

**Seminarios Miércoles del exportador**

# Requisitos de acceso para la exportación de alimentos hacia Australia

---

Lima, 04 de marzo de 2026

**Sophia Umbo Saldarriaga**

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

# Índice

**1** Definición de Regulaciones y Requisitos de acceso

**2** Autoridades competentes

**3** Requisitos y documentación

**4** Estándares de Calidad Alimentaria

**5** Casos prácticos y riesgos

**6** Capacitaciones y herramientas de Promperú

# 1 Definición de Regulaciones y requisitos de acceso

---



# Regulaciones



- Son **normativas gubernamentales y requisitos técnicos** que establecen estándares y directrices para la producción, importación y comercialización de productos.
- Estas normativas buscan garantizar la seguridad del consumidor y la calidad de los productos.

# Requisitos de Acceso



- Son condiciones que los productos deben cumplir para ingresar a un mercado específico.

Esto incluye aspectos como:

- Etiquetado
- Certificaciones
- Estándares de calidad

# Medidas no Arancelarias



- Son **reglas establecidas por los países** para controlar el ingreso y salida de productos de su territorio.
- Su propósito es **asegurar que los bienes cumplan con los requisitos sanitarios, de calidad o seguridad exigidos**, aunque también pueden incidir en el volumen y el precio del comercio internacional.

# Tipos de MNAs



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

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

# MSF y OTC



## Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF)

Las **Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF)** comprenden las disposiciones destinadas a proteger la salud humana, animal y vegetal.

Buscan prevenir la introducción y propagación de enfermedades o plagas a través del intercambio de productos alimenticios.



## Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC)

Por su parte, los **Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC)** son normas y procedimientos que garantizan la calidad y seguridad de los bienes, sin estar directamente vinculados con aspectos sanitarios.

Incluyen, por ejemplo, requisitos relacionados con el etiquetado, el envasado o las especificaciones de calidad de los productos.

# Diferencias Clave: Medidas MSF y OTC



## MEDIDAS MSF (Sanitarias y Fitosanitarias)



**Enfoque principal: Protección de la Salud (Humana, animal, vegetal)**

**Aborda aspectos como: Residuos de pesticidas, contaminación biológica, plagas y enfermedades.**

**Ejemplos: Límites Máximos de Residuos (LMR), tratamientos cuarentenarios.**



## MEDIDAS OTC (Obstáculos Técnicos al Comercio)



**Enfoque principal: Presentación y Seguridad del Producto.**

**Aborda aspectos como: Etiquetado Nutricional, materiales y diseño de envase.**

**Ejemplos: Normas de etiquetado, estándares de calidad, regulaciones de empaque.**

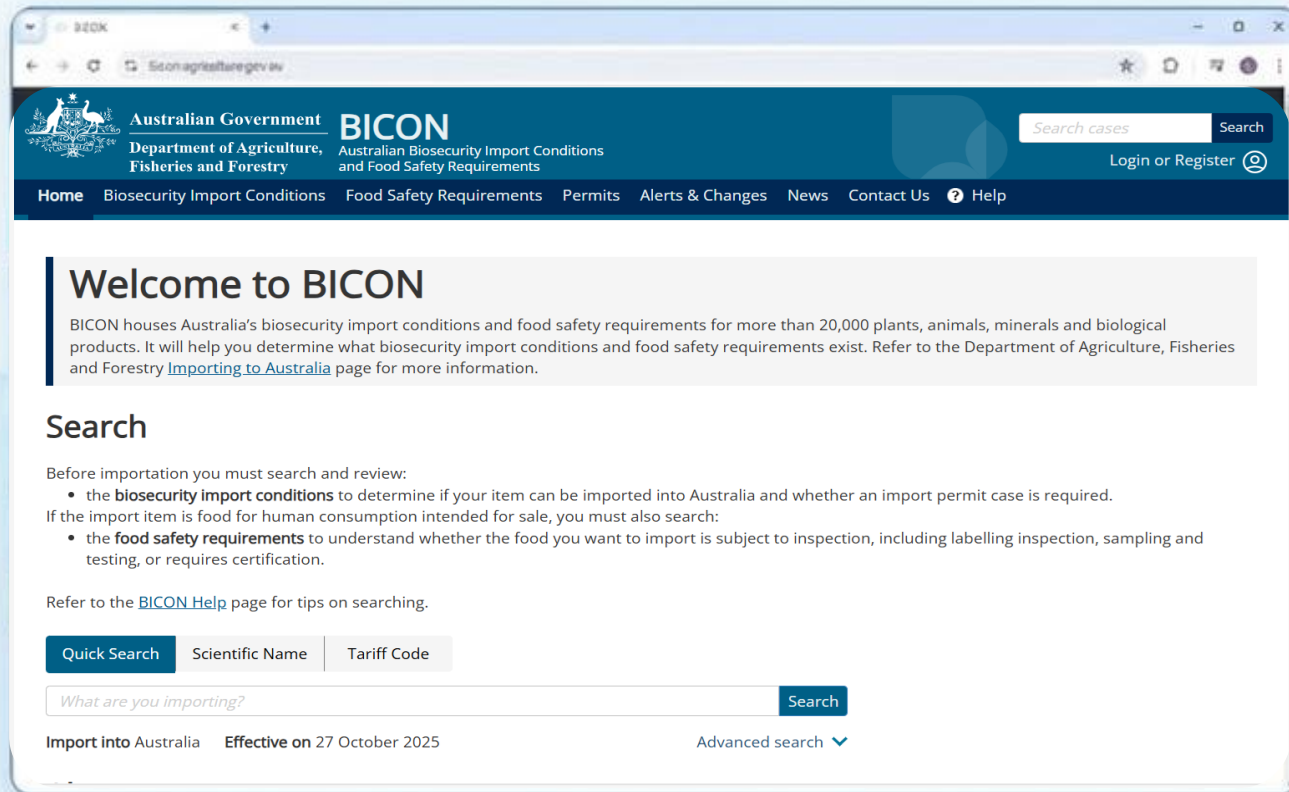
# 2 Autoridades competentes



# Department of Agriculture, Fisheries and Forestry (DAFF) - Departamento de Agricultura, Pesca y Silvicultura



# Sistema BICON - Base de Datos de Condiciones de Importación de Bioseguridad



The screenshot shows the BICON website interface. At the top, there is a navigation bar with the Australian Government logo and the text 'BICON Australian Biosecurity Import Conditions and Food Safety Requirements'. Below this is a search bar labeled 'Search cases' and a 'Login or Register' link. The main content area features a 'Welcome to BICON' section with a brief description of the system's purpose. Below this is a 'Search' section with instructions on how to use the system and a search form with a 'Search' button. The search form includes a dropdown menu for 'Quick Search' with options for 'Scientific Name' and 'Tariff Code', and a text input field with the placeholder 'What are you importing?'. At the bottom of the search form, there is a link to 'Import into Australia' and a note 'Effective on 27 October 2025'.

## Descripción del Sistema

- Base de datos oficial del Departamento de Agricultura, Pesca y Silvicultura (DAFF).
- Permite determinar los requisitos de importación para una amplia gama de productos.
- Indica si se requiere un permiso de importación.
- Es la herramienta principal para verificar las condiciones de bioseguridad antes de exportar a Australia.



Acceder a BICON: <https://bicon.agriculture.gov.au>

## FSANZ (Food Standards Australia New Zealand) - Autoridad Australiana y Neozelandesa de Normas Alimentarias



Desarrolla y administra el Código de Normas Alimentarias (Food Standards Code), que establece los requisitos de etiquetado, inocuidad y composición de alimentos.



Establece los estándares de inocuidad alimentaria y requisitos de etiquetado.



Define los límites de residuos de pesticidas, aditivos y contaminantes



## Department of Home Affairs – Australian Border Force (ABF) - Departamento del Interior – Fuerza Fronteriza Australiana



Supervisa los procedimientos aduaneros, aranceles e ingreso de mercancías.



Controla el ingreso físico de los productos en frontera.



Aplica los procedimientos de despacho y registro aduanero.



**Australian  
BORDER FORCE**



Sitio web oficial: <https://www.abf.gov.au/>



# Requisitos y documentación



# Requisitos Obligatorios



## Permiso de Importación (Import Permit)

Emitido por el Department of Agriculture, Fisheries and Forestry (DAFF).

<https://www.agriculture.gov.au/import/step-by-step-guides/permits>



## Certificados Sanitarios o Fitosanitarios

Requeridos según el tipo de producto para garantizar inocuidad y sanidad.



## Cumplimiento del Food Standards Code

Normativa para composición y etiquetado de alimentos.

<https://www.foodstandards.gov.au/code/Pages/default.aspx>



## Declaración Aduanera (Customs Declaration)

Presentada ante la Australian Border Force (ABF) para el despacho.

<https://www.abf.gov.au/imports/Pages/How-to-import/Import-declarations.aspx>

# Permisos de importación



Autorización oficial emitida por el Departamento de Agricultura, Pesca y Silvicultura (DAFF) para producto presenta riesgo biológico o sanitario.

Puede ser obligatorio si el sistema BICON indica que:



El producto requiere control cuarentenario o inspección previa.



Se necesita tratamiento, análisis o documentación adicional.



Se trata de un producto no procesado o mínimamente procesado.

# Permisos de importación

## Cómo tramitarlo:



# Certificados Sanitarios y Fitosanitarios

 Documentos oficiales que acreditan la condición sanitaria de los productos.



## Certificado Fitosanitario



Requerido para plantas, frutas, hortalizas y productos vegetales. Acredita que están libres de plagas cuarentenarias.

Autoridad emisora en origen (ej. SENASA en Perú).

MINISTERIO DE SALUD PERU DIGESA DIRECCION GENERAL DE SALUD AMBIENTAL

No: 0000-2008

**CERTIFICADO SANITARIO**  
Relativo a los Esporgos en Comercio destinado a la Unión Europea

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

- Identificación del Producto Alimenticio**  
Descripción: ESPARRAGOS EN CONSERVA  
Nombre científico:  
Tipo:  
Cantidad:  
Presentación:  
Peso neto:
- Nombre y Código del Establecimiento Habilitado**
- Destino de los Productos**  
Punto de envío:  
Punto de destino:  
Medio de transporte:  
Fecha de embarque:  
Nombre y Dirección del Expedidor:  
Nombre del Destinataria y Dirección del lugar de destino:
- Certificado Sanitario**  
LA DIGESA CERTIFICA QUE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESCRITOS EN EL ÍTEM 1:  
a) Han sido elaborados en un Establecimiento cuyas instalaciones, están habilitadas sanitariamente y cumplen con las normas de Higiene y Saneamiento Legal.  
b) Proceden de un Establecimiento cuyo proceso está siendo controlado por la aplicación del Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos.  
c) Han pasado por un Sistema de Estandarización controlada y son aptos para el consumo humano.

LMA, ABRIL 00, 2008

**CERTIFICADO FITOSANITARIO**  
PHYTOSANITARY CERTIFICATE

No: 0000000

**CERTIFICADO SANITARIO (Veterinario)**  
Relative to the Exportation of Live Animals, Meat, Milk and Fish Products

País Expedidor: PERU  
Autoridad Competente: SENASA

Organización de Producción Fitosanitaria del País: ORGANIZACIÓN DE PROTECCIÓN FITOSANITARIA (OPFI) / ORGANIZATION OF PLANT PROTECTION (OPFI)

Nombre y dirección del exportador: ARMANDO MAYR S. A.C. - Las Lomas 976 - Huancayo

Nombre y dirección del destinatario: PREMIUM INTERNATIONAL, Ca San Francisco 546, Suite 36 - New York

Cantidad declarada y nombre del Producto: 9000 Kg de arándano fresco  
Nombre botánico de las partes de las partes de plantas: VACCINIUM VITICOLA PLUM

Nombre y descripción de lotes: 6000 cajas de arándanos frescos

Lugar de Origen: País de Origen: PERU  
Medio de transporte: MARITIMO

Fecha de expedición: 05 de Agosto del 2020  
Estado de salud: DESINFECCIÓN DE LOTE  
Resultado de análisis: NO PRESENTA  
Cuantificación: 0%

Fecha de inspección: 05 de Agosto del 2020  
Nombre del funcionario designado: JUNCHAYA MENDOZA EDUARDO ALBERTO  
Lugar y fecha de expedición: TRUJILLO, THURSDAY, FEBRUARY 13, 2008




## Certificado Sanitario (Veterinario)



Requerido para animales vivos, carnes, lácteos, pescados y productos de origen animal. Garantiza la inocuidad y salud animal.

Autoridad emisora en origen (ej. SENASA/SANIPES en Perú).

 **Nota:** Pueden requerirse Análisis de Laboratorio adicionales (ej. residuos, metales pesados) según el riesgo del producto.

# Requisitos No obligatorios / Voluntarios



No son exigidas por ley, pero facilitan el acceso a canales de alto valor (retail, supermercados, food service).

| Global Safety   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|    |    |    |    |
| Sustainability/Niche  |  |   |   |
|  |  |  |  |

# 4 Estándares de Calidad Alimentaria



# Food Standards Code: etiquetado y requisitos de información

Es el marco normativo principal que regula la composición, el etiquetado y la presentación de los alimentos en Australia y Nueva Zelanda.

<https://www.foodstandards.gov.au/business/labelling>



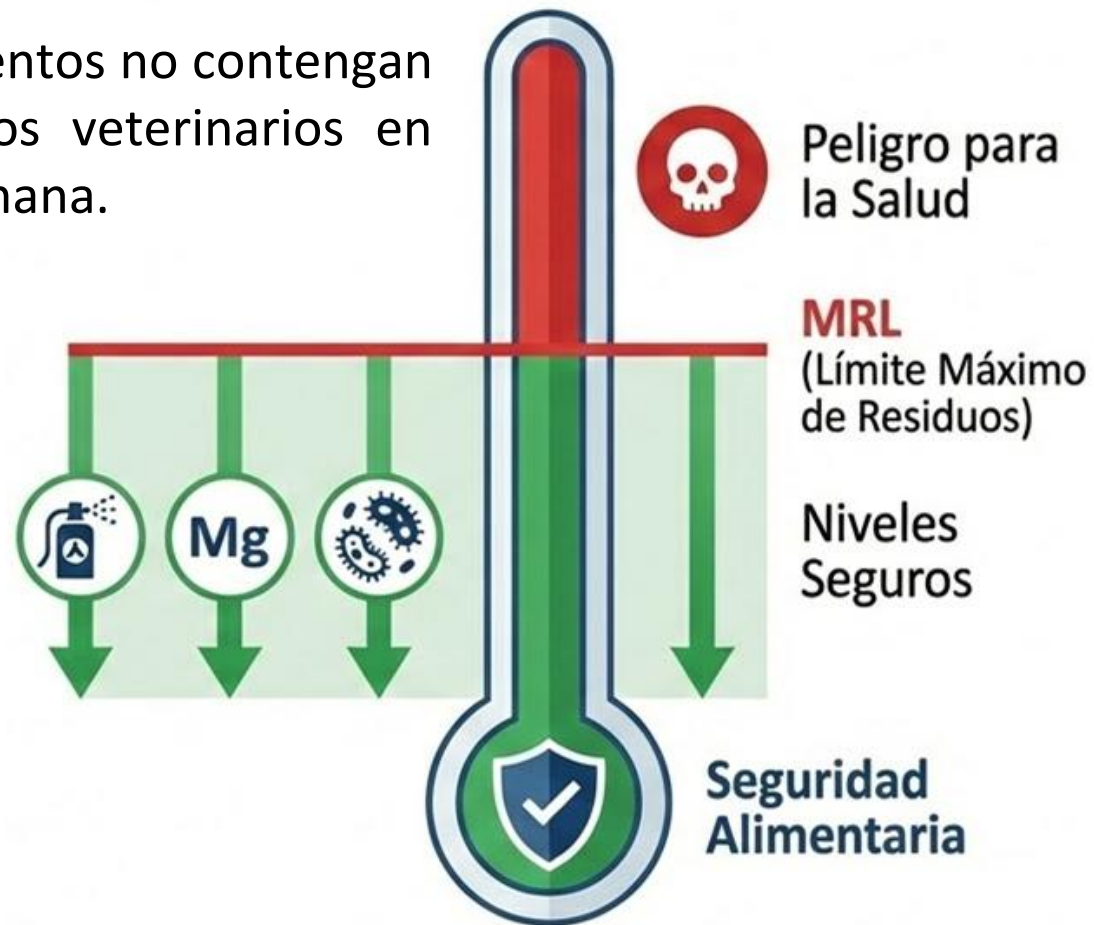
# Sistema de Etiquetado Nutricional Voluntario (Health Star Rating – HSR)

- ★ Asigna una puntuación de ½ a 5 estrellas según el perfil nutricional.
- ✓ Promueve elecciones alimentarias más saludables y permite comparar productos.
- 📊 Basado en un algoritmo que considera:
  - Energía (kJ)
  - Grasas saturadas
  - Azúcares totales
  - Sodio
  - Nutrientes positivos (fibra, proteínas, etc.)



# Límites de residuos y seguridad alimentaria

- ✓ Se establecen para asegurar que los alimentos no contengan residuos de plaguicidas o medicamentos veterinarios en cantidades perjudiciales para la salud humana.
- ✓ Los análisis de residuos son realizados por autoridades de bioseguridad y sanidad alimentaria en el punto de entrada.
- ✓ Si se detectan residuos por encima del límite permitido, el envío puede ser rechazado, destruido o reexportado.



# Límites de residuos y seguridad alimentaria

Normas de referencia:



**Instrumento de 2023 sobre productos químicos agrícolas y veterinarios (Norma LMR para residuos de productos químicos)**

<https://www.legislation.gov.au/F2023L01350/latest/text>



**Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda – Anexo 19 – Niveles máximos de contaminantes y tóxicos naturales**

<https://www.legislation.gov.au/F2015L00454/latest/versions>



**Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda – Anexo 20 – Límites máximos de residuos**

<https://www.legislation.gov.au/F2015L00468/latest/versions>

## Ejemplos de Límites

| Producto          | Sustancia    | Límite (mg/kg) | Fuente |
|-------------------|--------------|----------------|--------|
| Manzana           | Carbendazim  | 2.0            | FSANZ  |
| Filete de pescado | Mercurio     | 1.0            | FSANZ  |
| Leche             | Penicilina G | 0.004          | APVMA  |

# Envasado y materiales de contacto con alimentos

Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda - Norma 3.2.2 - Prácticas de seguridad alimentaria y requisitos generales: <https://www.legislation.gov.au/F2008B00576/latest/text>



Los **materiales** deben ser **seguros**, limpios y aptos para uso alimentario.



El envasado debe **resistir** las condiciones normales de transporte, almacenamiento y venta.



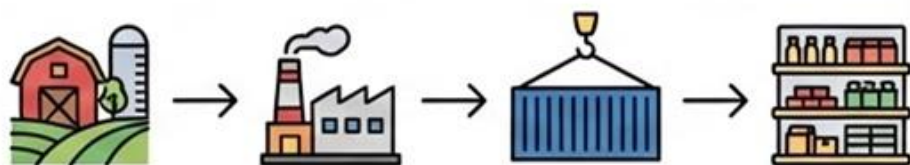
No deben transferir **sustancias tóxicas**, olores o sabores al alimento.



Se deben cumplir los lineamientos del Australian Packaging Covenant (APCO) en **sostenibilidad** y **reciclabilidad**: <https://apco.org.au/>

# Trazabilidad y sistemas de gestión de inocuidad

## Trazabilidad: un requisito clave



La identificación lote a lote es una práctica esperada para todos los alimentos importados. Cada producto debe contar con estos datos.

## Sistemas de inocuidad recomendados



Contar con un sistema basado en HACCP.






























# 5 Casos prácticos y riesgos





# Pasos recomendados para exportadores



# Ejemplos por tipo de producto

| Producto   |  | Requisitos clave   |  |
|--|--|--|--|
|   <b>Frutas y hortalizas</b>             |  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado fitosanitario</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Límites de residuos</li> </ul>                  |  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inspección en frontera</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Import Permit según BICON si aplica</li> </ul>   |  |
|   <b>Carnes y productos cárnicos</b>     |  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado sanitario</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas de inocuidad</li> </ul>                      |  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etiquetado obligatorio</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Import Permit según BICON si aplica</li> </ul>   |  |
|   <b>Pescados y mariscos</b>             |  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado sanitario</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Control de temperatura</li> </ul>                   |  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trazabilidad lote a lote</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Import Permit según BICON si aplica</li> </ul> |  |
|   <b>Productos procesados</b>          |  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etiquetado Food Standards Code</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificados de análisis</li> </ul>       |  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas de envasado</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Import Permit según BICON si aplica</li> </ul>      |  |
|   <b>Alimentos secos y envasados</b> |  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificados según tipo de producto</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etiquetado obligatorio</li> </ul> |  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Import Permit generalmente no aplica</li> </ul>   |  |

# Errores comunes y cómo evitarlos

| Error Común   | Cómo Evitarlo   |
|---|---|
|  <b>Documentación incompleta</b>                   |  Factura, packing list y certificados deben coincidir con BICON.                   |
|  <b>Falta de Import Permit</b>                     |  Confirmar en BICON y solicitar si aplica.   |
|  <b>Etiquetado incorrecto</b>                      |  Cumplir con Food Standards Code (ingredientes, info nutricional, país de origen). |
|  <b>Certificados vencidos o erróneos</b>          |  Solicitar certificados vigentes y específicos por producto.                      |
|  <b>Problemas de transporte o almacenamiento</b> |  Controlar temperatura, embalaje adecuado y trazabilidad lote a lote.            |



# Capacitaciones y herramientas de Promperú

---



# Requisitos de Acceso a Mercados - RAM



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

# Requisitos de Acceso a Mercados (RAM), al 2026



## Agroindustria

- Requisitos Sanitarios – Agroindustria
- LMR (Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas)
- Habilitación Sanitaria y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
- Etiquetado
- Envase y Embalaje
- Certificaciones Voluntarias
- Orgánicas
- Requisitos de la FDA (Food and Drug Administration) (de aplicar)
- Información complementaria



## Pesca

- Condiciones de acceso – Hidrobiológicos
- LMR (Límite Máximo de Medicamentos Veterinarios)
- Requisitos Sanitarios
- Etiquetado
- Envase y Embalaje
- Certificaciones Voluntarias
- Orgánicas
- Requisitos de la FDA (Food and Drug Administration) (de aplicar)
- Información complementaria



## Agricultura

- Requisitos Fitosanitarios
- LMR (Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas)
- Requisitos Sanitarios
- Etiquetado
- Envase y Embalaje
- Certificaciones Voluntarias
- Orgánicas
- Requisitos de la FDA (Food and Drug Administration) (de aplicar)
- Información complementaria



## Manufactura

- Condiciones de acceso
- Restricciones sobre salubridad e inocuidad (de aplicar)
- Marcado y etiquetado
- Especificaciones técnicas
- Envase y material de empaque para la venta
- Requisitos de comercialización
- Certificaciones Voluntarias
- Información complementaria



## Textil

- Condiciones de acceso
- Restricciones sobre salubridad e inocuidad
- Marcado y etiquetado
- Requisitos de la Prenda y Uso de Normas Técnicas de Ensayos
- Envases y material de empaque para la venta al por menor
- Contenedores y Materiales de Embalaje para Embarque
- Certificaciones Voluntarias
- Información complementaria



## Producción pecuaria

- Condiciones de acceso – Agropecuario
- LMR (Límite Máximo de Medicamentos Veterinarios)
- Requisitos Sanitarios
- Etiquetado
- Envase y Embalaje
- Certificaciones Voluntarias
- Orgánicas
- Información complementaria

# Plaguicidas LMR

prom 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)

# Plaguicidas LMR, al 2026



**43** Productos de la agroindustria





## Productos incluidos

-  **Frutas:** Aceituna, Aguacate (Palta), Almendra, Arándano, Banana, Camu camu, Chirimoya, Fresa, Granada, Granadilla / Maracuyá, Higo, Limón común, Limón Tahití, Mandarina (Satsuma), Mandarina (Tangerina), Mango, Nuez de Brasil, Papaya, Pecana, Sandía, Tangelo, Uva de mesa
-  **Hortalizas:** Ajo, Alcachofa, Arveja china, Arveja dulce, Brócoli, Camote, Cebolla en bulbo, Cebolla fresca, Espárrago, Haba, Pimiento, Zapallo
-  **Otros:** Arroz, Cúrcuma, Grano de cacao, Grano de café verde, Jengibre (Kion), Maíz dulce, Orégano, Pallar, Quinoa en grano



**26** Países, Unión Europea y CODEX ALIMENTARIUS

## Destinos y normativas cubiertos

-  **América:** Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Colombia, Costa Rica, Estados Unidos, México, Venezuela
-  **Asia y Oceanía:** Australia, China, Corea del Sur, Hong Kong, India, Indonesia, Japón, Malasia, Singapur, Tailandia, Taiwán
-  **Europa y otros:** Noruega, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, Turquía, Unión Europea
-  **Internacional:** CODEX ALIMENTARIUS

# Regulaciones de Exportación en Perú: Guías y Requisitos | PROMPERÚ



The screenshot shows the website interface for 'Regulaciones para exportar'. At the top, there is a navigation bar with the logo 'prom perú' and 'Exportemos.pe' on the left, and menu items: 'Inicio', 'Descubrir oportunidades', 'Promoción de la oferta', 'Fortalecimiento de capacidades - Ruta Exportadora', and 'Contacto'. Below the navigation bar is a search bar with the placeholder text 'Buscar en Exportemos..' and a magnifying glass icon. The main content area features the title 'Regulaciones para exportar' followed by an introductory paragraph about export regulations. Below this, there are three sections: 'América del Norte', 'Unión Europea', and 'Asia', each containing a list of regulatory updates.

Exportar productos exige el cumplimiento estricto de normativas técnicas y regulaciones específicas impuestas por los mercados de destino. La inobservancia de estos preceptos legales puede derivar en la retención de la carga o el rechazo definitivo de los envíos en las aduanas correspondientes. Para asegurar el acceso efectivo a los mercados internacionales, es imperativo que el exportador gestione adecuadamente los requisitos necesarios para la admisión de productos y la documentación técnica correspondientes que avalen que la mercancía satisface los parámetros de calidad exigidos por el mercado destino.

A continuación, se presenta información técnicas relativas al marco normativo vigente en los principales mercados internacionales para el sector agronegocios.

### América del Norte

- [FDA propone etiquetado nutricional frontal en alimentos envasados en Estados Unidos \(iniciativa en discusión\)](#)
- [Actualización de requisitos para exportadores de langostinos a Estados Unidos](#)

### Unión Europea

- [Análisis de rechazos de exportaciones peruanas a la Unión Europea \(RASFF 2024 y primer semestre de 2025\).](#)

### Asia

- [Modificación de los límites de residuos en Japón \(LMR\)](#)
- [Alerta de mercado: requisitos críticos de LMR para exportar quinua y granos a Tailandia](#)
- [Requerimientos obligatorios para exportar alimentos a China](#)