



Seminarios Miércoles del exportador

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DE ACCESO AL MERCADO DE LOS EE.UU

Lima, 11 de marzo de 2026

Lic. Química – Mag. Viviana Scotto Z.
CEO - VSNITC



vscotto@hotmail.com
/ vscotto@vsnitc.com



National & International Trade Consulting

RESEÑA PROFESIONAL

Viviana Graciela Scottto Zumaeta

Gerente General VSNITC – Docente de Escuela de Negocios y Gestión de la Seguridad Alimentaria.

Lic. en Ciencias con mención en Química por la Universidad Peruana Cayetano Heredia (UPCH), con Maestría otorgada por el centro Europeo de Post Grado (CEUPE), con la Titulación oficial de la Universidad Alcalá (España) y homologada en SUNEDU. Diplomatura como consultora y coordinadora técnica en requisitos Técnicos de acceso al mercado a EE.UU. del sector agro- negocios – Proyecto Banco Interamericano de Desarrollo (BID) – ADEX – FOMIN. Past - Decana Nacional del Colegio de Químicos del Perú.

Persona Calificada (PCQI) - en Controles Preventivos de Inocuidad de los Alimentos basado en los requisitos de la ley FSMA Versión 2, de acuerdo al currículum estandarizado por la Alianza FSPCA, reconocido por la FDA y Especialista en: Global Standard for Food Safety Issue 9: Sites Training (curso oficial asistido y aprobado por la BRC GlobalStandards).

Más de 20 años de experiencia como consultora, docente, auditora y conferencista internacional en gestión de calidad, inocuidad alimentaria y normativas internacionales.

Especialista en acceso a mercados internacionales (EE.UU., Canadá, Unión Europea, China, Brasil, Latinoamérica), etiquetado de alimentos, FSMA (PCQI v2 – FDA/FSPCA), BRC v9, HACCP, BPM, Food Defense, Food Fraud, así como en ISO 9001 e ISO/IEC 17025 para los sectores agroindustrias, pesca, así como otros productos elegibles.

Especialista en comercio exterior, facilitando el soporte de hacer cumplir las normativas y regulaciones técnicas peruanas; así como de otros países mediante la capacitación y asistencia técnica; así mismo docente de Comercio Exterior en los programas de agronegocios, Inocuidad, gestión de comercio y logística.

Actualmente docente en ESAN en programas de diplomado de Inocuidad, auditora en plantas de alimentos y también consultora y capacitadora en empresas privadas del sector alimentario



IMPORTANCIA PARA LAS PYMES

Aún cuando el TLC con los EE.UU. ya entró en vigencia, la participación de las PYMES en las actividades de exportación sigue siendo muy poca, a pesar de que el comercio externo representa una opción clave para su crecimiento.

A diferencia de las grandes empresas, que en general conocen los requisitos exigidos y están acostumbradas a cumplir con ellos, **las PYMES carecen de esa información y necesitan asesoramiento en las distintas fases del proceso de adaptación de sus productos a los mercados externos .**

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DE ACCESO AL MERCADO DE LOS ESTADOS UNIDOS

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DE ACCESO AL MERCADO DE LOS EE.UU.

Son los requisitos establecidos por las instituciones correspondientes del gobierno de los EE.UU., aplicables a todos aquellos productos destinados al consumo humano que se importen a su mercado.



REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

Adulterado

- Defectuosos (defective)
- Inseguros – que causen daño a la salud (no inocuos, unsafe)
- Sucios (filthy)
- Preparado, empacado o mantenido bajo condiciones insalubres (unwholesome)
- Podrido
- Descompuesto
- Contaminado o de otra manera inapropiado para su consumo.

Etiquetados Incorrectamente

- Falsos o incorrectos
 - ✓ Frases
 - ✓ Diseños
 - ✓ Figuras
- No en Inglés
- Lista incompleta
- Falta de información (alérgenos)

PROHIBICIONES

REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

OTROS REQUERIMIENTOS / PROHIBICIONES

- Artículos que requieren aprobación previa
- Artículos que requieren ciertos informes
- No autorización de inspección sobre instalaciones reguladas
- Análisis y comprobación previa a la comercialización (colorantes, plaguicidas)
- Importados

RECHAZOS DE IMPORTACIONES PERUANAS - FDA

Causa del Rechazo											
No Process											
No FCE											
No English											
Nut. labeling											
List of ingredient											
Color labelling											
Trans fat											
Unsafe color											
Filthy (suciedad)											
Pesticides											
Salmonella											
Histamine											
Poisonus /venenoso											
Listeria											



Sistema de Reporte de Rechazos a través del Sistema OASIS (*) de la FDA

(*) Operational and Administrative System for Import Support

Alertas de exportaciones peruanas a los EE.UU.

https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/country_PE.html

PERU

DWPE = Detain without physical examination

Import Alert Number	Import Alert Type	Publish Date	Import Alert Name
16-04	DWPE	02/13/2026	Detention Without Physical Examination of Seafood Products That Appear To Be Misbranded
16-105	DWPE	02/19/2026	"Detention Without Physical Examination of Fish and Fishery Products from Specific Manufacturers/Shippers Due to Decomposition and/or Histamine, and/or Indole"
16-119	DWPE	03/06/2026	"Detention Without Physical Examination of Fish and Fishery Products for Importer and Foreign Processor (Manufacturer) Combinations"
16-120	DWPE	02/27/2026	"Detention Without Physical Examination of ***Fish and Fishery*** Products from Foreign Processors (Mfrs.) Not in Compliance with Seafood HACCP ***Regulation***"
16-39	DWPE	01/16/2026	"Detention Without Physical Examination of Ready-to-Eat Seafood for Listeria monocytogenes"
16-81	DWPE	03/05/2026	"Detention Without Physical Examination of Seafood Products Due to the Presence of Salmonella"
20-07	DWPE	12/23/2025	Detention Without Physical Examination of Juice from Foreign Processors Not in Compliance with Juice HACCP Regulation
23-14	DWPE	03/05/2026	Detention Without Physical Examination of Food Products Due to the Presence of Mycotoxins
36-04	DWPE	03/05/2026	"DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF HONEY AND BLENDED SYRUP DUE TO UNSAFE DRUG RESIDUES"
45-02	DWPE	03/05/2026	"Detention Without Physical Examination and Guidance of Foods Containing Illegal and/or Undeclared Colors."
53-17	DWPE	06/09/2025	"Detention Without Physical Examination of Cosmetics Due To Microbiological Contamination"
66-41	DWPE	03/05/2026	Detention Without Physical Examination of Unapproved New Drugs Promoted In The U.S.
71-04	DWPE	02/27/2026	DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF ***FOOD FOR ANIMALS*** DUE TO THE PRESENCE OF SALMONELLA
89-04	DWPE	03/06/2026	"Detention Without Physical Examination of Devices from Firms that Have not met Device Quality System Requirements"
99-05	DWPE	03/06/2026	"Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides"
99-08	DWPE	03/06/2026	"Detention without Physical Examination of Processed Human and Animal Foods for Pesticides"
99-19	DWPE	03/05/2026	"Detention Without Physical Examination of Food Products Due to the Presence of Salmonella"
99-21	DWPE	01/30/2026	Detention Without Physical Examination of Food Products Containing Undeclared Added Sulfiting Agents
99-32	DWPE	02/17/2026	Detention Without Physical Examination of Human and Animal Food Products from Foreign Establishments Refusing FDA Inspection
99-36	DWPE	05/07/2025	"DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF LOW-ACID CANNED FOODS AND ACIDIFIED FOODS FROM COMMERCIAL PROCESSORS FOR FAILURE TO PROVIDE PROCESS INFORMATION"
99-37	DWPE	02/23/2026	"DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF LOW-ACID CANNED FOODS AND ACIDIFIED FOODS WITHOUT FILED SCHEDULED PROCESSES"
99-38	DWPE	03/05/2026	"DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF LOW-ACID CANNED FOODS OR ACIDIFIED FOODS DUE TO INADEQUATE PROCESS CONTROL"
99-42	DWPE	02/27/2026	DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF FOODS DUE TO HEAVY METAL (TOXIC ELEMENT) CONTAMINATION
99-45	DWPE	03/03/2026	Detention Without Physical Examination of Food Products That Are or Contain an Unsafe Food Additive


NEGACIÓN DE ADMISIÓN DE EXPORTACIONES PERUANAS A LOS EE.UU.

Razón por la entrada negada	Causas posibles
El empaque ha sido etiquetado incorrectamente	Entendimiento inadecuado de los requerimientos de etiquetado de alimentos
No hay número / proceso FCE (Establecimiento de Enlatado de Alimentos)	El registro y archivado LACF (Alimentos Enlatados de Baja Acidez) del proceso térmico no han sido completados
El alimento contiene una sustancia sucia, podrida o descompuesta	Materias primas malas, procesamiento negligente

NEGACIÓN DE ADMISIÓN DE EXPORTACIONES PERUANAS A LOS EE.UU.

Razón por la entrada negada	Causas posibles
Contiene aditivos o colorantes inseguros que no se permite en los EE.UU.	El fabricante del alimento no determinó si el aditivo puede ser usado en los EE.UU.
Uso no-aprobado de un plaguicida, o presencia del mismo arriba del nivel aceptable para residuos	No había investigado los plaguicidas permitidos en los EE.UU., así como los límites para residuos
El producto está contaminado con Salmonella /otros patógenos nocivos	Producto crudo contaminado y malas prácticas de procesamiento
Contiene una sustancia tóxica	Uso de material alimenticio que no es seguro y que podría perjudicar al consumidor o causar enfermedades

RECHAZOS DE IMPORTACIONES A LOS EEUU PROVENIENTE DE PERÚ

Search Menu

[Home](#) / [For Industry](#) / [Import Program](#) / Import Refusal

Import Refusal Report

[Share](#) [Tweet](#) [LinkedIn](#) [Email](#) [Print](#)

U.S. Food and Drug Administration Import Refusal Reports for OASIS

INTRODUCTION TO FDA'S IMPORT REFUSAL REPORT (IRR)

The Food, Drug, and Cosmetic Act (the Act) authorizes FDA to detain a regulated product that appears to be out of compliance with the Act. The FDA district office will then issue a "Notice of FDA Action" specifying the nature of the violation to the owner or consignee. The owner or consignee is entitled to an informal hearing in order to provide testimony regarding the admissibility of the product. If the owner fails to submit evidence that the product is in compliance or fails to submit a plan to bring the product into compliance, FDA will issue another "Notice of FDA Action" refusing admission to the product. The product then has to be exported or destroyed within 90 days.

View Import Refusal by

Country/Area Product

MONTH YEAR

[Reset](#) [Search](#)

Translate Reason Code

[Violation Code Translations](#)

Download Import Refusal Data Files

(If using Excel to view the CSV files, Excel 2007 or later is required.)

Select a file to download [Download](#)

[Structure of the Import Refusal Data Files](#)

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DE ACCESO AL MERCADO

¿Qué son?

Son aquellos requerimientos que establecen las condiciones de entrada que deben cumplir los productos para ingresar a los mercados externos, con base a criterios relativos a la calidad, inocuidad, salud, higiene, medio ambiente, información al consumidor, contenido de origen, licencias de importación, etiquetado, embalaje, trámites aduaneros y otras exigencias distintas a los aranceles.



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DE ACCESO AL MERCADO DE LOS EE.UU

¿ Cuáles son ?

Se han establecido requerimientos generales aplicables a todos los alimentos y requerimientos específicos que van a depender de la naturaleza del producto a exportar



REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

1. Entidades que regulan

En PERU: DIGESA / SANIPES / SENASA
(Servicio Nacional de Sanidad Pesquera)
(Dirección General de Salud Ambiental)
(Servicio Nacional de Sanidad Agraria)

En EE.UU.:

- **FDA (Food and Drug Administration)** – www.fda.gov
- **APHIS – USDA** - <https://www.aphis.usda.gov/> - <https://www.aphis.usda.gov/plant-imports> -
- **[Agricultural Commodity Import Requirements](#)**
- **EPA - Búsqueda del agroquímico por producto – 40 CFR 180**
- **TTB (Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau) - www.ttb.gov**

2. Procedimientos de Importación - FDA

Los productos que ingresan a EE.UU. son generalmente inspeccionados a su arribo al puerto. Los pasos que la autoridad sanitaria realiza al ingreso de los alimentos están regulados por la FDA y puede considerar realizar un examen físico, un examen en el muelle, o un examen de muestras. La decisión sobre coleccionar una muestra y enviarla al laboratorio para confirmar que el producto es admisible está basada en la naturaleza del producto, las prioridades del FDA y la historia previa del producto. **El CFSAN (<https://www.fda.gov/about-fda/fda-organization/center-food-safety-and-applied-nutrition-cfsan>) es responsable de que los alimentos consumidos en Estados Unidos no afecten negativamente a la salud o seguridad del consumidor estadounidense.**



PRODUCTOS FRESCOS



REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

1. Verificación de Admisibilidad

Consiste en verificar si un producto puede ingresar al mercado norteamericano o si tiene alguna restricción fitosanitaria.

Restricciones: [Importaciones de plantas y productos vegetales](#)

▪ Prohibitivas [Importaciones de productos animales](#)

▪ Restrictivas



2. Entidades que regulan

En EE.UU.: APHIS - USDA

(Servicio de Inspección de Animales y Plantas)

REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

3. Procedimientos de Importación - APHIS



Los productos que ingresan a EE.UU. son inspeccionados a su arribo al puerto. Los pasos que la autoridad sanitaria realiza al ingreso de los alimentos de procesamiento primario; así como plantas propagativas, productos y subproductos de madera y otros bajo el alcance están regulados de APHIS. Se considera realizar un examen físico, un examen en el muelle o un examen de muestras con la finalidad de asegurar que el producto cumpla con la legislación correspondiente y que no se superen los límites máximos permitidos de residuos tóxicos (químicos) que puedan presentarse en el producto, ni otros tipos de contaminantes que puedan estar presentes.

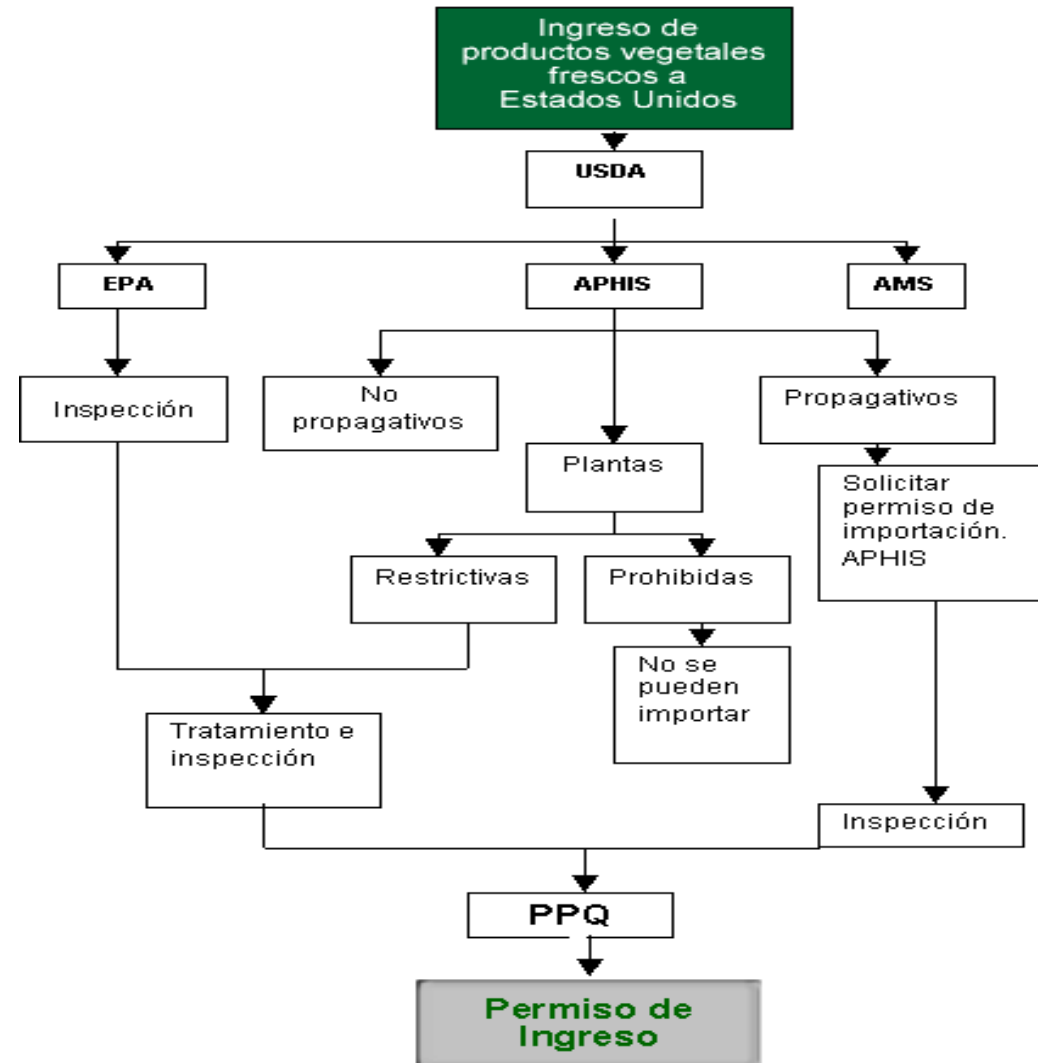
REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

PPQ

Plant Protection and Quarantine, Se encarga de la inspección de los productos que ingresan a Estados Unidos, los funcionarios están localizados en los puertos de ingreso.

USDA/APHIS Fruits and Vegetables Import Requirements (ACIR) -

<https://www.aphis.usda.gov/aphis/home/AgriculturalCommodityImportRequirements> (ACIR)



REQUISITOS PARA LA IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

Herramienta de búsqueda de requisitos de importación del APHIS para plantas y productos agrícolas

<https://acir.aphis.usda.gov/s/>



Plantas para plantar y propagar

Material importado de plantas y partes vegetativas destinadas a o capaces de propagarse, incluidos brotes, bulbos, esquejes, acodos, polen, vástagos, semillas, tejidos, tubérculos y estructuras similares.



Plantas y productos vegetales no aptos para propagación

Frutas, verduras, semillas, flores cortadas o artesanías que no estén destinadas a la propagación, incluidos los productos frescos, cocidos, secos, cortados, congelados y otros estados procesados similares.



Productos y subproductos de madera

Troncos, madera aserrada, traviesas, leña, astillas de madera, mantillo, material de embalaje de madera, corcho y otros artículos similares



Permiso de organismos plaga

Hongos, insectos (incluyendo mariposas, abejas y polillas), organismos regulados utilizados en el comercio de mascotas (o contrabandeados), anélidos (lombrices de tierra), plantas parásitas, bacterias, malezas nocivas y más. Véase también organismos no regulados



Otros artículos

Herramientas, materiales o maquinaria que puedan actuar como plagas, insectos, aves, y otros



Suelo, componentes del suelo y rocas

Compost, estiércol, roca, arena, y otros



Tratamientos



USDA Animal and Plant Health Inspection Service U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE

Download Date : Mon Feb 23 2026 18:04:39 GMT-0500 (hora estándar de Perú)

Document Name	Port Group	Plant Parts	Process Type	Article Type	Document URL
1 Admissible Bulbs of Genus Crocosmia and Watsonia from Multiple Countries	Ports with Plant Inspection Stations	Bulb		Plants for Propagation	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j000001Aib51AAB&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
2 Admissible Bulbs of Genus Gladiolus from Multiple Countries	Ports with Plant Inspection Stations	Bulb		Plants for Propagation	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j000001Aib56AAB&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
3 Admissible Federal Seed Act (FSA) Woody Plant Seed, Species Lotus corniculatus, from All Countries except Canada	Ports with Plant Inspection Stations	Seed		Plants for Propagation	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j000000CBSABYA5&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
4 Admissible Green Algae from Certain Genera from All Countries except Canada	Ports with Plant Inspection Stations	All Plant Parts		Plants for Propagation	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j3d00000b1XAAQ&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
5 Admissible Herbaceous Bryophyte Plants for Planting from PCN Countries	Ports with Plant Inspection Stations	All Plant Parts		Plants for Propagation	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j000000LjHUYAV&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
6 Admissible Herbaceous Plant Seed of Certain CITES I and Endangered Plant Species (ESA-E) from All Countries except Canada	CITES Ports with Plant Inspection Stations	Seed		Plants for Propagation	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j3d000000UoZ7AAK&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
7 Admissible Herbaceous Plant Seed of Certain ESA-E Endangered Plant Species Doc 10	Ports with Plant Inspection Stations	Seed		Plants for Propagation	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j3d000000ZcRAAU&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
8 Admissible Herbaceous Plant Seed of Certain ESA-E Endangered Plant Species Doc 11	Ports with Plant Inspection Stations	Seed		Plants for Propagation	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j0000009wqFYAR&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
9 Admissible Herbaceous Plant Seed of Certain ESA-E Endangered Plant Species Doc 3	Ports with Plant Inspection Stations	Seed		Plants for Propagation	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j000000bTRKYYA4&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
10 Admissible Herbaceous Plant Seed of Certain ESA-E Endangered Plant Species Doc 5	Ports with Plant Inspection Stations	Seed		Plants for Propagation	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j3d000000dna3AAA&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
11 Admissible Herbaceous Plant Seed of Certain ESA-E Endangered Plant Species Doc 6	Ports with Plant Inspection Stations	Seed		Plants for Propagation	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j3d000000e8grAAA&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
12 Admissible Herbaceous Plant Seed of Endangered Species (ESA-T) from All Countries except Canada	Ports with Plant Inspection	Seed		Plants for Propagation	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j000000QqLkYAF&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements

Page 1 of 52

USDA Animal and Plant Health Inspection Service U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE

Download Date : Mon Feb 23 2026 17:05:13 GMT-0500 (hora estándar de Perú)

Document Name	Port Group	Plant Parts	Process Type	Article Type	Document URL
1 Abiu from Inadmissible Countries into All Ports	All Ports	All Plant Parts Including Seed	Fresh, Fresh Cut	Fruits and Vegetables	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j000001B5YgAAJ&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
2 Abyssinian Mustard (Above-Ground Parts) from Admissible Countries in Central and South America into All Ports	All Ports	Above-Ground Parts	Fresh, Fresh Cut	Fruits and Vegetables	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j000001B5YgAAJ&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
3 Acacia (Cut Flowers) from Multiple Countries (Tree from ALB/CLB) into All Ports	All Ports	Flower, Leaf (Leaves), Stem, Branch	Fresh Cut	Cut Flowers and Greenery	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j000000BYYAA&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
4 Acer (Cut Flowers) from Countries Not Affected by ALB or CLB into All Ports	All Ports	Flower, Leaf (Leaves), Stem, Branch	Fresh Cut	Cut Flowers and Greenery	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j000000UC80YAD&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
5 Acrocomia from Inadmissible Countries into All Ports	All Ports	All Plant Parts Including Seed	Fresh, Fresh Cut	Fruits and Vegetables	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j000001AgthHAAR&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
6 Almond from Inadmissible Countries into All Ports	All Ports	All Plant Parts Including Seed	Fresh, Fresh Cut	Fruits and Vegetables	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j3d000000e6DAAQ&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
7 Aloe (Above-Ground Parts) from All Countries into All Ports	All Ports	Above-Ground Parts	Fresh, Fresh Cut	Fruits and Vegetables	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j000001B5YgAAJ&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
8 Aloe vera (Cut Flowers) from Multiple Countries into All Ports	All Ports	Flower, Leaf (Leaves), Stem	Fresh Cut	Cut Flowers and Greenery	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j3d000000eFYAA&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
9 Aloe, Not Intended for Planting, (CITES II, 4) from All Countries into CITES Ports	Ports Designated for CITES	All Plant Parts except Seed, Pollen, Flowers	Dried, Fully Manufactured, Extracted	Herbal: Teas, Extracts, Oils	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j000001B5YgAAJ&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
10 Alpinia (Cut Flowers) from Multiple Countries into All Ports	All Ports	Flower, Leaf (Leaves), Stem	Fresh Cut	Cut Flowers and Greenery	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j3d0000008q5AAA&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
11 Astroeremia (Cut Flowers) and Astroeremia Douquets from Certain Countries into All Ports	All Ports	Flower, Leaf (Leaves), Stem	Fresh Cut	Cut Flowers and Greenery	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j0000013MQ4YAM&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
12 Anaranth from Inadmissible Countries into All Ports	All Ports	All Plant Parts Including Seed	Fresh, Fresh Cut	Fruits and Vegetables	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j3d000000eDgAAJ&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
13 Anaryllis (Cut Flowers) from Certain Countries into All Ports	All Ports	Flower, Leaf (Leaves), Stem	Fresh Cut	Cut Flowers and Greenery	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j0000000ASPYA&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
14 Ambarella from Inadmissible Countries into All Ports	All Ports	All Plant Parts	Fresh, Fresh Cut	Fruits and Vegetables	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j3d0000000q4AAA&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements
15 Ambrosia Mexicana from	All Ports	All Plant Parts	Fresh, Fresh Cut	Fruits and	https://acir.aphis.usda.gov/s/acir-document-detail?rowid=a0j000001A9pG1AAJ&Document_Type=Commodity%20Import%20Requirements

Page 1 of 71

EVALUACION DE LA CONFORMIDAD

A. Sanidad vegetal

El APHIS, por medio de su unidad denominada Plant Protection Quarantine (PPQ), es la encargada de vigilar la no entrada de plagas o enfermedades vegetales a través de la importación de productos agrícolas, sobre todo en la importación de frutas y hortalizas dado que este tipo de producto es muy propenso a la propagación de plagas y enfermedades vegetales.

B. Sanidad animal

El Servicio de Sanidad Animal y Vegetal del USDA (APHIS, Animal and Plant Health Inspection Service) es la agencia encargada de inspeccionar los productos cárnicos y animales vivos importados hacia Estados Unidos con objeto de impedir la introducción de enfermedades animales.

REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

4. Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales

Con el fin de comercializar productos con los EE.UU., se tienen que cumplir con los requisitos que impongan las diferentes agencias reguladoras, en el caso del USDA, exige que se defina el tipo de producto, período de regulación, grado, tamaño, madurez, entre otros.

Los requisitos que debe cumplir el producto se basarán en lo indicado en el contrato, solicitud de compra.

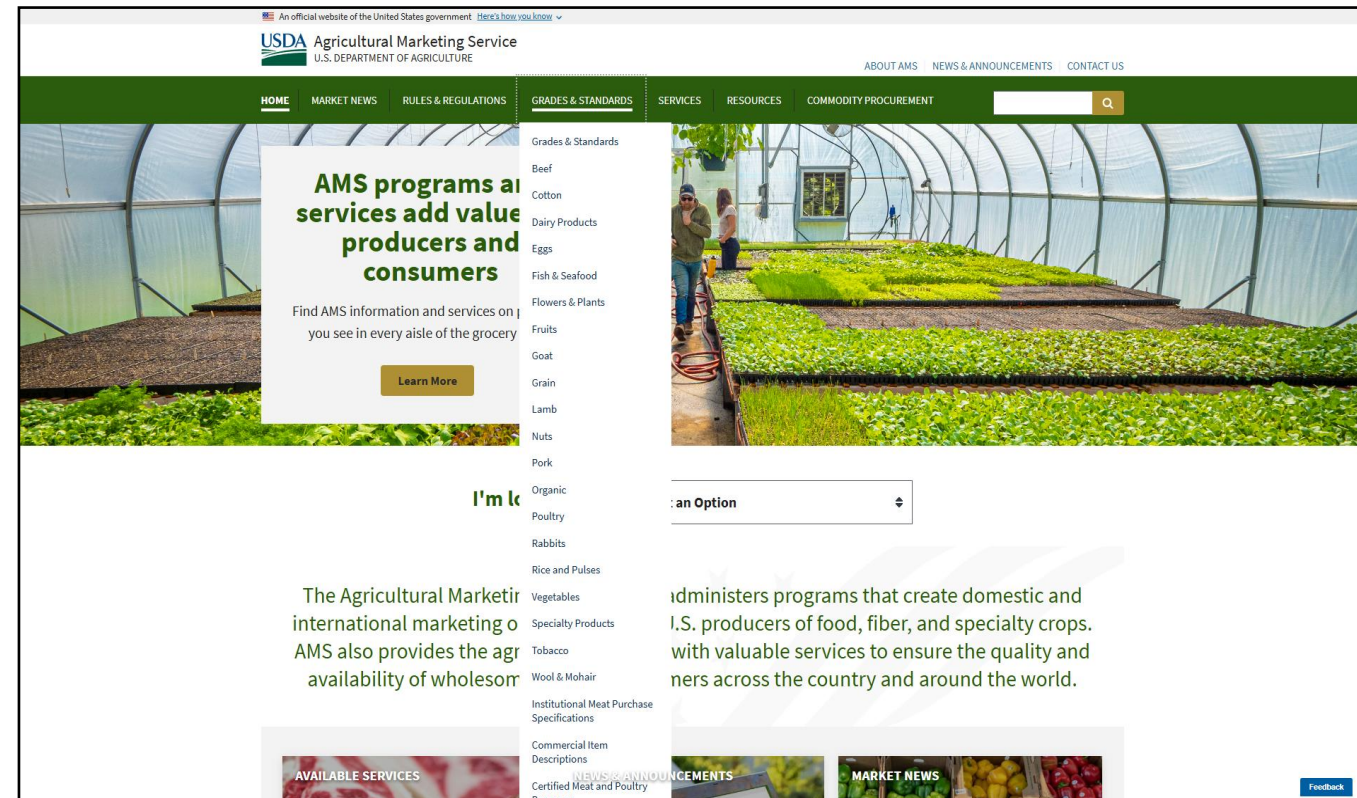
5. Normas de Calidad - Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales

Por ejemplo, el Agricultural Marketing Service (AMS, Servicio de Comercialización Agraria dependiente del USDA), regula la comercialización de una serie de frutas y hortalizas frescas y transformadas sujetas a las denominadas "Marketing Orders" que son organizaciones interprofesionales existentes en ciertas regiones y para ciertos productos hortofrutícolas específicos.

Un componente importante de estas "Marketing Orders" son las Normas de Calidad las cuales son aplicables y exigibles, durante la época de comercialización definida para cada "Marketing Order".

Cuando las Normas de Calidad estén en vigor, en función de la "Marketing Order", deben someterse a una inspección en el puerto de entrada realizada por inspectores del AMS, quienes verifican que los productos a importar se ajustan a las Normas de Calidad arriba mencionadas.

<https://www.ams.usda.gov/>



REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

6. Requisitos Fitosanitarios

Para evidenciar el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios, se deberá contar con un **Certificado Fitosanitario** de la "National Plant Protection Organization" en el Perú emitido por SENASA el cual certifica que las plantas y productos vegetales han sido inspeccionados y son considerados libres de enfermedades, plagas cuarentenarias y otras plagas perjudiciales.

<https://www.ippc.int/index.php?id=nppoPER>



International Phytosanitary Portal (IPP)
the official web site for the International Plant Protection Convention

Home | IPPC | IPPC Publications | National | Calendar

Search | Member Login | Site map | Help

Path : National >> Latin America & Caribbean >> Peru [PE]

- ▶ Africa
- ▶ Asia
- ▶ Europe
- ▶ Latin America & Caribbean
 - ▶ Antigua and Barbuda [AG]
 - ▶ Argentina [AR]
 - ▶ Bahamas [BS]
 - ▶ Barbados [BB]
 - ▶ Belize [BZ]
 - ▶ Bolivia [BO]
 - ▶ Brazil [BR]
 - ▶ Chile [CL]
 - ▶ Colombia [CO]
 - ▶ Costa Rica [CR]
 - ▶ Cuba [CU]
 - ▶ Dominica [DM]
 - ▶ Dominican Republic [DO]
 - ▶ Ecuador [EC]
 - ▶ El Salvador [SV]
 - ▶ Grenada [GD]
 - ▶ Guatemala [GT]
 - ▶ Guyana [GY]
 - ▶ Haiti [HT]
 - ▶ Honduras [HN]
 - ▶ Jamaica [JM]
 - ▶ Mexico [MX]
 - ▶ Nicaragua [NI]
 - ▶ Panama [PA]
 - ▶ Paraguay [PY]
 - ▶ Peru [PE]

Peru


MINISTERIO DE AGRICULTURA

SENASA
Servicio Nacional de Sanidad Agraria
PERU

El Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA es un organismo público descentralizado del Ministerio de Agricultura de Perú. Creado en el año 1992, mediante el Decreto Ley N° 25902, el SENASA como Organismo Oficial del Perú en materia de sanidad agraria, tiene como misión mejorar la sanidad, inocuidad y calidad agraria con la finalidad de contribuir al desarrollo nacional proporcionando un marco de seguridad agrosanitaria sin constituir barreras injustificadas al comercio internacional. La base legal del SENASA y sus normativas se encuentran regidos por la Ley 27322 "Ley Marco de Sanidad Agraria" del año 2000, el Decreto Supremo 048-2001-AG, "Reglamento General de la Ley Marco de Sanidad Agraria" del año 2001 y el Decreto Supremo N° 008-2005-AG "Reglamento de Organización y Funciones del SENASA".

Membership of International Organizations FAO; CBD; WTO; OIE; Codex; IPPC
Membership of Regional Plant Protection Organizations CA

ID#: inppope Visits: 37799 Last updated: 02 October 2008 Versions Bookmark this page Copyshort URL

IPP contact point (1)	IPP Editor (2)	Description of NPPO (2)	Entry points (1)	List of regulated pests (1)	Phytosanitary restrictions (4)	Websites (1)	Projects (2)
-----------------------	----------------	-------------------------	------------------	-----------------------------	--------------------------------	--------------	--------------

Title / Position Sr. Jorge Barrenechea Cabrera
Organization / affiliation General Director of Plant Health
SENASA - Ministerio de Agricultura
Address Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA
Av. La Molina 1915

7. Evaluación de Residuos Tóxicos

Pesticida Químico:

Cualquier sustancia que se aplican en los alimentos para prevenir, destruir, repeler o mitigar los microorganismos (incluidas bacterias, virus, hongos, protozoos y algas).

El Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal (APHIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) reubicará los manuales de Plantas para Plantar y Tratamiento en la base de datos de Requisitos de Importación de Productos Agrícolas ([ACIR](#)). El ACIR proporciona al público acceso casi en tiempo real a la información sobre la importación de productos.

Los manuales [de Plantas para Siembra](#) y [Tratamiento](#) estarán disponibles para el personal del APHIS y la CBP en un sitio web interno hasta el 1 de abril de 2025. Hasta entonces, la Unidad de Servicios de Información y Manuales (ISMU) del APHIS actualizará los manuales según sea necesario. Después de la fecha límite, los manuales estarán disponibles solo como referencia - <https://www.aphis.usda.gov/news/program-update/acir-database-replace-plants-for-planting-and-treatment-manuals>

La FDA controla el cumplimiento de las tolerancias establecidas por la EPA (<https://npic.orst.edu/reg/epareg.html>). Las tolerancias (límite máximo permitido) de los pesticidas se pueden identificar de dos maneras:

- Por producto agrícola, para encontrar las tolerancias de los diferentes agroquímicos.
- Por agroquímico, para encontrar la tolerancia máxima en los productos agrícolas.

Los nombres comerciales son solamente usados como referencia. Se debe seguir las instrucciones aprobadas por la EPA para su aplicación. Esta información puede ser ampliada visitando: <http://www.epa.gov/pesticides/food/viewtols.htm>.

8. Límites Máximos de Medicamentos Veterinarios

La autoridad competente es el United States Department of Agriculture - USDA – Food Safety and Inspection Service que regula los LMR para los medicamentos veterinarios determinados por el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos.

Un Límite Máximo de Residuos (LMR) del Codex para Residuos de Medicamentos Veterinarios es la concentración máxima de residuo resultante del uso de un medicamento veterinario (expresado en mg / kg o ug / kg en peso fresco) recomendado por el Codex Alimentarius La Comisión sea admitida o reconocida como aceptable en o sobre un alimento. Un LMR se basa en el tipo y la cantidad de residuo que se considera que no presenta ningún peligro toxicológico para la salud humana expresado por la ingesta diaria admisible (IDA) o sobre la base de una IDA temporal que utiliza un factor de seguridad adicional. El LMR también tiene en cuenta otros riesgos relativos de salud pública, así como los aspectos tecnológicos alimentarios.

BASE DE DATOS DE LOS LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS DE USO VETERINARIO -

<https://www.fas.usda.gov/maximum-residue-limits-mrl-database>

Base de datos en línea del Codex sobre residuos de medicamentos veterinarios en alimentos - <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/en/>

9. Buenas Prácticas de Agricultura

En Estados Unidos, las Buenas Prácticas Agrícolas están reguladas por la Food and Drug Administration (FDA) a través de la ley Food Safety Modernization Act (FSMA).

- La norma específica es la Standards for the Growing, Harvesting, Packing, and Holding of Produce for Human Consumption, conocida como Produce Safety Rule, establecida en 21 CFR Part 112.

Esta regulación establece requisitos para:

- Calidad del agua agrícola.
- Uso seguro de fertilizantes y enmiendas orgánicas.
- Higiene y salud de los trabajadores.
- Control de animales en áreas de cultivo.
- Limpieza de equipos, herramientas e instalaciones.
- Prevención de contaminación microbiológica en frutas y hortalizas frescas.

Objetivo: prevenir la contaminación y garantizar la inocuidad de productos agrícolas destinados al consumo humano.

REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

9. Buenas Prácticas de Agricultura

REQUISITO ADICIONAL DE CERTIFICACIÓN

Para evidenciar el cumplimiento de las BPA, se debe contar con un Certificado emitido por un Organismo de Certificación de BPA, de preferencia acreditado o según lo estipulado por el comprador, donde se asegure el cumplimiento de los requisitos establecidos para las Buenas Prácticas Agrícolas aplicado al cultivo correspondiente de acuerdo a las disposiciones de EE.UU.

El gobierno giró instrucciones a la Secretaria de Salud y Servicios Sociales para que, junto con el Secretario de Agricultura y en estrecha colaboración con la comunidad agrícola, expidieran direcciones sobre lo que constituyen Buenas Prácticas Agrícolas , brindando una guía con la finalidad de ayudar a la industria nacional y extranjera de frutas y vegetales a mejorar la seguridad de sus productos, así como tener mayor cuidado en las áreas de producción, cosecha, selección, empaque y distribución; teniendo en cuenta que existen riesgos microbianos generales en cada área, así como el razonamiento científico en que se basa dicho riesgo, y sugiere las buenas prácticas agrícolas y direcciones pertinentes para reducir la posibilidad de contaminación microbiana en frutas y vegetales frescos.

PRODUCTOS PROCESADOS



REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

10. Procedimientos de Importación – FDA / TTB



Los productos que ingresan a EE.UU. son generalmente inspeccionados a su arribo al puerto. Los pasos que la autoridad sanitaria realiza al ingreso de los alimentos están regulados por la FDA y puede considerar realizar un examen físico, un examen en el muelle, o un examen de muestras. La decisión sobre coleccionar una muestra y enviarla al laboratorio para confirmar que el producto es admisible está basada en la naturaleza del producto, las prioridades del FDA y la historia previa del producto. El CFSAN (<https://www.fda.gov/about-fda/fda-organization/center-food-safety-and-applied-nutrition-cfsan>) es responsable de que los alimentos consumidos en Estados Unidos no afecten negativamente a la salud o seguridad del consumidor estadounidense.

REGLAMENTACIONES FDA

La **Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA)** es responsable de proteger la salud pública garantizando la seguridad, eficacia y seguridad de los medicamentos humanos y veterinarios, productos biológicos y dispositivos médicos; y garantizando la seguridad del suministro de alimentos, cosméticos y productos que emiten radiación de nuestro país.

La FDA también desempeña un papel importante en la capacidad antiterrorista de la nación. La FDA cumple con esta responsabilidad al garantizar la seguridad del suministro de alimentos y al fomentar el desarrollo de productos médicos para responder a amenazas de salud pública deliberadas y naturalmente emergentes.

Esto gracias a la Ley de Seguridad y Salud Pública y Preparación y Respuesta al Bioterrorismo de 2002 (Ley de Bioterrorismo) la cual, ordena a la Administración de Drogas y Alimentos (FDA), como la agencia reguladora de alimentos del Departamento de Salud y Servicios Humanos, que tome medidas para proteger al público de ataque terrorista amenazado o real contra el suministro de alimentos de los Estados Unidos y otras emergencias relacionadas con los alimentos.

Las instalaciones de alimentos se registran con la FDA, y a la FDA se le debe avisar con anticipación sobre los envíos de alimentos importados

BÚSQUEDA DE REGULACIONES CFR – FDA: EEUU

U.S. Department of Health & Human Services
FDA U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION
 Home | Food | Drugs | Medical Devices | Radiation-Emitting Products | Vaccines, Blood & Biologics | Animal & Veterinary | Cosmetics | Tobacco

CFR - Code of Federal Regulations Title 21

● FDA Home ● Medical Devices ● Databases

⚠ This information is current as of April 1, 2019.
 This online reference for CFR Title 21 is updated once a year. For the most up-to-date version of CFR Title 21, go to the Electronic Code of Federal Regulations (eCFR).
 This database includes a codification of the general and permanent rules published in the Federal Register by the Executive departments and agencies of the Federal Government. Title 21 of the CFR is reserved for rules of the Food and Drug Administration.
[Learn More...](#)

Search Database Help

Title 21 Part/Section (e.g., 862.1385) Full Text Search

CFR Title 21 - Food and Drugs: Parts 1 to 1499

- (83-98) [reserved]
- (99) Dissemination of information on unapproved/new uses for mark ...
- (100) General
- (101) Food labeling
- (102) Common or usual name for nonstandardized foods
- (104) Nutritional quality guidelines for foods
- (105) Foods for special dietary use
- (106) Infant formula requirements pertaining to current good manuf ...
- (107) Infant formula
- (108) Emergency permit control

Other Databases

- 510(k)s
- De Novo
- Medical Device Reports (MAUDE)
- CDRH Export Certificate Validation (CECV)
- CDRH FOIA Electronic Reading Room
- CLIA
- Device Classification
- FDA Guidance Documents
- Humanitarian Device Exemption
- Medsun Reports
- Premarket Approvals (PMAs)
- Post-Approval Studies
- Postmarket Surveillance Studies
- Radiation-Emitting Products
- Radiation-Emitting Electronic Products Corrective Actions
- Recalls
- Registration & Listing
- Standards
- Total Product Life Cycle
- X-Ray Assembler

U.S. Department of Health & Human Services
FDA U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION
 Hogar | Alimento | Drogas | Dispositivos médicos | Productos emisores de radiación | Vacunas, sangre y productos biológicos | Animal y Veterinaria
 Productos cosméticos | Productos de tabaco

CFR - Código de Reglamentos Federales Título 21

● Página de inicio de la FDA ● Dispositivos médicos ● Bases de datos

⚠ Para obtener la versión más actualizada del Título 21 del CFR, consulte el Código Electrónico de Regulaciones Federales (eCFR).

Otras bases de datos

- 510(k)
- De nuevo
- Informes de dispositivos médicos (MAUDE)
- Validación del certificado de exportación del CDRH (CECV)
- Sala de lectura electrónica de la Ley de Libertad de Información del CDRH
- CLIA
- Clasificación de dispositivos
- Documentos de orientación de la FDA
- Exención de dispositivos humanitarios
- Informes de Medsun
- Aprobaciones previas a la comercialización (PMA)
- Estudios post-aprobación
- Estudios de vigilancia poscomercialización
- Productos emisores de radiación
- Acciones correctivas para productos electrónicos emisores de radiación
- Ricuerda
- Registro y listado
- Normas
- Ciclo de vida total del producto
- Ensamblador de rayos X

Página actualizada por última vez: 24/12/2024
 Nota: Si necesita ayuda para acceder a información en diferentes formatos de archivos, consulte Instrucciones para descargar visores y reproductores.
 Asistencia lingüística disponible: Español | 繁體中文 | Tiếng Việt | 한국어 | tagalog | ruso | العربية | Kreyòl Ayisyen | Francés | Polonia | Portugués | Italiano | Alemán | 日本語 | العربية

Accesibilidad | Comuníquese con la FDA | Carreras | Conceptos básicos de la FDA | Ley de Libertad de Información | Ley Sin MIEDO | No

FDA Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos
 10903 New Hampshire Avenue
 Silver Spring, MD 20993
 Teléfono: 1-888-INFO-FDA (1-888-463-6332)
 Comuníquese con la FDA

U.S. Department of Health & Human Services

Productos combinados
 Comités asesores
 Ciencia e investigación
 Información regulatoria
 Seguridad
 Preparación para emergencias
 Programas internacionales
 Noticias y eventos
 Formación y Educación Continua
 Inspecciones/Cumplimiento

USA.gov | Para el gobierno | Para la prensa

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm>

<https://www.ecfr.gov/current/title-21>

TTB – ALCOHOL AND TOBACCO TAX AND TRADE BUREAU - TTB REGULATED INDUSTRIES

TTB Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau
U.S. Department of the Treasury

Who We Are | What We Do | TTB Audiences | Resources

REPORT FRAUD: Online or Call 855-TTB-TIPS

Search

Español Français 中文

Disaster Relief — If your business has been impacted by a natural disaster, you may be eligible for a waiver of late filing, payment, or deposit penalties. You may also qualify for a refund of alcohol or tobacco excise tax on damaged product. Please visit [Disaster Relief](#) for more information. Contact us [online](#) or toll free: 877-882-3277.

TTB REGULATED INDUSTRIES

- Beverage Alcohol**
Resources for Beer, Distilled Spirits, Wine, Sake, and Kombucha
- Nonbeverage Alcohol**
Resources for Alcohol Fuel, Industrial Alcohol, Nonbeverage Products, and Tax-free Alcohol
- Tobacco**
Resources for Tobacco Manufacturers, Importers, and Export Warehouse Proprietors
- Firearms & Ammunition**
Resources for Gunsmiths, Importers, Manufacturers, and Reloaders

BUSINESS TOOLS

- Apply for a Permit
- Submit a Label
- Submit a Formula
- Import / Export
- Returns / Reports
- Processing Times
- Stay Compliant
- Get Training
- Business Central

www.ttb.gov

INDUSTRIA DE LICORES DESTILADOS - DISTILLED SPIRITS INDUSTRY

Distilled Spirits Industry

Wondering how to get started in the distilled spirits industry? Visit our industry startup guide: [Getting Started in a TTB-Regulated Industry](#). Have a permit to operate and looking for next steps? See our industry compliance guide: [Maintaining Compliance in a TTB-Regulated Industry](#).

Key Distilled Spirits Topics



Labeling

Help including labeling requirements, pre-COLA evaluation and allowable COLA changes



Permits

Informational packets for those needing permission to operate



Importing/Exporting

Requirements for importing and exporting alcohol beverages, and wholesaler/importer info



Taxes and Filing

Tax rates and due dates, Pay.gov and help with filing and preparing excise tax returns



Distilled Spirits Proofing

TTB's Proofing Video Series and assistance with Gauging Manual



Home Distilling

Learn about the federal charges and consequences for distilling without a permit



Distilled Spirits Laws/Regulations

Public guidance including FAQs, procedures, rulings and industry circulars



Retailers

An explanation of the principal federal liquor laws and regulations that affect retailers




TIEMPOS DE PROCESAMIENTO PARA LAS APLICACIONES EN TTB.GOV

HOME > MAIN PAGES > TTB PROCESSING TIMES

TTB Processing Times

Our **Current Processing Times** charts show up-to-date processing information for submissions in calendar days. Use this information to estimate when your submission is **likely to be processed**. Keep in mind that issues such as incomplete applications, errors, or insufficient documentation may delay the processing time for your application or claim.


You can always check the status of your submission at any time by logging into your account if you submitted via an online system.



Permit Applications

Processing times for a TTB permit or registration by application type.


[View Current Processing Times](#)



Label Applications (or COLAs)

Processing times by alcohol beverage commodity.


[View Current Processing Times](#)



Formula Applications

Processing times by alcohol beverage commodity.


[View Current Processing Times](#)



COLAs Online/ Formulas Online Registrations

Processing times to register users for access to these systems.

[View Current Processing Times](#)



Tax Claims and Refunds

Processing times for tax claims and refunds by claim type.

[View Current Processing Times](#)

<https://www.ttb.gov/main-pages/processing-times>

REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

11. Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales

Todos los alimentos que se exporten a los Estados Unidos deberán cumplir las mismas normas que los productos estadounidenses. Por tanto, los alimentos deberán ser puros, inocuos, y estar producidos bajo estrictas condiciones de higiene.

12. Requisitos relativos a Colorantes y Aditivos

La FDA opera un Sistema de Vigilancia en cuanto a los aditivos, colorantes utilizados en los productos en base a si representan realmente un peligro para la salud del consumidor. En tal sentido, opera una lista de colorantes y aditivos permitidos y, de ser el caso, el % de estos que puede ser utilizado. Se pueden encontrar en el 21 CFR 73 - 74

REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

13. Requisitos relativos a Acidificación y Control del Permiso de Emergencia

REGISTRO DE PLANTA

- Registrar el nombre de la firma - FCE
- Establecer la ubicación física de la firma.
- Indicar el nombre de los productos, estilos o formas de los empaques y el medio de empaque.

DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES
Public Health Service
Food and Drug Administration
FOOD CANNING ESTABLISHMENT REGISTRATION

FORM APPROVED: DMS No. 0910-0037
EXPIRATION DATE: 11/30/09

TYPE OF SUBMISSION:
 Initial Registration
 Relocation (new registration required)
 Change of Registration Information

Specify Type of Change: _____ Enter Current FCE: (if applicable) _____

FOOD PROCESSING PLANT LOCATION:
 Establishment Name: _____
 Number and Street: _____
 City and State or Province (or other Subdivision): _____
 Zip (or other Postal Code): _____ Country (if other than U.S.): _____
 Telephone No.: _____ Telefax No.: _____

PREFERRED MAILING ADDRESS: Same as Plant Location

PLEASE SEND THE FOLLOWING:
 Number of _____ Process filing forms used for low acid aseptic processes (FORM FCE-254a)
 Process filing forms used for all processing methods except low acid aseptic (FORM FCE-254a)
 Registration and Process Filing Instructions
 LACF & Acidified Regulations (21 CFR 108, 112, 114)

See "Instructions for Establishment Registration and Process Filing for Acidified and Low Acid Canned Foods" for guidance in completing this form. Forward all copies of completed form to:
 LACF Registration Coordinator (HFS-618)
 Center for Food Safety & Applied Nutrition (FDA)
 200 C Street, SW
 Washington, DC 20204

AUTHORIZED COMPANY REPRESENTATIVE:
 Name, Address and Title of Authorized Representative: _____
 Phone Number: _____ Plant Location Mailing Address Signature _____ Date: _____

FORM FDA 2541 (12/2008) PREVIOUS EDITIONS ARE OBSOLETE

REGISTRO DE PROCESO TERMICO

Llenar y remitir un formato de proceso para cada producto y tipo de envase. – SID NUMBER (LACF / AF) 21 CFR 113 - 114

SCHEDULED PROCESSING (to be filled in shaded areas) - Enter numerical values in boxes

Product Name	Style	Packaging	Process		Temperature		Time		SID Number
			Method	Temp	Min	Max	Min	Max	
1 6661 6706	1 122	036.00	2>0	66.0					7855
1 6661 6706	1 131	037.00	2>0	66.0					7855
1 6661 6706	1 140	038.00	2>0	66.0					

FORM FDA 2542 (12/2008) PREVIOUS EDITIONS ARE OBSOLETE

21 CFR 108

REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

14. Buenas Prácticas de Manufactura

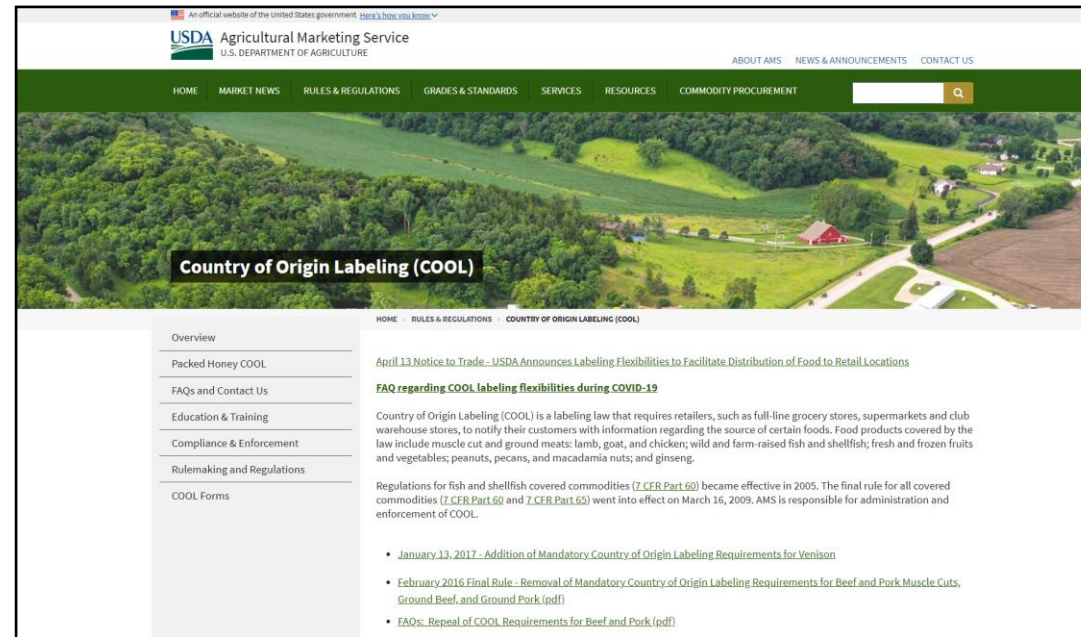
Las buenas prácticas manufactureras tienen el fin de determinar si un alimento es adulterado, si los alimentos han sido manufacturados en tales condiciones que son incapaces de ser alimentos y/o si han sido preparados, empacados o almacenados en condiciones no sanitarias por lo cual pueden ser dañinos para la salud. (Good Manufacturing Practices (GMP's), según Código DE Regulación Federal **21CFR110.1-110.110**).

15. HACCP

Consiste en determinar los puntos críticos de control en el proceso de los productos y tiene como principal objetivo de encontrar los factores que, al ser debidamente medidos y controlados, son capaces de garantizar que el producto final es seguro. Actualmente, el Sistema de HACCP es obligatorio sólo para productos hidrobiológicos y para jugos que se fabrican y comercializan en los EE.UU. (<https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/hazard-analysis-critical-control-point-haccp>) (Hazard Analysis and Critical Control Point Principles and Application Guidelines) – **21 CFR 120**

<https://www.fda.gov/food/seafood-guidance-documents-regulatory-information/fish-and-fishery-products-hazards-and-controls> - Peligros y controles de los productos pesqueros y del pescado, Edición de junio de 2022

EL ETIQUETADO DEL PAÍS DE ORIGEN (COOL – COUNTRY ORIGINAL LABEL), ALIMENTOS ORGÁNICOS, ALIMENTOS E INGREDIENTES PRODUCIDOS MEDIANTE LA BIOINGENIERÍA Y OTROS CAMBIOS



[Country Of Origin Labeling
https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/cool](https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/cool)

EL ETIQUETADO DEL PAÍS DE ORIGEN (COOL – COUNTRY ORIGINAL LABEL), ALIMENTOS ORGÁNICOS, ALIMENTOS E INGREDIENTES PRODUCIDOS MEDIANTE LA BIOINGENIERÍA Y OTROS CAMBIOS

Cortes de carne de músculo: pollo, cordero y cabra

Para los productos de corte de músculo de carne de pollo, cordero y cabra de origen estadounidense, la etiqueta debe indicar: "Nacido (o 'Ecllosionado'), Criado y Sacrificado (o 'Cosechado') en los EE. UU.". Las declaraciones de COOL para cortes de carne de músculo importados están determinadas por la Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza de EE. UU. Los cortes de músculo importados de carne de pollo, cordero o cabra pueden indicar simplemente "Producto del país X" (el nombre del país exportador).

Carne Molida: pollo, cordero y cabra

Los requisitos de COOL para productos de carne molida de pollo, cordero o cabra deben enumerar todos los países posibles incluidos o que puedan ser incluidos razonablemente.

Frutas, verduras, cacahuets, pacanas, nueces de macadamia y ginseng

La declaración de COOL es el lugar donde el producto fue cosechado. Se pueden utilizar designaciones estatales, regionales o de localidades distintas para identificar el origen de productos agrícolas percederos y especies de nueces.

Pescados y Mariscos

Los pescados y mariscos deben incluir tanto el origen como el método de producción en el punto de venta. El "método de producción" describe si el pescado o los mariscos fueron criados en granjas o capturados en su hábitat natural.

Cumplimiento de la norma COOL

El USDA lleva a cabo auditorías de rastreo de proveedores a partir de los registros recopilados durante las revisiones de vigilancia a los minoristas para determinar la precisión de las afirmaciones declaradas acerca del COOL y el método de producción a través de la cadena de comercio. Cualquier proveedor directo o indirecto del producto básico cubierto puede ser auditado para verificar la consistencia de la información.

¿Tiene preguntas adicionales?

Por favor visite el sitio web del Servicio de Comercialización Agrícola (AMS, por sus siglas en inglés) o comuníquese mediante correo electrónico con la División de Información y Etiquetado de Alimentos del Departamento de Agricultura de los EE.UU., a cool@usda.gov, o por teléfono, al (202) 720-4486.

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/COOLSupplierFactsheetSpanish.pdf>

Notificación de país de origen § 60.300

<https://www.ecfr.gov/current/title-7/subtitle-B/chapter-I/subchapter-C/part-60/subpart-A/subject-group-ECFR751ed8f99673766/section-60.300>

CONTENIDO DEL ECFR

- Tabla de contenido
- Detalles
- Imprimir/PDF
- Opciones de visualización
- Suscribirse
- Cronología
- Ir a la fecha
- Comparar fechas
- Edición publicada
- Herramientas para desarrolladores

§ 60.300 Etiquetado.

(a) Las declaraciones de país de origen y las designaciones del método de producción (silvestre y/o de criadero) pueden presentarse en forma de placa, letrero, etiqueta, adhesivo, banda, precinto, prendedor u otro formato que proporcione información sobre el país de origen y el método de producción. La declaración de país de origen y la designación del método de producción (silvestre y/o de criadero) pueden combinarse o realizarse por separado. Salvo lo dispuesto en § 60.200(g) y 60.200(h) de este reglamento, la declaración del país o países de origen de un producto se incluirá de acuerdo con los requisitos legales federales aplicables. Las declaraciones de país de origen pueden presentarse en forma de casilla de verificación siempre que se ajusten a otros requisitos legales federales. Se aceptan varias formas de designación de producción, incluidas "capturado en estado silvestre", "silvestre", "criado en criadero", "de criadero" o una combinación de estos términos para productos mezclados que contienen pescado o mariscos tanto silvestres como criados en criadero, siempre que el consumidor pueda comprenderlos fácilmente y se ajusten a otras leyes federales de etiquetado. No se aceptan como sustitutos las denominaciones como "capturado en el océano", "capturado en el mar", "capturado con caña", "cultivado" o "de cultivo". Como alternativa, las denominaciones de método de producción (silvestre y/o criado en granjas) pueden presentarse en forma de casilla de verificación.

(b) La declaración del país(es) de origen y el método(s) de producción (silvestre y/o de granja) (por ejemplo, cartel, señal, etiqueta, calcomanía, banda, lazo giratorio, etiqueta con alfiler u otro elemento de exhibición) debe colocarse en un lugar visible, de modo que sea probable que un cliente la lea y la comprenda en condiciones normales de compra.

(c) La declaración de los países de origen y los métodos de producción (silvestre y/o de granja) puede escribirse a máquina, imprimirse o escribirse a mano, siempre que se ajuste a otras leyes federales de etiquetado y no oculte otra información de etiquetado requerida por otras reglamentaciones federales.

(d) Un contenedor a granel (por ejemplo, vitrina, caja de envío, tolva, cartón y barril), utilizado a nivel minorista para presentar un producto a los consumidores, puede contener un producto cubierto de más de un país de origen y/o más de un método de producción (silvestre y de granja) siempre que se enumeren todos los posibles orígenes y/o métodos de producción.

(mi) En general, no se aceptan abreviaturas de países. Solo se aceptan aquellas abreviaturas aprobadas para su uso según las normas, reglamentos y políticas de la CBP, como "UK" para "Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte", "Luxemburgo" para Luxemburgo y "US o USA" para "Estados Unidos". La forma adjetival del nombre de un país puede utilizarse como notificación adecuada del país o países de origen de las mercancías importadas, siempre que la forma adjetival del nombre no aparezca con otras palabras para referirse a un tipo o especie de producto. No se pueden utilizar símbolos o banderas por sí solos para indicar el país de origen.

(f) Las designaciones de etiquetas estatales o regionales no son aceptables en lugar del etiquetado del país de origen.

CONTENIDO DEL ECFR

EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS ORGÁNICOS



<https://www.ams.usda.gov/about-ams/programs-offices/national-organic-program>

Organic Certification and Accreditation -
<https://www.ams.usda.gov/services/organic-certification>

Find [certified operations, products, or ingredients](#) (Organic Integrity Database)

REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

16. Ley FSMA

- Regulaciones finales sobre controles preventivos de los alimentos para humanos
- Norma final sobre controles preventivos de alimentos para animales
- Regulación final sobre la seguridad de los productos agrícolas frescos
- Regulación final sobre los Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros
- Regulación final de Certificado de Acreditación de Terceras Partes
- Regla final de la FSMA sobre el transporte sanitario de alimentos para humanos y animales
- Regla final sobre la adulteración intencional
- Norma final de la FSMA: Requisitos para los registros de trazabilidad adicionales para ciertos alimentos

REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

17. Ley FSMA: Normativa de Controles Preventivos para alimentos de consumo humano

Esta Norma Final trajo consigo la modificación del 21 CFR sección 110 por la 117, donde se indica que los procesadores, empaques y manejadores de alimentos de Estados Unidos y quienes exporten sus productos hacia este país, deberán llevar a cabo un **Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basado en Riesgo (Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls)**. Lo anterior es un nuevo enfoque del HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) conocido ampliamente. Haciendo una comparación resultan enfoques similares, pero existen algunas diferencias entre ambos que conviene resaltar. Algunas diferencias:

La Norma Final no hacen referencia a los 05 pasos previos de HACCP como: Formar un equipo HACCP, hacer una descripción de producto, definir la intención de uso, elaborar un diagrama de flujo y verificarlo en sitio. Sin embargo, sí establece que el análisis se hace según el tipo de alimento y que este Plan lo debe realizar un “Individuo Calificado en Controles Preventivos”, por sus siglas en inglés PCQI (Preventive Control Qualified Individual).



18. Ley FSMA: Norma final de la FSMA: Requisitos para los registros de trazabilidad adicionales para ciertos alimentos


ADMINISTRATION

← Home / Food / Guidance & Regulation (Food and Dietary Supplements) / Food Safety Modernization Act (FSMA) / Norma final de la FSMA: Requisitos para los registros de trazabilidad adicionales para ciertos alimentos

Norma final de la FSMA: Requisitos para los registros de trazabilidad adicionales para ciertos alimentos

[Share](#)
[Post](#)
[LinkedIn](#)
[Email](#)
[Print](#)

en inglés (English)



Content current as of: 03/05/2024

Regulated Product(s)
Food & Beverages

Food Safety Modernization Act (FSMA)

Frequently Asked Questions on FSMA

FSMA Rules & Guidance for Industry

What's New in FSMA

FSMA Training

FSMA Technical Assistance Network (TAN)

<https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/norma-final-de-la-fsma-requisitos-para-los-registros-de-trazabilidad-adicionales-para-ciertos>

La norma final de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) sobre los requisitos para registros de trazabilidad adicionales de ciertos alimentos (Norma final de trazabilidad de los alimentos) establece requisitos de mantenimiento de registros de trazabilidad, más allá de los reglamentos existentes, para las personas que fabrican, procesan, empaican o guardan alimentos incluidos en la Lista de trazabilidad de los alimentos (FTL, por sus siglas en inglés). La norma final es un componente clave de la Nueva Era De Inocuidad Alimentaria Más Inteligente - Plano para el futuro de la FDA e implementa la Sección 204(d) de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés) de la FDA. Los nuevos requisitos identificados en la norma final facilitarán la identificación más rápida y el retiro inmediato del mercado de alimentos potencialmente contaminados, lo que resulta en menos enfermedades transmitidas por los alimentos o muertes causadas por ellos.

El núcleo de esta norma es el requisito de que las personas sujetas a la norma que fabrican, procesan, empaican o guardan los alimentos de la FTL, mantengan registros que contengan elementos de datos clave (KDE, por sus siglas en inglés) asociados con

los alimentos (FTL, por sus siglas en inglés). La norma final es un componente clave de la Nueva Era De Inocuidad Alimentaria Más Inteligente - Plano para el futuro de la FDA e implementa la Sección 204(d) de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés) de la FDA. Los nuevos requisitos identificados en la norma final facilitarán la identificación más rápida y el retiro inmediato del mercado de alimentos potencialmente contaminados, lo que resulta en menos enfermedades transmitidas por los alimentos o muertes causadas por ellos.

El núcleo de esta norma es el requisito de que las personas sujetas a la norma que fabrican, procesan, empaican o guardan los alimentos de la FTL, mantengan registros que contengan elementos de datos clave (KDE, por sus siglas en inglés) asociados con eventos de seguimiento críticos (CTE, por sus siglas en inglés) específicos; y proporcionar información a la FDA dentro de las 24 horas o dentro de un tiempo razonable que la FDA haya acordado.

La norma final se alinea con las mejores prácticas actuales de la industria y contempla a las empresas nacionales y extranjeras que producen alimentos para su consumo en los Estados Unidos, a lo largo de toda la cadena de suministro de alimentos en el proceso continuo de la finca a la mesa.

Fecha de cumplimiento

Debido a que la Norma final de trazabilidad de los alimentos requiere que las entidades compartan información con otras entidades en su cadena de suministro, la forma más eficaz y eficiente de implementar la norma es hacer que todas las personas sujetas a los requisitos cumplan en la misma fecha. La fecha de cumplimiento para todas las personas sujetas a los requisitos de mantenimiento de registros es el martes 20 de enero de 2026.

[Lista de trazabilidad de los alimentos \(FTL\)](#)

[Características clave](#)

[Exenciones totales y parciales](#)

[Eventos de seguimiento críticos y elementos de datos clave](#)

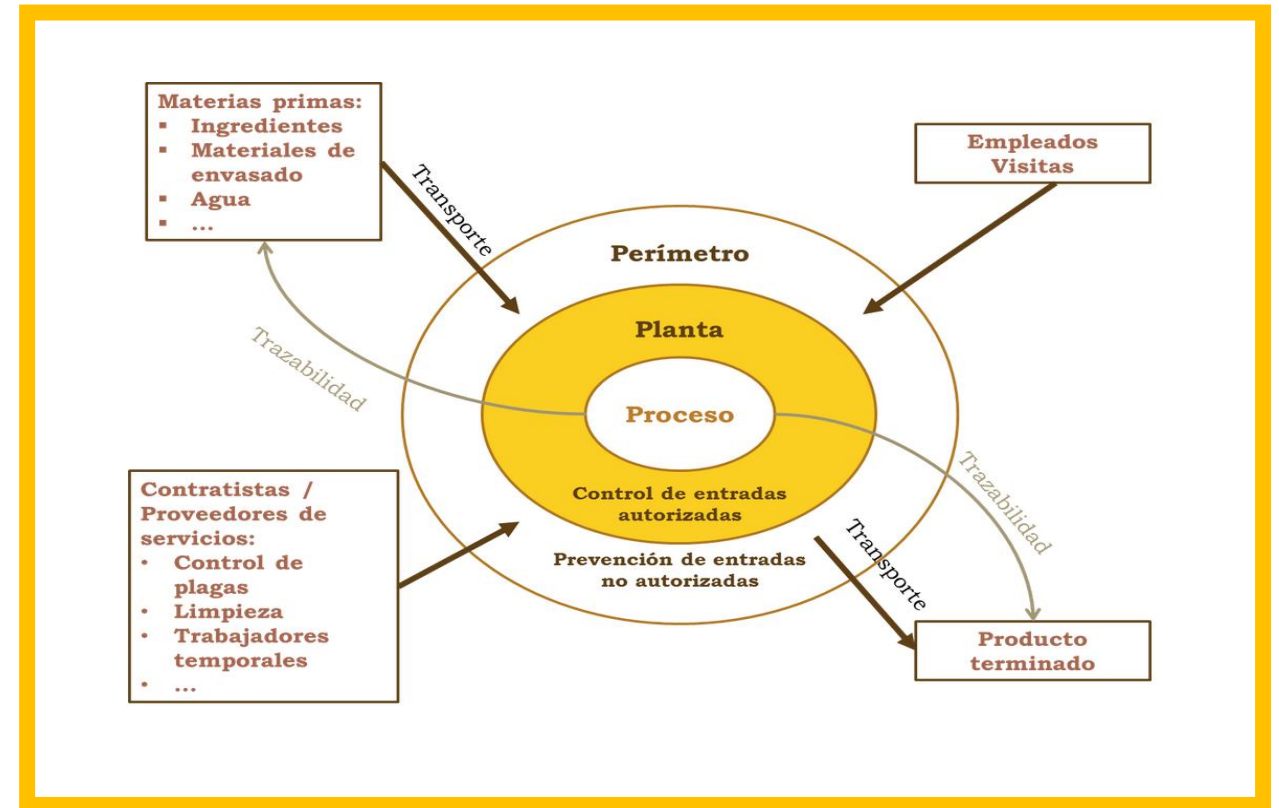
[Ejemplos de cadena de suministro](#)

[Preguntas frecuentes sobre la Norma final de trazabilidad de los alimentos](#)

[Llamadas de partes interesadas, seminarios web y reuniones](#)

TIPOS DE CONTROLES A MONITOREAR

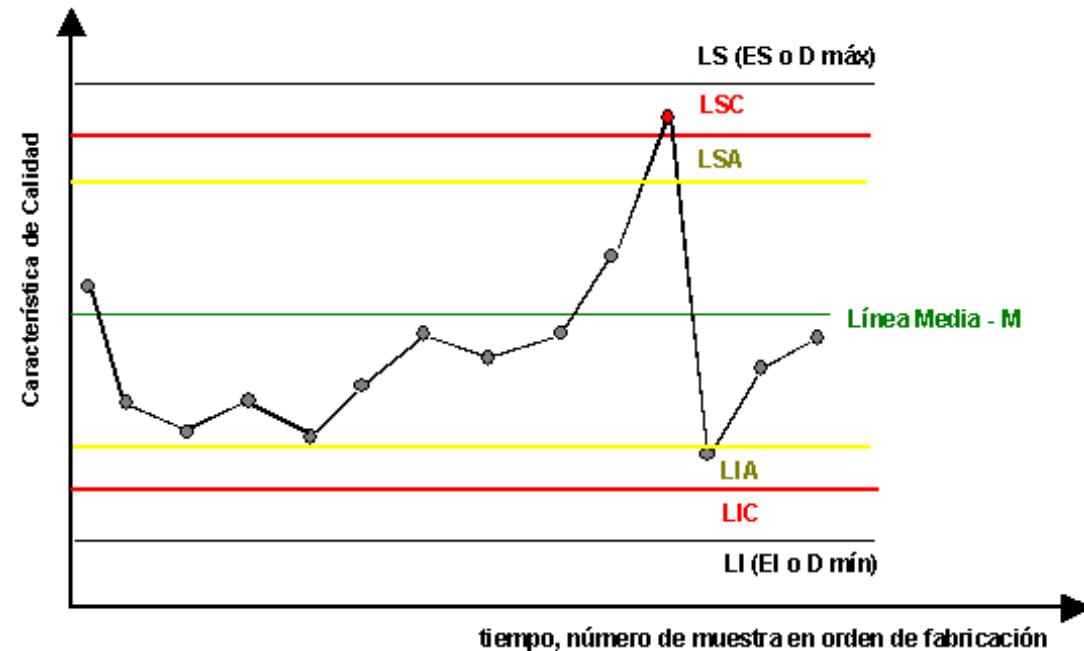
- Las empresas son responsables de producir alimentos inocuos y aptos para el consumo humano, controlando los peligros que se encuentran en la cadena alimentaria, así como todas las fases de las operacionales frente a la inocuidad de los alimentos, mediante procedimientos eficaces.
- Tiempo y temperatura** – Naturaleza, tratamiento y método de elaboración
- Procesos específicos** – De acuerdo a la elaboración y tratamiento característico
- Peligros de contaminación en los alimentos** – Sistemas de prevención – Ejemplo Regla IA (Food defense – [21 CFR 121](#))
- Requisitos relativos a las materias primas** – Contar con proveedores aprobados y monitoreados



CONTROL DE PROCESO

Controlar :

1. Parámetros asociados con el control. Ejemplo: Los límites críticos
2. Procedimientos de monitoreo
3. Acciones correctivas en caso de presentar desviaciones en los controles



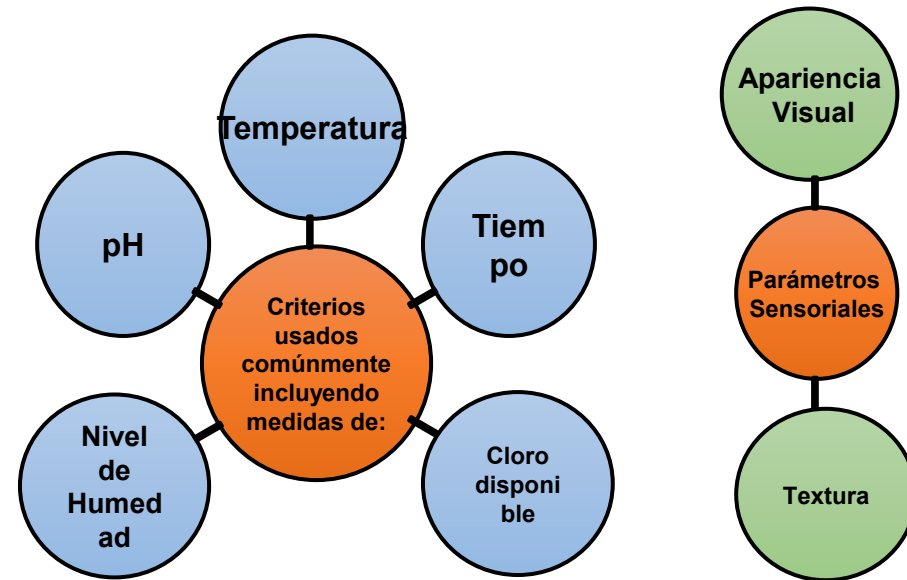
LIMITES CRÍTICOS

Establecimiento de límites críticos

Un límite crítico es una especificación asociada con un PCC que diferencia un nivel inaceptable (fuera de control) y un nivel aceptable (en control).

Producto	Peligro	Punto crítico de control	Ejemplo de límite crítico*
Producto empanizado	Proliferación de <i>Staphylococcus aureus</i> y formación de toxinas	Aplicación del empanizado	El empanizado hidratado no excede los 10°C (50°F) durante más de 12 hs O BIEN 21°C (70°F) durante más de 3 hs, acumulativas.
Producto picado	Ingreso de metales	Detector de metales	No detectar fragmentos de metal en el producto terminado O BIEN Las cuchillas están intactas luego de cada tanda

FUENTE: Alianza de Controles Preventivos para la Inocuidad Alimentaria (FSPCA)



REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

19. Mercado y Etiquetado

Todo producto alimenticio extranjero que se comercialice en los EE.UU. debe llevar un rótulo que cumpla la normativa que le es de aplicación, que para el presente caso se encuentran en el Código de Regulaciones Federales, 21 CFR 101. De lo contrario, las autoridades estadounidenses prohibirán la entrada del producto en su territorio.

Problemas de Rotulado

- Etiquetas en español
- Lista de ingredientes incompleta
- Mal enunciado de colorantes
- Falta de grasas trans
- Declaración de alérgenos
- Etiquetado nutricional

Nutrition Facts	
8 servings per container	
Serving size 2/3 cup (55g)	
Amount per serving	Calories 230
	% Daily Value*
Total Fat 8g	10%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	13%
Dietary Fiber 4g	14%
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	20%
Protein 3g	
Vit. D 2mcg 10%	Calcium 280mg 20%
Iron 8mg 45%	Potas. 230mg 8%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.



REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS



U.S. Food and Drug Administration
Protecting and Promoting Public Health

www.fda.gov

Información Obligatoria

Requisito	Localización	21 CFR
Identidad del Alimento	Panel Principal	101.3
Listado de Ingredientes	Panel Informacional	101.4
Nombre y Dirección de la Empresa/Negocio	Panel Informacional	101.5
Información Nutricional	Panel Informacional	101.9
Contenido Neto	Panel Principal	101.105
Información de Alérgenos	Panel Informacional	FALCPA
Información Relevante	Panel Informacional	101.17

CAMBIOS EN LA ETIQUETA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutrition Facts			
Serving Size 2/3 cup (55g)			
Servings Per Container About 8			
Amount Per Serving			
Calories	230	Calories from Fat	72
		% Daily Value*	
Total Fat	8g		12%
Saturated Fat	1g		5%
Trans Fat	0g		
Cholesterol	0mg		0%
Sodium	160mg		7%
Total Carbohydrate	37g		12%
Dietary Fiber	4g		16%
Sugars	1g		
Protein	3g		
Vitamin A			10%
Vitamin C			8%
Calcium			20%
Iron			45%
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calorie needs.			
	Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

New Label / What's Different?

Nutrition Facts			
8 servings per container			
Serving size		2/3 cup (55g)	
Amount per serving			
Calories		230	
		% Daily Value*	
Total Fat	8g		10%
Saturated Fat	1g		5%
Trans Fat	0g		
Cholesterol	0mg		0%
Sodium	160mg		7%
Total Carbohydrate	37g		13%
Dietary Fiber	4g		14%
Total Sugars	12g		
	Includes 10g Added Sugars		20%
Protein	3g		
Vitamin D	2mcg		10%
Calcium	260mg		20%
Iron	8mg		45%
Potassium	240mg		6%
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.			

Servings:
larger,
bolder type

New:
added sugars

Change
in some
nutrients
required

Serving sizes
updated

Calories:
larger type

Daily Values
Updated

Actual
amounts
declared

New
footnote

LOS 9 ALÉRGENOS ALIMENTICIOS PRINCIPALES

- ✓Crustáceos (ej., langostas, camarones, cangrejo)
- ✓Huevos
- ✓Pescado (ej., lubina/perca, platija, bacalao)
- ✓Leche
- ✓Cacahuates
- ✓Soja
- ✓ Nueces de árbol (ej., almendras, pecanas, nueces de nogal)
- ✓Trigo
- ✓Sésamo

INGREDIENTS:

Lupin (*Lupinus mutabilis*), quinoa (*Chenopodium quinoa*), red and black maca (*Lepidium meyenii*), flaxseed (*Linum usitatissimum* L.), yellow cassava / arracacha (*Arracacia xanthorrhiza* Bancr.), sanki (*Corryocactus brevistylus*), mandarin (*Citrus reticulata*), cherimoya (*Annona cherimola* Mill.) and camu camu (*Myrciaria dubia*).

Contains: Lupin.

Lupin is a legume related to peanuts and soya.

ALLERGY INFORMATION

This product is manufactured in a facility that processes other product which may contain wheat and sesame.

Estos 9 alérgenos causan el 90% de las reacciones

<https://www.fda.gov/food/nutrition-food-labeling-and-critical-foods/food-allergies>

REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

20. Ley contra Bioterrorismo

La Ley contra el Bioterrorismo comenzó a regir en los EE.UU. a partir del 2003 y se encuentra destinada a proteger la producción, distribución y venta de alimentos de origen norteamericano e importado, en contra de posibles atentados terroristas. La ley deroga disposiciones a la FDA para que se encargue de su ejecución.

El procedimiento para la aplicación de la presente Ley considera cuatro secciones:

- Registro de instalaciones de Alimentos - Sección 305
- Notificación Previa para Embarques de Alimentos Importados – Sección 307
- Detección administrativa – Sección 303
- Mantenimiento e inspección de Registros de Alimentos – Sección 306

REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

FDA U.S. Food and Drug Administration Protecting and Promoting Public Health www.fda.gov

Cuándo Presentar el Aviso Previo

Para los cargamentos a punto de llegar:	Debe remitirse el aviso previo:
Por tierra (por carretera)	Un mínimo de 2 horas antes de la llegada al puerto
Por tierra (por tren)	Un mínimo de 4 horas antes de la llegada al puerto
Por aire	Un mínimo de 4 horas antes de la llegada al puerto
Por mar	Un mínimo de 8 horas antes de la llegada al puerto
Por correo internacional	Antes de enviar los alimentos
Transportado por o acompañando a un individuo	Dentro del plazo según el modo de transporte aplicable

REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

21. Certificación CTPAT y BASC

Las certificaciones CTPAT y BASC son recomendables más no obligatorios para el ingreso de productos a EE.UU.

C-TPAT (Customs – Trade Partnership Against Terrorism) es una iniciativa conjunta entre el gobierno americano y el sector privado cuyo objetivo es construir relaciones de cooperación que fortalezcan la seguridad de toda la cadena de suministro y la seguridad en las fronteras.

<https://www.cbp.gov/border-security/ports-entry/cargo-security/ctpat>

BASC (Business Alliance for Secure Commerce) es un organismo sin fines de lucro, cuya finalidad es de asegurar y facilitar el comercio internacional mediante el establecimiento y administración de estándares y procedimientos globales de seguridad aplicados a la cadena logística del comercio, en asociación con administraciones aduaneras y autoridades gubernamentales.

REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

22. Reglas de Origen

El Tratado de Libre Comercio (TLC) también establece en el Capítulo 4 las reglas de origen y procedimientos de origen que deben cumplir los productos o mercancías que sean comercializados entre Perú y EE.UU., para poder beneficiarse del trato arancelario preferencial acordado en el Tratado.

De acuerdo al TLC, para el caso de productos alimenticios frescos y procesados exportados de Perú a EE.UU., **se considera que un producto o mercancía es originaria cuando cumple los siguientes Criterios de Calificación de Origen establecidos en dicho capítulo.**
<http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/>

23. Certificación de Origen

Una vez determinado el origen del producto a exportar debemos solicitar el trato preferencial del mismo a través del Certificado de Origen, emitido por el importador, el **exportador** o el productor. http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/En_Vigencia/EEUU/inicio.html



Seminarios Miércoles del exportador

Preguntas y respuestas



Lic. Química – Mag. Viviana Scotto Z.
CEO - VSNITC
vscotto@vsnitc.com



National & International Trade Consulting