutas y hortalizas con destino a EE.UU.

Lineamientos de participación

Fecha: 13 – 14 de diciembre, 2018
Hora: 8:30 a.m. a 1:00 p.m.
Lugar: Hotel Villa de Valverde
Av. La Angostura A-44 B, Ica

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

Inscripciones hasta el 7 de diciembre

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



Cursos especializados, metodología y certificación internacional

CURSO IAVA: Conducción de evaluaciones de vulnerabilidad

Webinar
Exportador



Curso FSPCA Conducción de evaluaciones de vulnerabilidad

(Conducting Vulnerability Assessments)

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

Fechas: 10 de marzo de 2020

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

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

[Regístrate aquí](#)

Revisa los [lineamientos de participación](#)

Informes:

Javier Silva

jsilva@promperu.gob.pe

T: (511) 6167300 A: 2501

www.promperu.gob.pe



Información sobre los Requisitos de Acceso a Mercado

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

¿Qué es el RAM?

Requisitos de Acceso a Mercados - RAM



The screenshot displays the RAM website interface. At the top, there is a navigation menu with the following items: Inicio, Condiciones de uso, Material complementario, Boletines, Calendario de actividades, Contacto, and Suscripción. The main header features the logo of Peru (Perú) and a play button icon. The central content area is titled "Requisitos de acceso a mercados (RAM)" and includes a search bar with three dropdown menus: "Todos los Sectores", "Nombre del producto / N° de partida", and "Seleccione el País de Desti...". A search 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

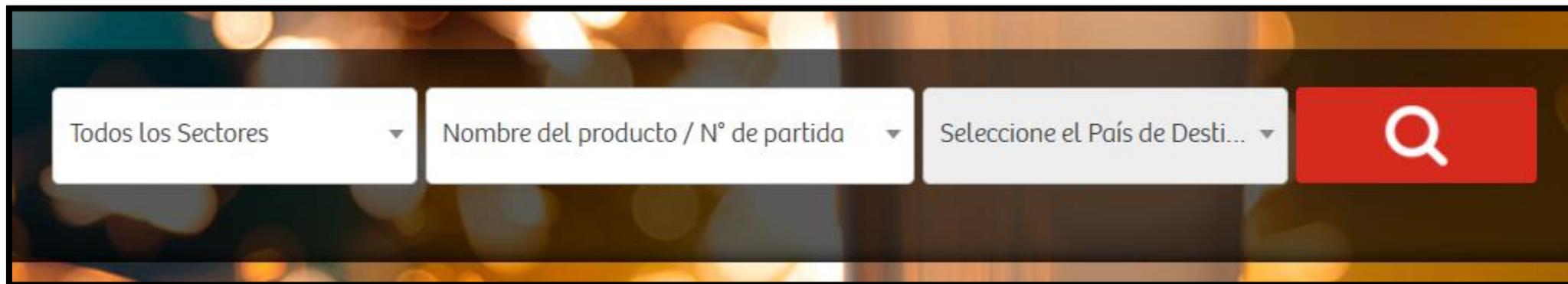
Pesca
1. Condiciones de acceso – Hidrobiológicos
2. LMR (Límite Máximo de Medicamentos Veterinarios)
3. Requisitos Sanitarios
4. Etiquetado
5. Envase y Embalaje
6. Certificaciones Voluntarias
7. Orgánicas
8. Requisitos de la FDA (Food and Drug Administration) (de aplicar)
9. Información complementaria

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

La herramienta cuenta con 3 ventanas desplegables para realizar búsquedas:

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

Visualización de las búsquedas

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

The screenshot shows the search results for 'Cebollas y chalotes, frescos o refrigerados'. The header includes the prom Perú logo and a navigation menu with items like 'Inicio', 'Condiciones de uso', 'Material complementario', 'Boletines', 'Calendario de actividades', 'Contacto', and 'Suscripción'. The search results section displays the product name, scientific name (*Allium cepa*), and tariff code (0703.10.00.00). A search button labeled 'Nueva Búsqueda' and a download button labeled 'Descargar resultados' are visible. Below the search results, there is a section titled 'Requisitos Fitosanitarios' with a circular icon of a gear with a slash through it. The text describes the phytosanitary requirements for onion export, mentioning the need for a phytosanitary certificate from SENASA - PERU and listing the institutions that regulate these requirements in both the destination and origin countries. A list of general requirements is also provided.

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

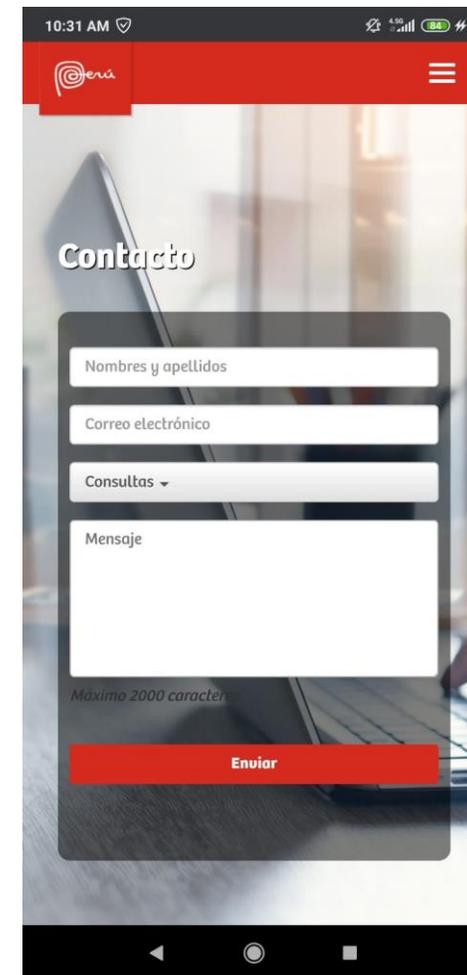
Descarga de la información

Requisitos de acceso a mercados (RAM)

Producto: Aguacates (palta), frescos o cocidos	Reino Unido
Nombre científico: Persea americana L.	Partida arancelaria: 0804.40.00.00
1 - Requisitos Filosanitarios	Cualquier legislación, reglamento o procedimiento oficial que tenga el propósito de prevenir la introducción y/o diseminación de plagas. Los requisitos filosanitarios 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 Filosanitario CRF (3) - Para la exportación se debe tener el certificado Filosanitario emitido por parte de SENASA - PERU, el cual debe de ser tramitado en la VUCE.	
Institución que regula este requisito en el país destino	
<ul style="list-style-type: none">Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)Autoridad competente del BANCO de la Comisión Europea - Salud y Seguridad AlimentariaREINO UNIDO: Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos RuralesIRLANDA DEL NORTE: Departamento de Agricultura, Alimentación y la División de Horticultura y Sanidad VegetalAgencia de Estándares Alimentarios (FSA) - InglaterraAgencia de Estándares Alimentarios (FSA) - GalesEstándares Alimentarios (FSA) - EscociaEstándares Alimentarios (FSA) - Norte de Irlanda	
Institución que regula este requisito en el país de origen	
<ul style="list-style-type: none">Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA	
(*) Para el ingreso a Reino Unido, Inglaterra e Irlanda se requiere:	
SENASA	
<ul style="list-style-type: none">Certificado Filosanitario.	
VUCE	
<ul style="list-style-type: none">SN5022 - Solicitud para la obtención del certificado filosanitario para la exportación o Reexportación de plantas y productos vegetales y Certificación de exportación para productos procesados e industrializados (TUPA: CVE-01).	
Considerar:	
<ul style="list-style-type: none">DATOS PARA LA INSPECCIÓN CONJUNTA SENASA - SUNAT - A partir del 21/11/2016, con la vigencia del procedimiento específico de "Revisión de Cargas Conociadas, Reimportadas, Frescas, con Cadena de Frío, durante las Acciones de Control" (R7A/PS.02.04 (versión 1), usted podrá solicitar a través de la VUCE la revisión conjunta de mercancías perecibles cuyas Declaraciones Aduaneras de Mercancías (DAM) han sido seleccionadas a canal rojo (por parte de SUNAT) y requieren Inspección Filosanitaria (por parte de SENASA).	
SENASA	
<ul style="list-style-type: none">Importaciones, Exportación y Tránsito InternacionalConsulta de Requisitos Sanitarios para la Importación, Exportación y Tránsito Internacional de productos de origen animal y vegetal (*) No se visualiza GalesCertificado Filosanitario CFR 3Certificación Filosanitaria de la palta Hass destinada a la exportación - 6.7.5. Condiciones de la fruta de exportación - El Inspector del SENASA, debe autorizar la exportación, cuando el resultado de los análisis realizados de materia seca se encuentren por encima de 21.5%.	
Más Información:	
VUCE	
<ul style="list-style-type: none">Ingreso al sistema seleccionando la parte de mercancías restringidas - colocar RUC de la empresa, password y usuario, seleccionar Senasa y luego trámite de certificado filosanitario para la exportación o Reexportación de plantas y productos vegetales y Certificación de exportación para productos procesados e industrializados	
AGENCIA DE ESTÁNDARES ALIMENTARIOS (FSA) - INGLATERRA	
<ul style="list-style-type: none">Importación de plantas, frutas, hortalizas o material vegetal al Reino Unido - PAGO A PAGOIMPORTANTE: FICHA COMERCIAL DE IMPORTACIÓN DE FRUTAS Y VEGETALES - TOMAR NOTA SOBRE LOS REQUISITOS QUE SOLICITA INGLATERRA - Las importaciones de frutas y hortalizas (ya sean frescas, secas, enlatadas, transformadas o congelado de países no pertenecientes a la Unión Europea (UE) deben cumplir las mismas o equivalentes Normas y procedimientos de composición como alimentos producidos en el Reino Unido u otros Estados miembros. Alternativamente no necesita un certificado sanitario para importar frutas y verduras.	
UNIÓN EUROPEA - REINO UNIDO - INGLATERRA - ESCOCIA - GALES - NORTE DE IRLANDA	
<ul style="list-style-type: none">El REGLAMENTO (CE) N° 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, plomo, aflatoxinas, calicina, ocratoxina, etc)Una nota de orientación sobre los Reglamentos sobre Contaminantes en los Alimentos (Inglaterra) de 2013, que Disposiciones para la promulgación y ejecución de los Reglamentos de la Comisión Límites de contaminantes en los alimentos (nitrosos, micotoxinas, metales, dioxinas 3-MGPD y HAP)	
Más Información:	
REINO UNIDO Y NORTE DE IRLANDA:	
<ul style="list-style-type: none">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.) Establecidos por cada Declaración específica de la Comisión. Los demás productos alimenticios de origen no animal pueden estar sujetos a controles, sin previo aviso, en el punto de entrada o en cualquier otra etapa de la cadena de suministro (transformación, almacenamiento, transporte, distribución y comercio).	
NOTA:	
(*) Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del norte (es así se denomina oficialmente), es un estado unitario y soberano compuesto por cuatro países diferentes: Inglaterra, Escocia, Gales e Irlanda del Norte.	

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

Visualización Responsiva



Algunas fuentes de información

Webinar
Exportador

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

Plaguicidas LMR

peru

Búsqueda Condiciones de uso Plaguicidas Glosario de términos Contacto

Plaguicidas LMR

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

Seleccione el cultivo Seleccione el país

Fuentes de Información

Características

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

Plaguicidas LMR, al 2021

Webinar
Exportador

❑ 43 Productos de la agroindustria

Aceituna, Aguacate (Palta), Ajo, Alcachofa, Almendra, Arándano, Arroz, Arveja china, Arveja dulce, Banana, Brócoli, Camote, Camu camu, Cebolla en bulbo, Cebolla fresca, Chirimoya, Cúrcuma, Espárrago, Fresa, Granada, Granadilla / Maracuyá, Grano de cacao, Grano de café verde, Haba, Higo, Jengibre (Kion), Limón común, Limón Tahití, Maíz dulce, Mandarina (Satsuma), Mandarina (Tangerina), Mango, Nuez de Brasil, Orégano, Pallar, Papaya, Pecana, Pimiento, 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	SENASA
Australia	Food Standars Australia
Brasil	ANVISA
Canadá	Health Canada
Chile	MINSAL
CODEX	Codex Alimentarius
Colombia	INVIMA
Corea del Sur	MFDS
Costa Rica	SFE
Emiratos Árabes Unidos	Emirates Authority for Standards & Metrology
Estados Unidos	United States Environmental Protection Agency
India	FSSAI
Japón	The Japan Food chemical research foundation
Malasia	MOH Malaysia
México	COFEPRIS México
Nueva Zelanda	New Zealand Food Safety Authority
Reino Unido	Health and Safety Executive
Singapur	AVA
Taiwán	Taiwan Food And Drug Administration
Unión Europea	EU - Pesticides database

Visualización Responsiva



Informes especializados

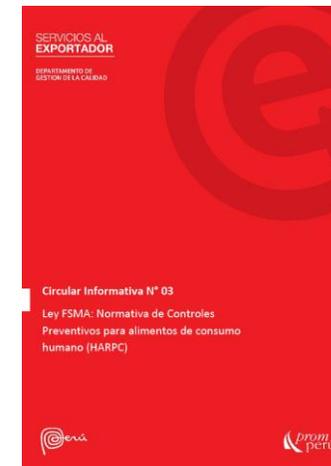
- ❑ Guía de Requisitos Sanitarios y Fitosanitarios para Exportar Alimentos a los Estados Unidos
- ❑ Guía de etiquetado para exportar alimentos a Estados Unidos Nuevo

http://www.siicex.gob.pe/siicex/porta15ES.asp?_page_ =709.69200

Circulares Informativas:

- ❑ Circular Inf 001 Espárrago peruano cerca de ingresar a EE.UU. sin necesidad de fumigación
- ❑ Circular Inf 002 Ley de Inocuidad de los Alimentos de EE.UU. (FSMA)
- ❑ Circular Inf 003 Ley FSMA: Normativa de Controles Preventivos para alimentos de consumo humano (HARPC)
- ❑ Circular Inf 004 Ley FSMA: Estrategias de mitigación centradas en la protección de alimentos contra la adulteración intencional
- ❑ Circular Inf 005 Nueva Ley de Etiquetado para Alimentos en Chile

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



Publicaciones sobre requisitos de acceso

REQUISITOS DE ACCESO A CHILE - 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.



REQUISITOS GENERALES

En general Chile posee pocas barreras comerciales a las importaciones y a la inversión; por lo tanto, las empresas extranjeras tienen la misma protección y operan bajo las mismas condiciones que las empresas locales.

REQUISITOS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS	REQUISITOS PARA PRODUCTOS PROCESADOS	REQUISITOS PARA PRODUCTOS PESQUEROS
<p>1 Admisibilidad Verificar el acceso del producto en Senasa - Perú y SAG - Chile</p> <p>2 Inocuidad agroalimentaria Contar con una autorización sanitaria en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene, así como de la aplicación de los principios del sistema de APCC/HACCP y los Procedimientos Operativos Estándarizados de Saneamiento (POES)</p> <p>3 Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales Verificación a cargo de los organismos competentes en vigilancia sanitaria de alimentos e insumos de origen nacional</p> <p>4 Requisitos fitosanitarios Contar con un certificado fitosanitario emitido por Senasa - Perú</p> <p>5 Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR) Aplicación de plaguicidas regulados en el Perú por el Senasa y en Chile por el Minsat</p> <p>6 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.</p> <p>7 Marcado y etiquetado Minsat define los requisitos de etiquetado según el Reglamento Sanitario de los alimentos</p> <p>8 Envasado SAG adopta directrices de la NIMF 15 para los envases de madera. Minsat regula los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envoltorios y aparatos destinados a la elaboración, conservación, fraccionamiento y distribución de los alimentos.</p>	<p>1 Procedimiento de importación establecido por Chile 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</p> <p>2 Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales Establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas.</p> <p>3 Requisitos relativos a colorantes y aditivos • Regulación de aditivos alimentarios • Lista de materiales primos activos que no deben ser utilizados en Alimentos</p> <p>4 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 APCC/HACCP y los Procedimientos Operativos Estándarizados de Saneamiento (POES)</p> <p>5 Marcado y etiquetado Minsat define los requisitos de etiquetado según el Reglamento Sanitario de los alimentos</p> <p>6 Envasado SAG adopta directrices de la NIMF 15 para los envases de madera. Minsat regula los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envoltorios y aparatos destinados a la elaboración, conservación, fraccionamiento y distribución de los alimentos.</p>	<p>1 Procedimiento de importación establecido por Chile • Acreditar el origen de los recursos pesqueros • Autorización de ingreso e importación de materia prima proveniente de barcos pesqueros de bandera extranjera o de sus aguas de apaje • Certificado que acredite el origen legal, en cada caso de ingreso o importación • Certificados sanitarios del país de origen • Reglamento ambiental para la acuicultura • Importación de Productos Pesqueros y Alimenticios</p> <p>2 Requisitos específicos para productos pesqueros • Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas con fines de exportación emitido por Sanpes - Perú • Requisitos para alimentos en conserva acuícolas</p> <p>3 Requisitos específicos para moluscos bivalvos Autorización otorgada por el Servicio de Salud correspondiente</p> <p>4 Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales</p> <p>5 Requisitos relativos a colorantes y aditivos</p> <p>6 Buenas prácticas de manufactura y sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Crítico (HACCP)</p> <p>7 Límites Máximos de Residuos para Medicamentos Veterinarios Regulado por el Minsat que toma como referencia el Código Alimentarius</p> <p>8 Marcado y etiquetado</p> <p>9 Envasado SAG adopta directrices de la NIMF 15 para los envases de madera. Minsat regula los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envoltorios y aparatos destinados a la elaboración, conservación, fraccionamiento y distribución de los alimentos.</p>



Un moái es una estatua monolítica que solo se encuentra en la Isla de Pascua, perteneciente a Chile.

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**
 - En el Perú, Senasa es la autoridad competente en producción orgánica
 - Normas propuestas por IFOAM para la acuicultura orgánica
- Certificaciones BAS C (Business Alliance for Secure Commerce)**
- Alimentos irradiados**
 - Rótulo o etiqueta, con algunos de las siguientes frases: "Tratado con energía ionizante", "Procesado con energía ionizante", o "Preservado con energía ionizante". Además, puede llevar el logo o símbolo, reconocido internacionalmente para estos efectos
 - Acreditar que la instalación donde fue irradiado el tratamiento está inscrita en el Registro Internacional de Plantas para Irradiar Alimentos
- Bebidas alcobólicas**
 - Producto apto: Es aquel producto que sometido a análisis cumple con todos y cada uno de los requisitos exigidos. Producto genuino: Es el elaborado de los 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 la Calidad (INACAL) y son de carácter voluntario.



En Chile
Son elaborados por el Instituto Nacional de Normalización (INN).

El certificado de origen garantiza que solo las mercancías que clasifiquen como originarias puedan acceder al trato arancelario preferencial. Dicho certificado debe acompañar a la carga en destino.

Asu vez, el exportador debe tener disponibles los documentos que respalden la certificación en caso estos sean solicitados por la Aduana. Este certificado se tramita vía VUCE.



Más información en la página web: www.acuerdoscomerciales.gob.pe

- Normas del Código Alimentarius**
 - Normas de seguridad alimentaria y de calidad
 - Resúmenes en alimentos, LMR
 - Aditivos alimentarios
 - Marcado y Etiquetado
- Cosencia Internacional de Protección Fitosanitaria (C-IPF)**
 - Normas fitosanitarias internacionales
 - NIMF 15, todo empaque de madera debe ser tratado térmicamente y contar con el sello de certificación de Senasa.
 - Procedimientos armonizados de cuarentena de plantas
 - Glosario de términos fitosanitarios
- Organización Mundial de la Sanidad Animal (OIE)**
- Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFS)**

- 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 documentado
 - Estándares medioambientales, producto, proceso y de personal

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 Sanpes.

Publicaciones sobre requisitos de acceso

REQUISITOS DE ACCESO A COLOMBIA - 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.



COLOMBIA



REQUISITOS GENERALES

certificados, prohibiciones y licencias según la Reglamentación Sanitaria para alimentos y bebidas para consumo humano.



REQUISITOS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

- Admisibilidad**
 - Verificar el acceso del producto en Senasa - Perú e ICA - Colombia
 - Registro de importador ante el Ministerio de Comercio Industria y Turismo
 - Solicitud de la Licencia de Importación
- Inocuidad agroalimentaria**
 - En Colombia: Supervisión y Certificación de la Inocuidad en la producción primaria
- 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 Colombia por INVIMA
- Buenas prácticas de agricultura**
 - En Colombia: Supervisión y Certificación de la Inocuidad en la producción primaria
- Marcado y etiquetado**
 - Resolución N° 005109 del 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo
- Envasado**
 - Norma técnica Colombiana NTC 5422 de 24/05/2006, "Empaque y embalaje de frutas, hortalizas y tubérculos frescos", establece los requisitos que deben cumplir los empaques y embalajes utilizados en la comercialización de frutas, hortalizas y tubérculos frescos.



REQUISITOS PARA PRODUCTOS PROCESADOS

- Procedimiento de importación establecido por Colombia**
 - Certificado de Inspección Sanitaria (CIS), En Colombia: Reglamentación Sanitaria para alimentos y bebidas
 - Permiso Sanitario de alimentos
- Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**
 - Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano
- Requisitos relativos a colorantes y aditivos**
 - Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano
- 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 los Buenos Prácticas de Producción e Higiene, así como de la aplicación de los principios del sistema de HACCP y los Procedimientos Operativos Estándarizados de Saneamiento (POES)
- Marcado y etiquetado**
 - Resolución N° 005109 del 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas
- Envasado**
 - Norma técnica Colombiana NTC 5422 de 24/05/2006, "Empaque y embalaje de frutas, hortalizas y tubérculos frescos", establece los requisitos que deben cumplir los empaques y embalajes utilizados en la comercialización de frutas, hortalizas y tubérculos frescos.



REQUISITOS PARA PRODUCTOS PESQUEROS

- Procedimiento de importación establecido por Colombia**
 - Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuáticos emitido por Sanpes - Perú
- Requisitos específicos para productos pesqueros y moluscos bivalvos**
 - En Colombia: Registros Sanitarios como documento Zoonositario para importación
 - En Perú: Presentación del certificado sanitario expedido en el país de origen
- Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**
 - Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano
- Requisitos relativos a colorantes y aditivos**
 - Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano
- Buenas prácticas de manufactura y sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Crítico (HACCP)**
 - Habilitación sanitaria de establecimiento en cumplimiento de los Buenos Prácticas de Producción e Higiene, así como de la aplicación de los principios del sistema de HACCP y los Procedimientos Operativos Estándarizados de Saneamiento (POES)
- Límites Máximos de Residuos para Medicamentos Veterinarios**
 - Su vigilancia, inspección y control corresponden al INVIMA - Colombia
- Marcado y etiquetado**
 - Resolución N° 005109 del 2005
- Envasado**
 - Norma técnica Colombiana NTC 5422 de 24/05/2006, "Empaque y embalaje de frutas, hortalizas y tubérculos frescos", establece los requisitos que deben cumplir los empaques y embalajes utilizados en la comercialización de frutas, hortalizas y tubérculos frescos.



El Castillo de San Felipe es uno de los principales atractivos turísticos de la ciudad de Cartagena, Colombia.



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**
 - En Colombia: Uso del "Sello Ecológico" y regulación del término "Orgánico"
 - En el Perú: certificados orgánicos autorizados y de los insumos agropecuarios autorizados para su empleo en agricultura orgánica
 - Normas propuestas por IFGAM para la Acuicultura Orgánica
- Certificaciones BASC (Business Alliance for Secure Commerce)**
- Alimentos irradiados**
- Organismos genéticamente modificados (OMG)**
- Bebidas alcohólicas**
 - Estar inscrito en la cámara de comercio
 - Formato único de las bebidas alcohólicas (INVIMA)
 - Formato de Registro de notificación electrónica
 - Autorización del fabricante al importador, envasador o hidratador
 - Certificado de venta libre
 - Soportes técnicos del producto
 - Etiquetas o sus bocetos finales a color por triplificado
 - Certificado de marca
- Bebida hidratante emergente**

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

- En el Perú**
 - Son elaboradas por el Instituto Nacional de la Calidad (INACAL) y son de carácter voluntario.
- En Colombia**
 - Son elaboradas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)

El certificado de origen garantiza que solo las mercancías que distingan como originarias puedan acceder al trato arancelario preferencial. Dicho certificado debe acompañar a la carga en destino.

Asu vez, el exportador debe tener disponibles los documentos que respalden la certificación en caso estos sean solicitados por la Aduana. Este certificado se tramita via VUCE.

Más información en la página web: www.acuerdoscomerciales.gob.pe

1 Normas del Codex Alimentarius

- Normas de seguridad alimentaria y de calidad
- Residuos en alimentos, LMR
- Aditivos alimentarios
- Marcado y Etiquetado

2 Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF)

- Normas fitosanitarias internacionales
- NIMF 15, todo empaque de madera debe ser tratado térmicamente y contar con el sello de certificación de Senasa.
- Procedimientos armonizados de cuarentena de plantas
- Glosario de términos fitosanitarios

3 Organización Mundial de la Sanidad Animal (OIE)

4 Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI)

5 Normas ISO

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

6 Global GAP

- Inocuidad alimentaria
- Salud y seguridad de los trabajadores
- Cuidado ambiental y ecológico

7 BRC

- Se basa en los principios del HACCP
- Sistema de calidad documentado
- Estándares medioambientales, producto, proceso y de personal

Publicaciones sobre requisitos de acceso

REQUISITOS DE ACCESO A MÉXICO - 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.



REQUISITOS GENERALES

1. En México: Permisos de importación, normas técnicas, regulaciones fitosanitarias, aranceles y calidad demandada
2. En Perú: Certificado sanitario expedido por las autoridades en el país de origen



REQUISITOS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

1. **Admisibilidad**
 - Certificado de productos de origen agrícola, pecuario, acuícola o pesquero
 - Requisitos fitosanitarios para la importación de productos en materia de sanidad vegetal
2. **Sanidad vegetal**

Autorización 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 APPCC/HACCP y los Procedimientos Operativos Estándarizados de Saneamiento (POES)
3. **Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**

Verificación a cargo de los organismos competentes en vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas a nivel nacional
4. **Requisitos fitosanitarios**

En México: Requisitos fitosanitarios para la importación
5. **Evaluación de residuos tóxicos**
 - Certificados de exportación de plaguicidas, fertilizantes y metales tóxicos
 - LMR para productos agrícolas
6. **Buenas prácticas de agricultura**

En México: Formato-solicitud para iniciar proceso de reconocimiento-agricola
7. **Marcaje y etiquetado**

Sistema de etiquetado de acuerdo al plan de trabajo elaborado por el SENASA conjuntamente con el país de destino
8. **Envasado**

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

En México: Norma Oficial Mexicana de salud ambiental, bienes y servicios



REQUISITOS PARA PRODUCTOS PROCESADOS

1. **Procedimiento de importación establecido por México**
 - Certificado Libre Venta o Libre Comercialización
 - Certificado Sanitario Oficial de Exportación de alimentos para consumo humano
 - En México: certificado de productos de origen agrícola, pecuario, acuícola o pesquero
2. **Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**

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

Uso de los aditivos alimentarios cumpliendo con la cantidad máxima permitida y los objetivos fijados para tipos específicos de alimentos
4. **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 HACCP y los Procedimientos Operativos Estándarizados de Saneamiento (POES)
5. **Envasado**

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

En México: Norma Oficial Mexicana de salud ambiental, bienes y servicios



REQUISITOS PARA PRODUCTOS PESQUEROS

1. **Procedimiento de importación establecido por México**
 - Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas
2. **Requisitos específicos para productos pesqueros y moluscos bivalvos**
 - Solicitud de Requisitos Acuícolas de mercancías reguladas
 - Solicitud del Certificado de sanidad acuícola para importación
 - Certificado de sanidad acuícola para importación
3. **Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**

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

Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano
5. **Buenas prácticas de manufactura y sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Crítico (HACCP)**

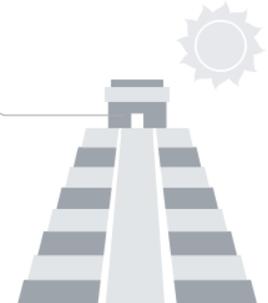
Habilitación sanitaria de establecimiento en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene, así como de la aplicación de los principios del Sistema de Análisis de Peligros y los Procedimientos Operativos Estándarizados de Saneamiento (POES)
6. **Límite Máximo de Medicamentos Veterinarios (LMR)**

Límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes
7. **Marcaje y etiquetado**

Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
8. **Envasado**

Similar a "Productos procesados"

Pirámides de las culturas prehispánicas mexicanas. También llamadas a veces teocallis, entre las pirámides de esta zona mexicana destacan las dos principales de Teotihuacán. Pirámide Volcava de La Quemada en Zacatecas, México.



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

1. **Programa de productos orgánicos**
 - Contar con el sello "ORGÁNICO SAGARPA MEXICO"
 - En el Perú: Certificados orgánicos autorizados en el Perú y de los Inaumas agropecuarios autorizados para su empleo en agricultura orgánica
2. **Certificaciones BAS C (Business Alliance for Secure Commerce)**
3. **Bebidas e icobólicas**

Especificaciones generales para el etiquetado de alimentos preenvasados y bebidas no alcohólicas

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

1. **En el Perú**

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

Son elaboradas por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía

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.

Asu vez, el exportador debe tener disponibles los documentos que respalden la certificación en caso estos sean solicitados por la Aduana. Este certificado se tramita via VUCE.



Más información en la página web: www.acuerdoscomerciales.gob.pe

1. **Normas del Codex Alimentarius**
 - Establece normas de seguridad alimentaria y de calidad
 - Residuos en alimentos, LMR
 - Aditivos alimentarios
 - Contaminación micro y biológica
 - Marcaje y Etiquetado
2. **Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF)**
 - Elabora Normas Fitosanitarias Internacionales
 - Procedimientos armonizados de cuarentena de plantas
 - Glosario de términos fitosanitarios
 - NIMF 15, todo embalaje de madera debe ser tratado térmicamente y contar con el sello de certificación de Senasa.
3. **Organización Mundial de la Sanidad Animal (OIE)**

Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI)

1. **Normas ISO**

Organismo encargado de promover el desarrollo y estandarización de normas internacionales de producción de bienes y servicios, comercio y comunicación.
2. **SQF 2000**

El código de Seguridad en la Calidad de Alimentos (SQF) 2000 establece un programa de certificación para la seguridad alimentaria y manejo de calidad que se adapta a las necesidades del proveedor de alimentos.
3. **BRC**
 - Productos de consumo (no alimentos) (V3)
 - Empaque y material de empaque (V4)
 - Almacenamiento y distribución (V2)

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 Sarpes.

Webinar
Exportador



Webinar Exportador



**Javier
Silva Chang**

jsilva@promperu.gob.pe

Seminarios virtuales
Miércoles del Exportador

Preguntas y respuestas

¿Alguna consulta?