



Importancia de la Normalización

Angélica Yovera Aliaga
Especialista en Normalización
PROMPERU

Seminarios Miércoles del Exportador - PromPerú
28 de Setiembre de 2016
Lima, Perú



Contenido



Presencia Peruana en el Comercio Mundial



La Importancia de la Normalización



Nuevos Retos



Presencia Peruana en el Comercio Mundial

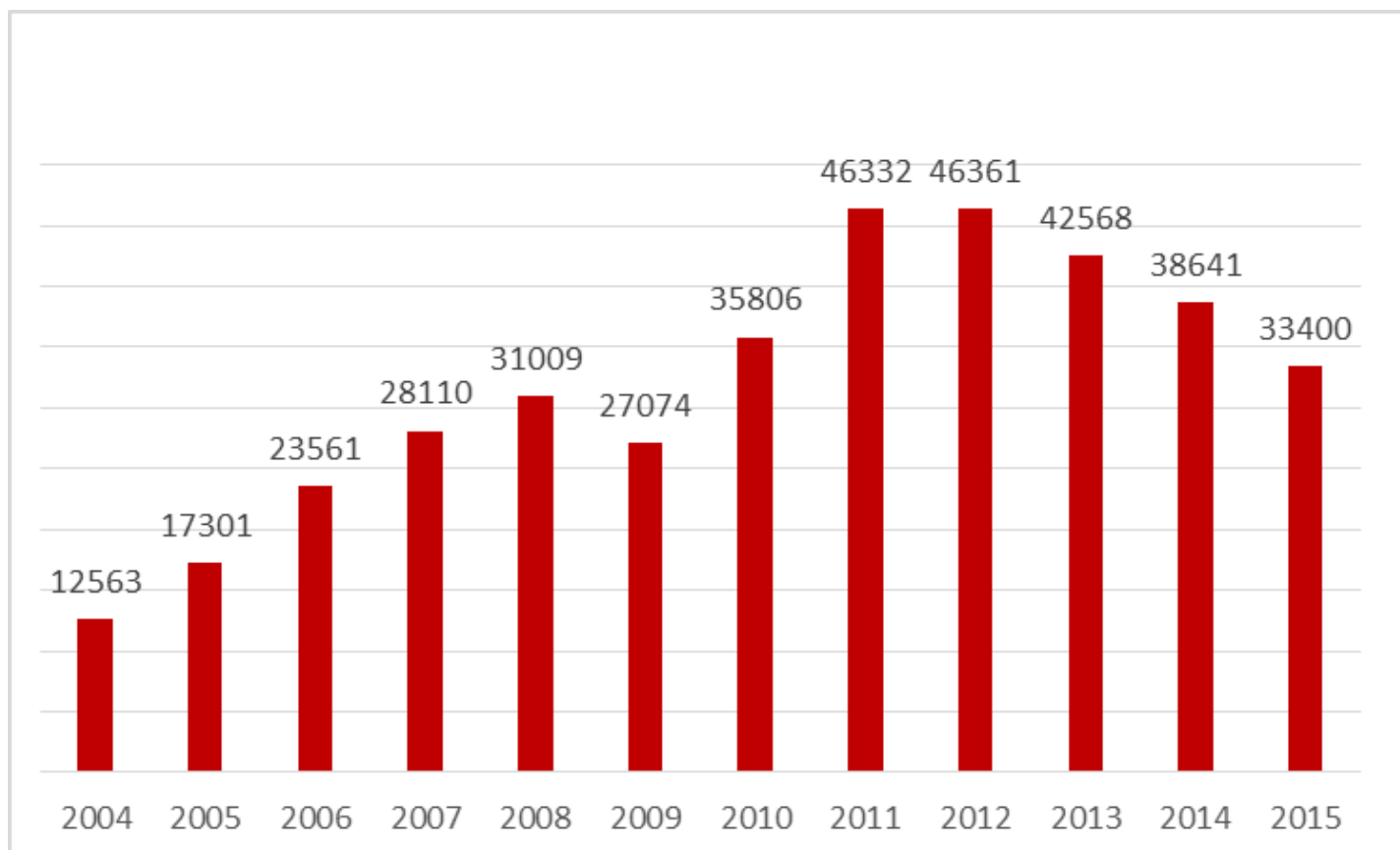
Las exportaciones peruanas (millones de US\$)

-16.3%

Caída
Exportaciones
Tradicionales

-7.3%

Caída
Exportaciones
No Tradicionales



rom
perú

Fuente: SUNAT. Elaboración: PROMPERÚ

Las exportaciones peruanas (millones de US\$)

Exportaciones Peruanas por Sectores 2011 - 2015

Millones de US\$

SECTORES	2011	2012	2013	2014	2015	Var. % 2015 - 2014	TCP % 2015 - 2011
TRADICIONAL	36,140	35,153	31,490	26,915	22,524	↓ -16.3%	↓ -11.1%
MINEROS	27,487	26,418	23,492	19,597	17,987	↓ -8.2%	↓ -10.1%
PETRÓLEO Y GAS NATURAL	4,860	5,328	5,497	4,721	2,377	↓ -49.6%	↓ -16.4%
PESQUERO	2,107	2,312	1,712	1,733	1,450	↓ -16.3%	↓ -8.9%
AGRÍCOLAS	1,685	1,095	789	863	709	↓ -17.9%	↓ -19.5%
NO TRADICIONAL	10,192	11,208	11,078	11,726	10,876	↓ -7.3%	↑ 1.6%
AGROPECUARIO	2,834	3,059	3,408	4,202	4,371	↑ 4.0%	↑ 11.4%
QUÍMICO	1,654	1,636	1,510	1,523	1,402	↓ -7.9%	↓ -4.0%
TEXTIL	1,990	2,177	1,928	1,806	1,329	↓ -26.4%	↓ -9.6%
SIDERO-METALÚRGICO	1,051	1,217	1,219	1,060	998	↓ -5.8%	↓ -1.3%
PESQUERO	1,051	1,041	1,067	1,189	952	↓ -20.0%	↓ -2.5%
MINERÍA NO METÁLICA	492	722	722	666	698	↑ 4.8%	↑ 9.1%
METAL-MECÁNICO	489	554	552	599	540	↓ -10.0%	↑ 2.5%
MADERAS Y PAPELES	401	438	427	417	353	↓ -15.5%	↓ -3.2%
VARIOS (inc. joyería)	192	331	214	225	204	↓ -9.2%	↑ 1.6%
PIELES Y CUEROS	33	32	30	37	28	↓ -25.0%	↓ -4.7%
ARTESANÍAS	5	1	1	1	2	↑ 68.8%	↓ -23.2%
TOTAL	46,332	46,361	42,568	38,641	33,400	↓ -13.6%	↓ -7.9%

Fuente: SUNAT / ELABORACIÓN: INTELIGENCIA DE MERCADOS - PROMPERÚ

Los Acuerdos Comerciales

En vigencia



**17 TLCs con
52 principales
economías**

**Cobertura de
Acuerdos: 95%
del comercio
exterior
(X+M: US\$ 80
mil millones)
8 mil empresas
exportadoras**

Por entrar en vigencia



En negociación



Indicadores

	2014	2015
Nro. empresas	4642	7716
mercados	190	183
Nro. productos	4642	4620

-Principal destino China, se exportó 7397 millones, es decir 22% del total, Estados Unidos 15%, Suiza 8%, Canadá 7% y Japón 3%.

Nueva oferta exportable en frescos



Arándano



Tuna



Granada



Chirimoya



Granadilla



Aguaymanto



Líderes exportadores en el mundo



Primero



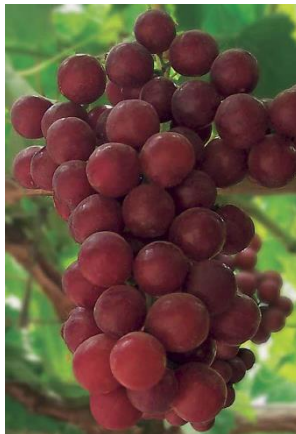
Segundo



Cuarto



Quinto



Séptimo



Treceavo

Preferencias de los consumidores



(S/C)참외세트

26,800

Atraer la atención del comprador!



과일바구니1호-말순

84,000

MUSK MELON

Purum Premium 95%
국산
친환경 머스크메론세트
67,500 원/2입/박스

Purum Premium 95%
국산
친환경 머스크메론세트
95,000 원/2입/박스

Valor agregado



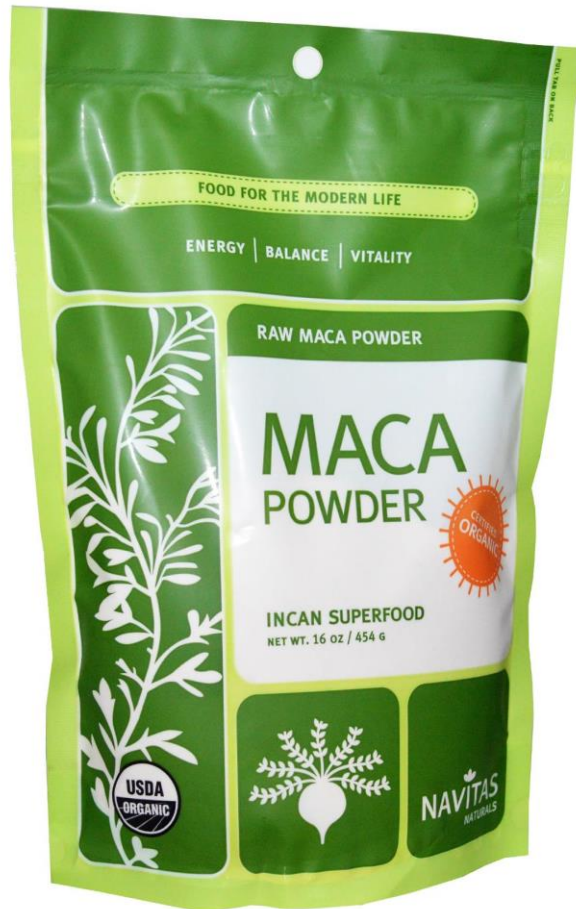
**Quinua
Boliviana**

Valor agregado

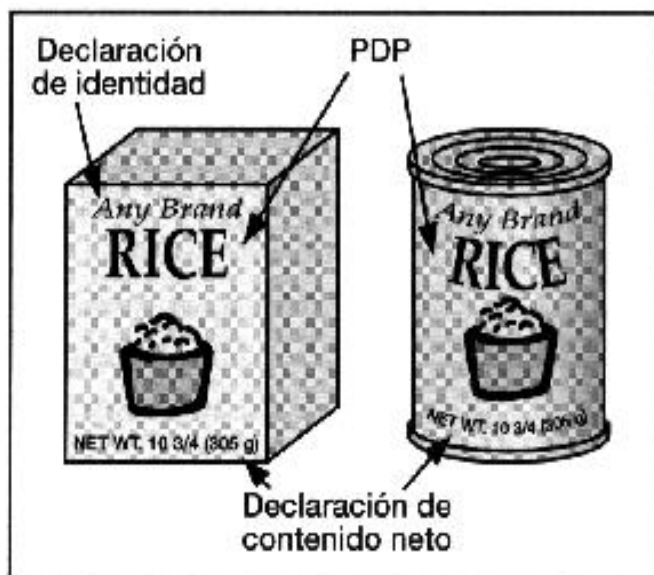


Quinua
Colombiana

Valor agregado



- **Amplia información:** Sobre origen, valor nutritivo, ingredientes, formas de preparación y consumo.



- **Confiabilidad:** Sobre la calidad e inocuidad.



Sistema Peruano de Normalización

Infraestructura de la Calidad

5 elementos que encajan perfectamente



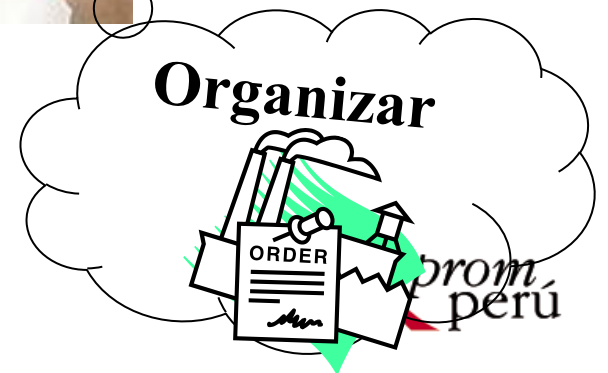
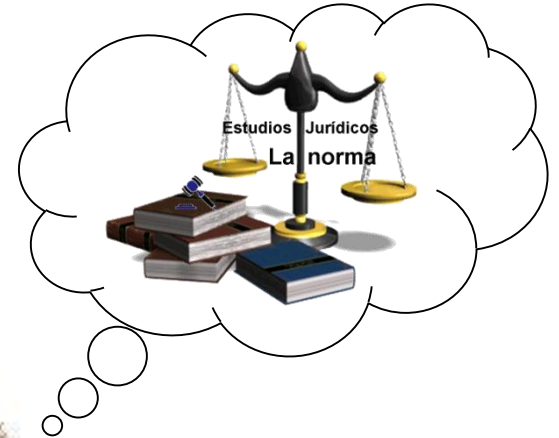
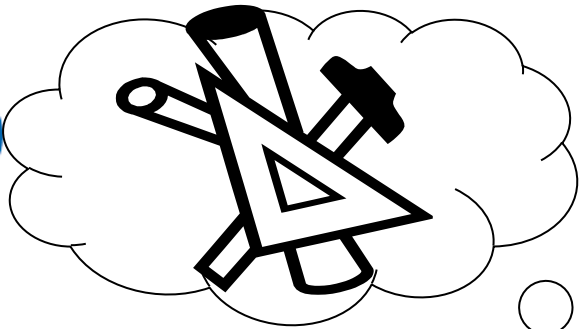
Antecedentes

Gran Incendio de Baltimore - 1904

- Con el fin de detener el fuego, bomberos de otros lugares acudieron a Baltimore.
- Una razón de la magnitud y la duración de este fuego fue la falta de NORMALIZACIÓN de los equipos de incendio.
- Los bomberos de las otras ciudades no pudieron ayudar mucho; porque sus mangueras de incendio no pudieron ser conectados a las bocas de incendio Baltimore.
- Como resultado, el fuego quemó durante casi 30 horas, destruyendo 1526 edificios en alrededor de 70 cuadras de distancia.



¿En qué piensa cuando se habla de normalización?



Normalización

Es la actividad que establece, **disposiciones** (Requisitos, metodos de ensayo) destinadas a un uso común repetido (**estandar**), con el fin de conseguir un orden óptimo en un contexto dado.

Según la ISO: La Normalización es la actividad que tiene por objeto **establecer ante problemas reales o potenciales, disposiciones destinadas a usos comunes y repetidos, con el fin de obtener un nivel de ordenamiento óptimo.**

Sistema Peruano de Normalización

Fuentes:

↓
Sector
Privado y Público

Diagnósticos
Sectoriales

INACAL

Conforma, Supervisa
Capacita

**Comités Técnicos
de
Normalización**

Miembros:

↓
Productores

Consumidores

Técnicos

Elabora
Proyecto de NTP

Institución Sectorial:
Secretaría CTN

APRUEBA

Voluntaria

**Normas
Técnicas
Peruanas**

Nota:

Referencia Normativa

Directivas del Código de Buenas Prácticas para la
Normalización de la ISO, Anexo 3 del Acuerdo OTC,
Decisión 419 y Resolución de la SGCA 313

Sistema Peruano de Normalización

- Las Normas Técnicas Peruanas (NTP) son **elaboradas** por los **Comités Técnicos de Normalización** (CTN).
- Las NTP son **aprobadas** por el **INACAL** (Dirección de Normalización)
- El CTN está **conformado** por el sector **productor, técnico y consumo**.

Las NTP son voluntarias



Una norma técnica

Es un **documento** técnico **voluntario**

Contiene especificaciones de calidad, terminología, métodos de ensayo, información de rotulado, envasado, entre otros.

Es elaborada por el **consenso** de las partes interesadas (fabricantes, consumidores, ministerios, universidades, entre otros).

Es aprobada por un Organismo de Normalización **(INACAL)** reconocido y está disponible al público

Tipos de Normas Técnicas Peruanas

1. De producto: requisitos que un producto debe cumplir para ser apto para su uso y consumo:

NTP 209.027 CAFÉ VERDE. Requisitos

2. De terminología: aquellas que definen el significado de los términos a emplear:

NTP-ISO 3509 CAFÉ VERDE. Vocabulario

3. De métodos de ensayo: establece métodos, máquinas y útiles para la realización de pruebas y análisis sobre materiales y productos

**NTP 209.315:2008 CAFÉ SOLUBLE O INSTANTANEO.
Métodos de ensayo**

Tipos de Normas Técnicas Peruanas

4. **De muestreo:** especifica planes para la extracción de muestras y procedimientos para la ejecución de inspecciones.

NTP-ISO 6670:2008 CAFÉ INSTANTÁNEO EN UNIDADES CON RECUBRIMIENTO. Muestreo

5. **De proceso:** especifica los requisitos que debe cumplir un proceso. Las NTP de proceso abordan temas vinculados a los Sistemas de Gestión. Ocasionalmente las NTP pueden ser completas, incluyendo terminología, clasificación, etc.

Datos del INACAL

- NTP: 4636
- NTP aprobadas por INDECOPI(2014) : 719
- CTN y SCTN conformados: 249

Fuente: INACAL

Una ciudad sin Normas



Una ciudad con Normas



Beneficios de la normalización para los productores

- Mejorar eficiencia productiva
- Facilitar la producción en serie y la uniformización y especialización de la mano de obra
- Facilita la comercialización de los productos
- Facilita acceso a avances tecnológicos establecidos en la Norma Técnica Peruana.

Beneficios de la normalización para los consumidores

- Acceso a datos técnicos de los productos para facilitar su selección.
- Facilita la formulación de pedidos.
- Conocer los requisitos cuyo cumplimiento se debe evaluar en un producto o servicio dado.

Beneficios de la normalización para la economía del país

- Contribuye al ordenamiento de las actividades económicas.
- Mejora de la calidad de los productos, derivándose en un progresivo incremento de la producción.
- Facilitar la comunicación comercial, mejorando la relación entre la oferta y la demanda.
- Intensifica la competencia
- **Contribuye al incremento de las exportaciones**

Rol de PROMPERU en la Normalización

- PROMPERU apoya la normalización desde hace 16 años.

CTN	SCTN
4	15

- Apoyo como Secretaría Técnica en la Normalización del 50% de la canasta agroexportadora.
- Participación de 300 personas.
- Presentes en 9 regiones.

CTN	SCTN
Productos Agroindustriales	Mango
	Uva
	Limón
	Palta
	Cítricos
	Páprika
	Pimiento Piquillo
	Lúcuma
	Castañas Amazonicas
	Granos Andinos (Kiwicha y Quinua)
Espárrago	Espárrago Fresco
	Espárrago en Conserva
	Espárrago Congelado
Sacha Inchi y sus Derivados	
Café	

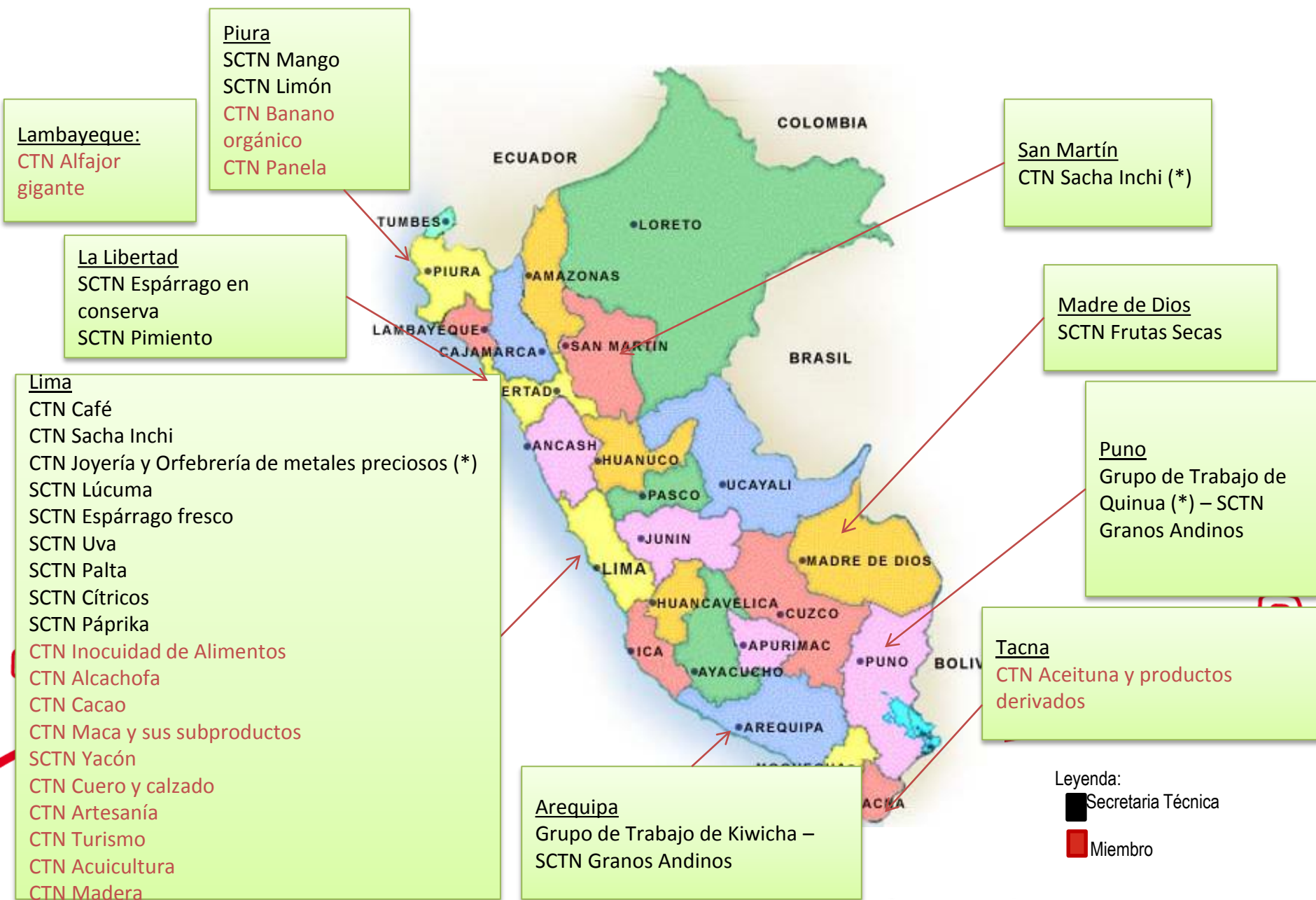
Comités y Subcomités en la que PROMPERU es Secretaría Técnica



CTN
CTN Maca - Junín
CTN Yacón - Lima
CTN Camu camu - Iquitos

**Otros Comités en
la que PROMPERU
es miembro**

Normalización – CTN y SCTN





CTN Joyería y Orfebrería



SCTN Quinua



SCTN Pimientos



CTN Sacha Inchi



**SCTN
Esparrago
fresco**



Normas Técnicas Peruanas elaboradas

CTN / SCTN	Nº NORMAS APROBADAS
CTN CAFÉ	24
CTN ESPÁRRAGO	
-SCTN ESPÁRRAGO FRESCO	5
-SCTN ESPÁRRAGO EN CONSERVA	8
CTN JOYERIA Y ORFEBRERIA DE METALES PRECIOSOS	18
CTN SACHA INCHI	8
CTN PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DE EXPORTACIÓN	
-SCTN MANGO	4
-SCTN UVA	1
-SCTN LIMÓN	1
-SCTN PALTA	1
-SCTN CÍTRICOS	1
-SCTN PÁPRIKA	3
-SCTN PIMIENTO	4
-SCTN LÚCUMA	4
-SCTN FRUTAS SECAS	1
-SCTN GRANOS ANDINOS (KIWICHA/QUINUA)	8
TOTAL DE NORMAS APROBADAS Y DIFUNDIDAS	91

Avances en la normalización regional e internacional

NTP usadas como base para Normas Andinas

CODIGO	N° NORMAS APROBADAS
NA0017:2006	ESPÁRRAGO. ESPÁRRAGOS FRESCOS. REQUISITOS
NA0032:2007	GRANOS ANDINOS. PSEUDOS CEREALES. QUINUA EN GRANO. DEFINICIONES
NA 0045:2008	LÚCUMA FRESCA. REQUISITOS
NA 0056:2008	PIMIENTO DEL PIQUILLO. MATERIA PRIMA PARA PRODUCTOS PROCESADOS
NA 0083:2010	LÚCUMA FRESCA. MATERIA PRIMA PARA PRODUCTOS PROCESADOS. REQUISITOS

**NTP de lúcuma como base para norma
Codex**



Organización Internacional
para la Normalización

Miembro Pleno de ISO:

ISO/TC 34/SC 15 Café
ISO/TC 174 Joyería

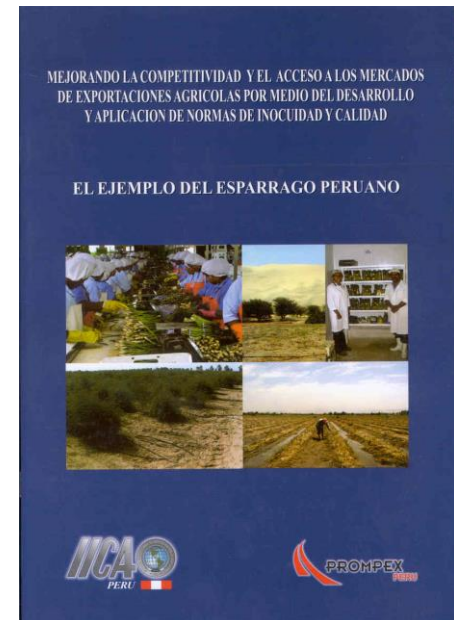


CASOS EXITOSOS

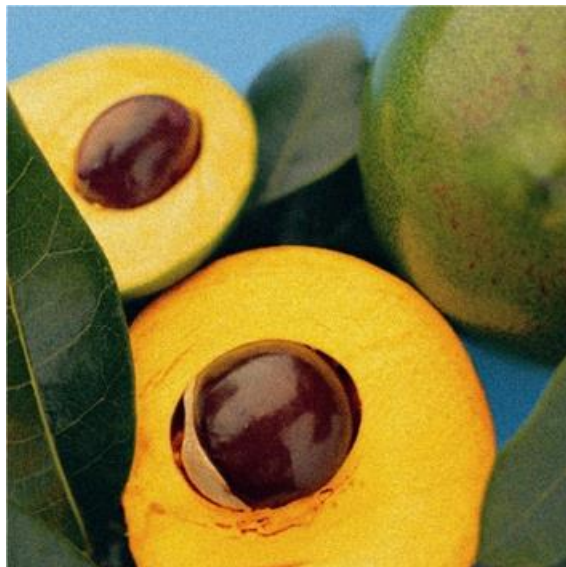
Espárrago



- En colaboración con PROMPEX (ahora PROMPERU), el IPEH y con el apoyo financiero de USDA, el IICA emitió un informe titulado “Mejorando la competitividad y el acceso a los mercados de exportaciones agrícolas por medio del desarrollo y aplicación de normas de inocuidad y calidad: el ejemplo del espárrago peruano”.
- Para el caso de la norma de requisitos de espárragos del Codex, el CTN Espárragos participó en la normalización internacional, a través de las reuniones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (México) y la 24^º Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra), llevando la posición del país y salvaguardando los intereses nacional



Lúcuma



Norma Regional del Codex para la Lúcumá

- Este documento fue propuesto por Perú, frente a la necesidad de contar con una norma internacional que establezca requisitos de calidad para uno de sus PRODUCTOS BANDERA y que forma parte de nuestra biodiversidad.



indecopi

Norma Técnica Peruana



Normalización Nacional

prom Perú

LÚCUMA FRESCA. Requisitos

NORMA ANDINA NA 0045

PRIMER ASESOR
2008-05-15

LÚCUMA FRESCA. Requisitos

IN - INSTITUTO NACIONAL DE NORMAS TECNOLÓGICAS

CONCORDANCIA: Ninguna

DESCRIPCIÓN: Lúcumá, fruta, jugosa.

DESCRIPCIÓN: Lúcumá, fruta, jugosa.

LCR: 007/2002/CE

Norma Técnica del Acuerdo de Comercio y Cooperación
Nº 019-L/06 2008-05-15

Normalización Andina

Normalización Internacional

CODEX STAN 305R

Página 1 de 6

NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA LA LÚCUMA
(CODEX STAN 305R - 2011)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las frutas de las variedades comerciales de lúcumá, obtenidas de la especie *Posneria lucuma* (R. y P.), de la familia Sapotaceae, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye la lúcumá destinada a la elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría, y las tolerancias permitidas, la lúcumá deberá estar:

- entera, y preferentemente manteniendo la base del pedúnculo que siempre va adherida al cáliz; de contar con el pedúnculo, este no deberá ser mayor a 5 mm, cortado limpiamente;
- sana, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exenta de plagas, y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto;
- exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exenta de cualquier olor y/o sabor extraño;
- exenta de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- exenta de daños físicos tales como: magulladuras profundas, rasguños, etc., que ocurran en el momento de comercialización; rajaduras no profundas;
- exenta de quemaduras de sol.

Asimismo deberá presentarse:

- con el color característico de la variedad.

2.1.1 La lúcumá de esta categoría deberá ser de calidad superior. Deberá presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción. No deberá tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación, y presentación en el envase.

2.2 CLASIFICACIÓN

La lúcumá se clasificará en tres categorías que se definen a continuación:

2.2.1 Categoría superior

La lúcumá de esta categoría deberá ser de calidad superior. Deberá presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción. No deberá tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación, y presentación en el envase.

En ningún caso, los defectos deberán afectar la pulpa del producto.

Sacha Inchi



Acceso al mercado Europeo a través de la Equivalencia Sustancial

Novel Food

- A través del Reglamento 285/97, la Comisión Europea (CE) controla la comercialización e importación de productos alimenticios dentro del bloque con el fin de asegurar la salud de la población
- Un nuevo alimento es cualquier alimento o ingrediente alimentario que no haya sido utilizado de manera importante para el consumo humano en la Comunidad Europea hasta el 15 de mayo de 1997

La equivalencia sustancial

- Es un proceso simplificado de notificación
- Si un alimento nuevo es sustancialmente equivalente a un alimento existente en el mercado, éste puede ser tratado de la misma manera con respecto a la seguridad
- La notificación necesita una „opinión“ favorable de un estado miembro, confirmando que el producto es equivalente al producto existente
- Una vez aprobado por el estado miembro, el producto está permitido en el mercado europeo
- El tiempo estimado de la elaboración y aprobación: de 7- 10 meses

La equivalencia sustancial

Para la equivalencia sustancial se requiere la siguiente información:

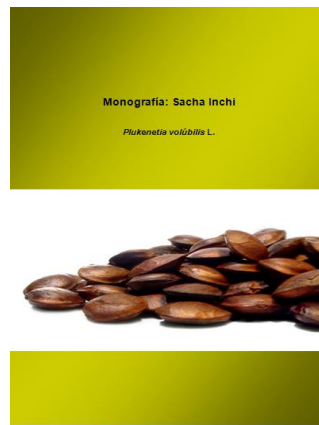
- Datos administrativos
- Origen y uso histórico del nuevo alimento
- Efecto del proceso de producción aplicado al nuevo alimento
- Composición del producto
- Información nutricional
- Información microbiológica
- Etiquetado

Antecedentes

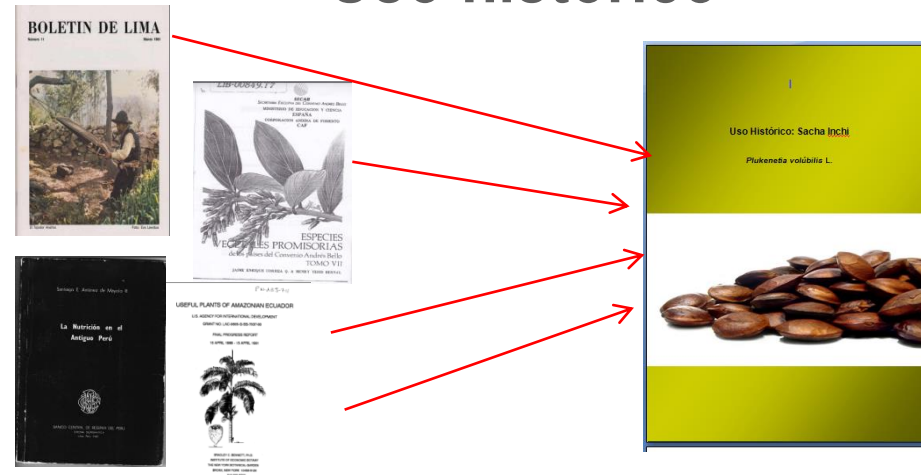
Hojas botánicas



Base de datos y monografía



Uso histórico



Normas Técnicas



Aceite de Sacha Inchi Requisitos BPM, BPA y Trazabilidad



Situación actual

En Noviembre 2012, la autoridad Irlandesa (FSAI) reconoció el aceite de Sacha Inchi de Agroindustrias Amazónicas como substancialmente equivalente al aceite de Linasa y permitió así su venta en el mercado Europeo.

En febrero del 2014 las empresas peruanas: Agroindustrias OSHO; Amazon Health Products; RODA Selva y Olivos del Sur, lograron la aprobación del aceite de Sacha Inchi para el mercado europeo al lograr su exclusión de la lista Novel Food.

Acceso al mercado EEUU

- La FDA declaró al aceite de Sacha Inchi como Alimento Seguro para el consumo humano, al otorgarle la condición Generally Recognized as Safe (GRAS).
- Este reconocimiento permite el incremento de las exportaciones al mercado de EEUU.

EE.UU. reconoce al aceite de sachá inchi como alimento seguro

También este año cuatro empresas lograron la aprobación del producto para el mercado europeo

Compartir

414

Twitter

35

Google+

0

Compartir

21

Pint

0

2



LEA TAMBIÉN...

Descubren una semilla con más omega 3 que el sachá inchi



¿Sabes qué es el aceite de Sacha Inchi y para qué sirve?



Darwin Cruz Fiestas

Periodista

@Darwin_Cruz

Seguir a @portafolioecpe

La Food and Drug Administration (FDA) -la autoridad sanitaria de Estados Unidos- ha declarado que **el aceite de sachá inchi es un alimento seguro para el consumo humano**, al otorgarle la condición Generally Recognized as Safe (GRAS). Este reconocimiento permitirá incrementar las exportaciones del producto hacia este mercado de destino, según informó la ministra de Comercio Exterior y Turismo, Magali Silva.

Sigue a Portafolio también en **Facebook**

"En los últimos años los clientes de Estados Unidos han exigido a las empresas peruanas contar con la condición GRAS para el aceite de

ESPECIAL HOGAR



Club de Suscriptores | El Comercio

TODOS LOS COMENTARIOS

Comentarios: 2

Ordenar ▼



David Diaz

Que bueno leer una noticia como está un lunes inicio de semana.

Hace 3 semanas



José Antonio

Y cuando estén en la feria poner en el stand una pantalla LED grande con el video TE AMO PERU 2 y estoy seguro que se convierte en el stan más concurrido chocherita... sean mas moscas pe.

Hace 3 semanas



Nuevos retos

- Continuar promoviendo la implementación de NTP
- Difusión a nivel nacional e internacional de NTP
- Proponer el desarrollo de normas andinas y normas Codex en base a NTP



Muchas Gracias

www.promperu.gob.pe

ayovera@promperu.gob.pe

T. 6167400 anexo 2606