

IMPORTANCIA DE LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS

Ing. Angelica Yovera Aliaga



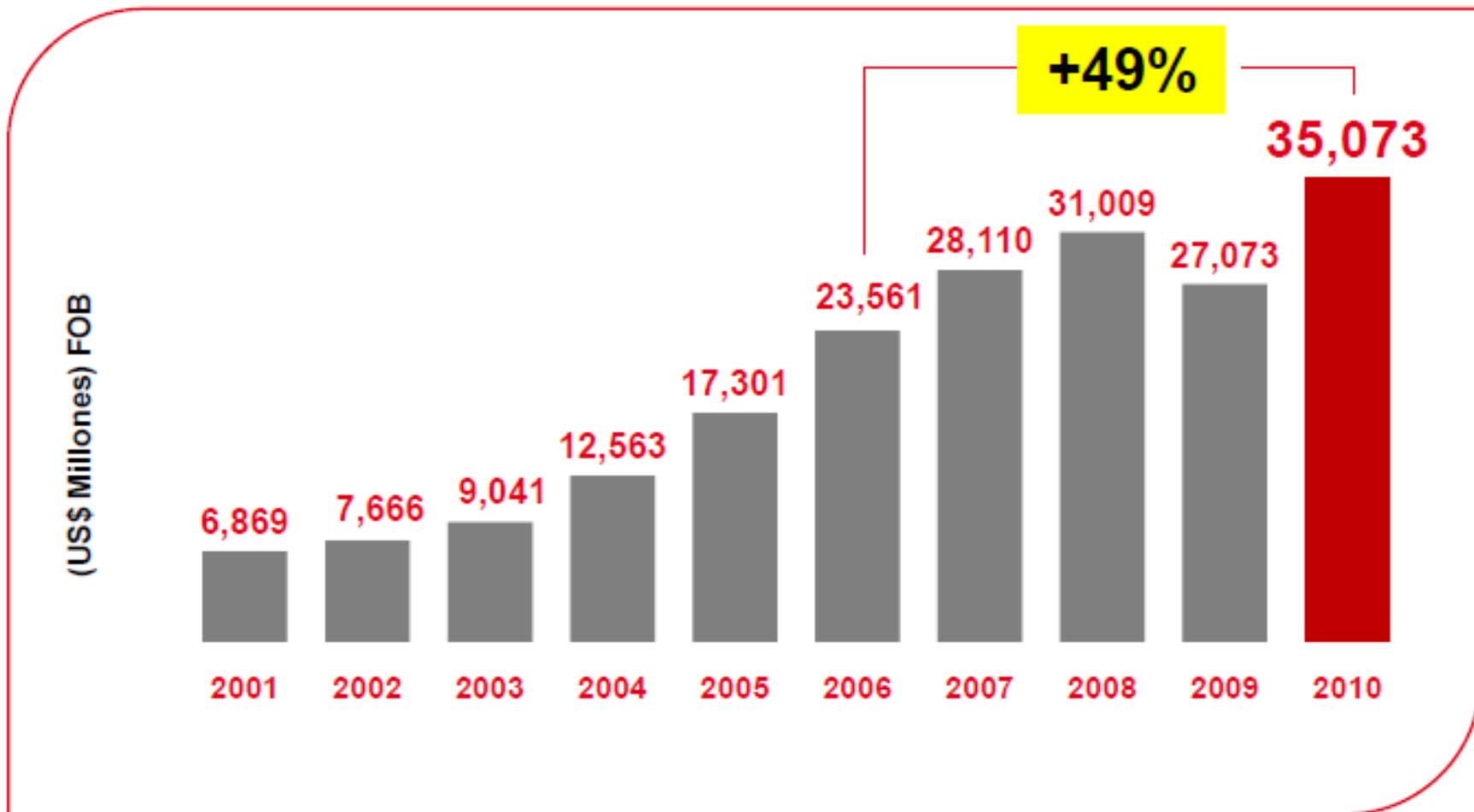


Contenido

- ✓ Comercio Exterior Peruano
- ✓ Infraestructura de calidad
- ✓ Las Normas Técnicas
- ✓ Experiencias exitosas
- ✓ Codex Alimentarius



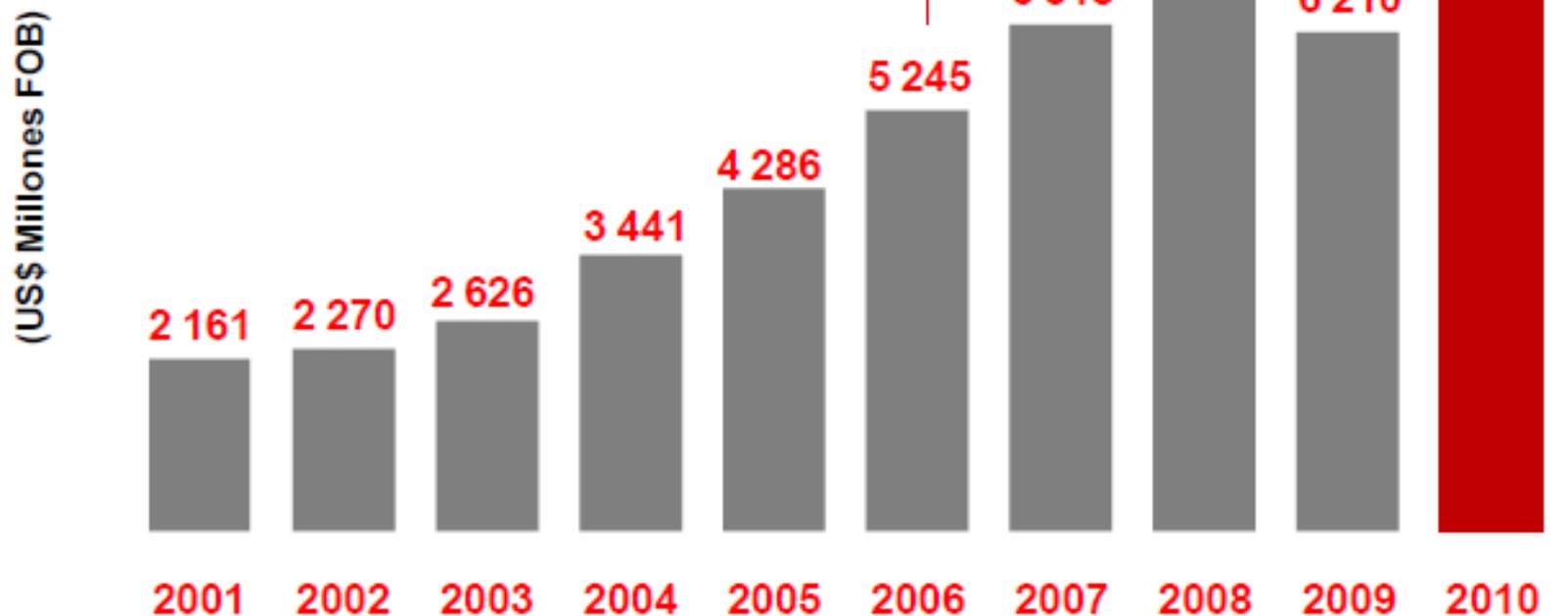
COMERCIO EXTERIOR PERUANO



Fuente: SUNAT, INEI. Elaboración: PROMPERÚ.



Las exportaciones no tradicionales



Fuente: SUNAT. Elaboración: PROMPERÚ



Exportaciones agro y agroindustria

Valor Exportado 2010: **US\$ 2,190 MM**
Crecimiento 2009 – 2010 **20%**
Crecimiento 2006 – 2010 **81%**

PRODUCTOS

Alto crecimiento (2006 – 2010)

Uvas frescas	255%
Paltas	118%
Aceitunas conserva	209%
Mangos	55%

Producto Emblemático

Espárragos (3 presentaciones)	34%
----------------------------------	-----

Los nuevos:

Camote procesado
Aceite de sacha inchi

MERCADOS

Importante crecimiento

Estados Unidos	62%
Brasil	216%

170% crecen envíos al bloque
asiático - **China** **612%**

EMPRESAS

Grandes exportadoras: **41**

Mypes exportadoras: **1,154**



Presencia Peruana en el comercio mundial

4,750 partidas arancelarias



178 mercados

6,136 exportadores



El Mundo

EEUU: 300 millones

85% de PBI

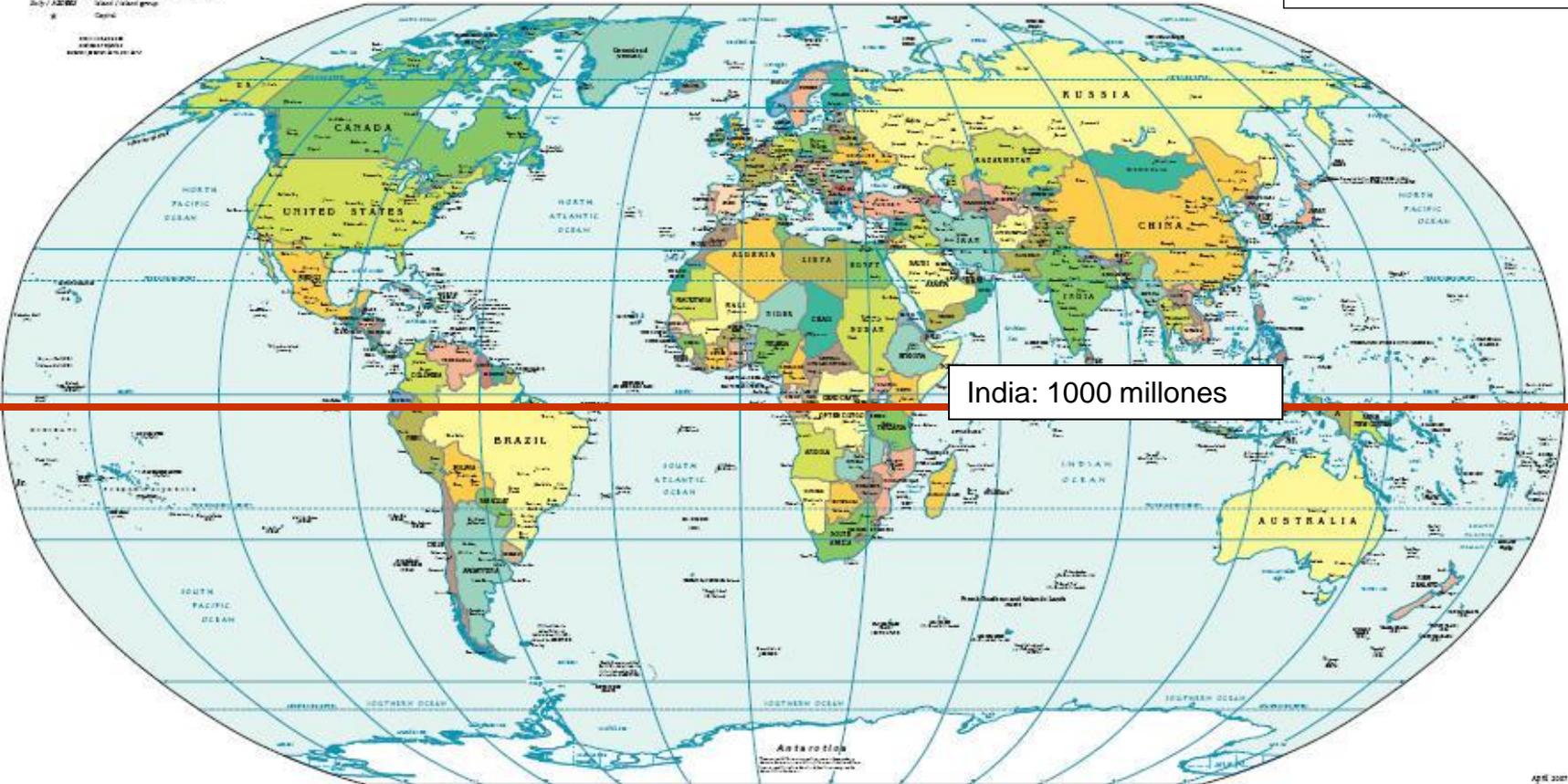
80% de población

China: 1330 millones

Political Map of the World, April 2007

AGREEMENTS
• **Borderline** Disputed by one or more countries
• **July / A.S. 2007** Status / latest group
• **Special** Special

PROVISIONAL
• **PROVISIONAL** PROVISIONAL



India: 1000 millones

TOTAL: 6500 millones

Tierra 29%

Mar 71%



Globalización: se acortan las distancias...



Nuevos retos :

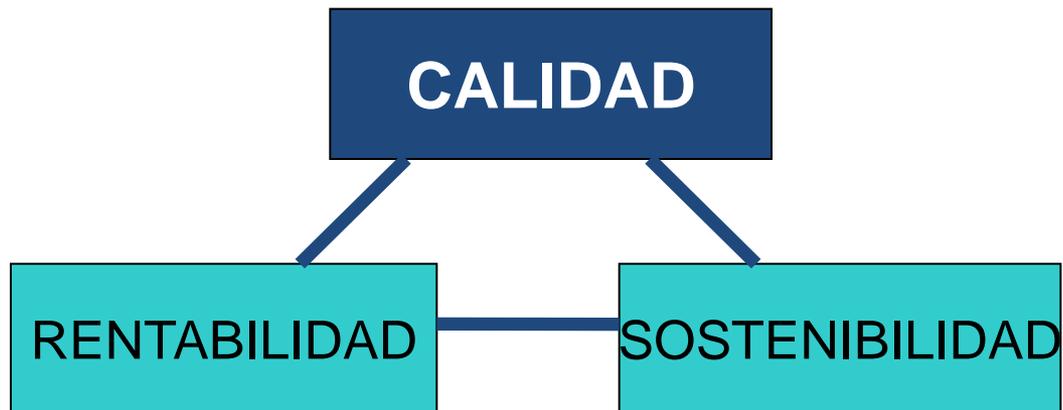
- Mayor competencia
- Productos de calidad
- Diferentes preferencias de los consumidores
- Nuevos mercados, nuevos retos
- Nuevos patógenos
- Nuevas regulaciones para ingresar a mercados exigentes
- Requisitos de calidad comercial exigentes

Debemos ser más competitivos





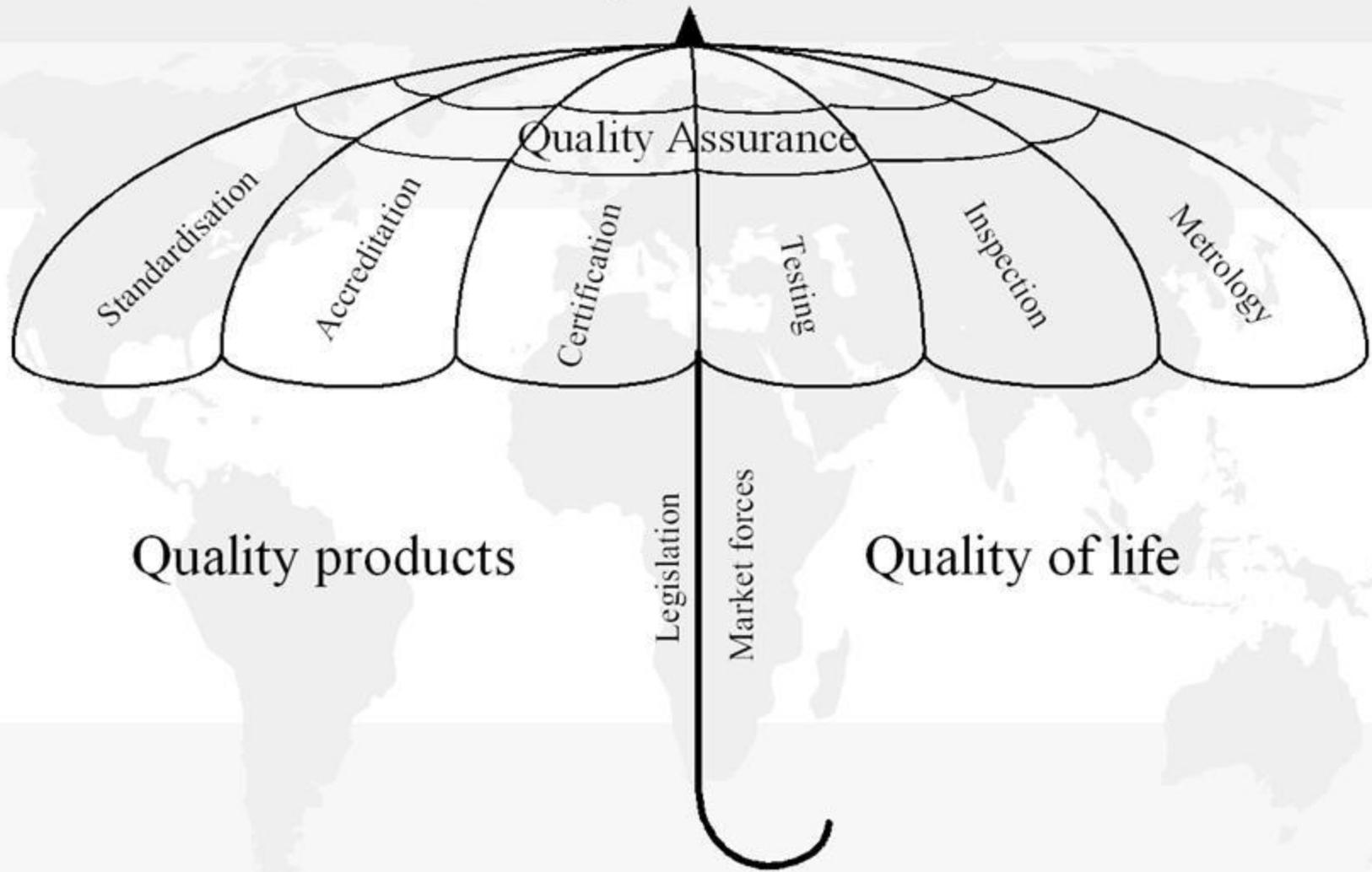
Como ser competitivos en un mundo globalizado?





- El país debe contar con una **sólida infraestructura de calidad** fortalecida por un sistema regulatorio y normativo que permita la **evaluación de la conformidad** de acuerdo a requerimientos establecidos.

Quality Infrastructure



Culture

Commitment

¿Qué es un Sistema de Calidad?

SISTEMA INTEGRADO DE CALIDAD





- Las actividades que han recibido un impulso para su desarrollo, originado en la necesidad de trabajar con calidad son:
 - Normalización
 - Metrología
 - Evaluación de la conformidad y,
 - Gestión de calidad



- **NORMALIZACIÓN**

- Es una actividad que mediante ella se promueve el **progreso técnico, el desarrollo económico y la mejora de la calidad de vida.**
- 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.**



- **METROLOGÍA**

- Estudia todos los aspectos teóricos y prácticos referidos a **la medición de todas las magnitudes**, p/e masa, longitud, tiempo etc.
- Su importancia es saber con exactitud el **contenido exacto de un determinado producto**.
- **Homogenizar** las unidades de medida en todos los pueblos y países.

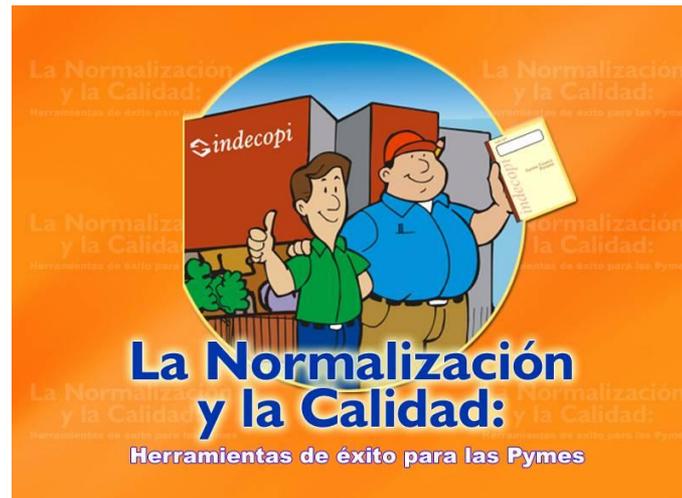


- **EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD**
 - Cuando se **realiza inspección y ensayos para determinar si un producto o servicio cumple con las especificaciones de una NTP o contractuales.**
 - Las labores de inspección y de ejecución de ensayos se apoyan en la necesaria confiabilidad de las mediciones que se efectúan.



NORMAS TÉCNICAS PERUANAS

Documento aprobado por los interesados por consenso, que establece requisitos o directivas que debe cumplir un producto, un servicio o un proceso, con el objeto de optimizar los beneficios de la sociedad.





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](#)



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.

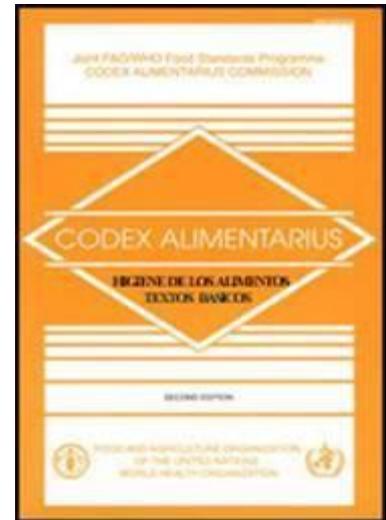


- Sistema 1 o de Adopción de Normas Internacionales.
- Sistema 2 u Ordinario
- Sistema 3 o de emergencia



1. Búsqueda de antecedentes:

- Normas internacionales (ISO, CODEX, otras)
- Proyectos de Normas Técnicas internacionales en fase final de aprobación.
- Normas Técnicas Regionales: CEN, CENELEC, COPANT
- Normas Técnicas Peruanas o de otros países





Pasos para elaborar las NTP's

2. Etapa de **propuesta de elaboración**: Comité Técnico de Normalización, grupos de interés
3. Formulación del **Esquema de Norma Técnica Peruana**.
4. Aprobación del **Proyecto de Norma Técnica Peruana**.
5. **Discusión pública**
6. Aprobación: **Resolución** de la Comisión del INDECOPI y **publicación en diario El Peruano**
7. **Edición** de la Norma Técnica Peruana.



- Grupos creados por la Comisión y conformados por representantes de los sectores involucrados en una actividad definida, que bajo la supervisión del INDECOPI elaboran Proyectos de Normas Técnicas Peruanas relacionados con su campo de actividad.
- Participan: sector productor/exportador, técnico y consumo



Secretaría Técnica: PROMPERU

- CTN Productos Agroindustriales de Exportación.
- CTN Espárragos
- CTN Café
- CTN de Joyería y Orfebrería de Metales Preciosos



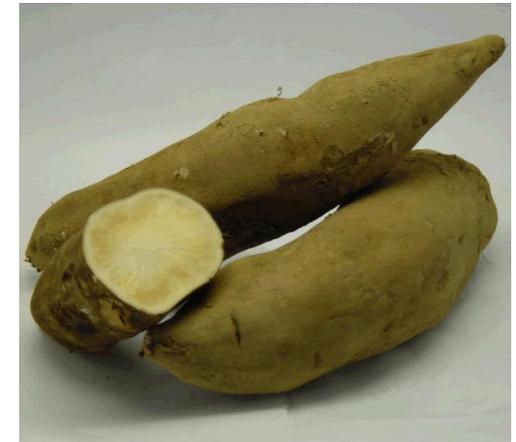
CTN de Productos Agroindustriales de Exportación

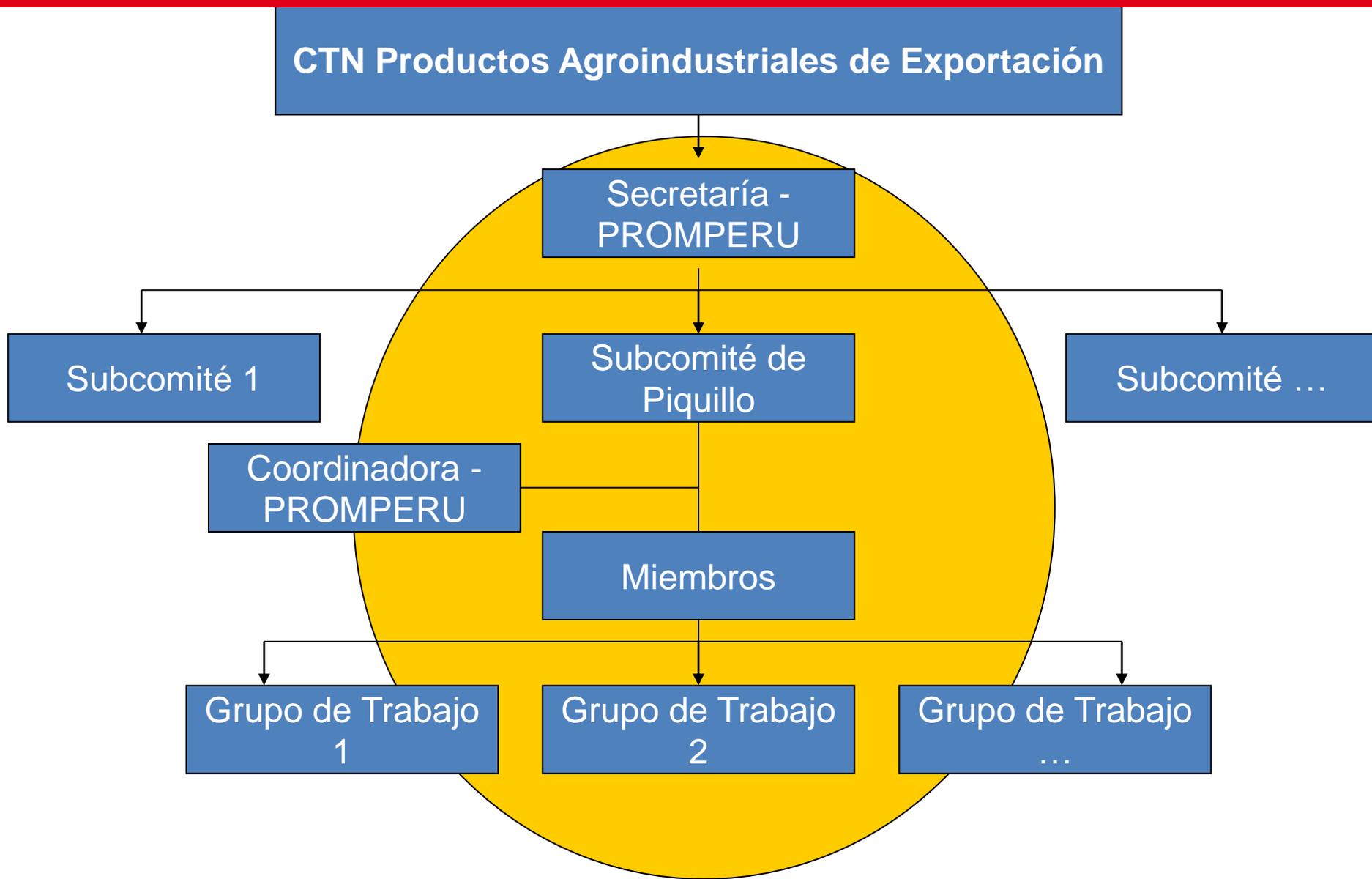
- Subcomité de Mango
- Subcomité de Uva de Mesa
- Subcomité de Palta
- Subcomité de Cítricos
- Subcomité de Páprika
- Subcomité de Limón
- Subcomité de Frutas Secas (castañas)
- Subcomité de Lúcuma
- Subcomité de Pimientos
- Subcomité de Granos Andinos (quinua)
- Subcomité de Kiwicha

Otros Comités de Relevancia



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







Principales Normas de Calidad para frutas y hortalizas

indecopi

Norma Técnica Peruana

café verde. requisitos

PROMPEX PERU

indecopi

Norma Técnica Peruana

ESPÁRRAGOS FRESCOS. Requisitos

PROMPEX PERU

indecopi

Norma Técnica Peruana

Uvas de mesa

Requisitos

PROMPEX PERU
Comisión para la Promoción de Exportaciones

indecopi

Norma Técnica Peruana

LIMÓN SUTIL. Requisitos

PROMPEX PERU

indecopi

Norma Técnica Peruana

Paltas. Requisitos

PROMPEX PERU

indecopi

Norma Técnica Peruana

MANGO. Mango fresco. Requisitos

PROMPEX PERU

indecopi

Norma Técnica Peruana

Frutas y Hortalizas Frescas

Buenas prácticas agrícolas para el sector hortofrutícola

PROMPEX PERU



Normas Técnicas Internacionales

- Elaboradas por organizaciones internacionales de normalización en las que participan entidades de Normalización representativas de países de todo el mundo que se interesan por contar con Normas Técnicas internacionales: ISO, IEC y Codex Alimentarius.



FAO/WHO Food Standards

CODEX alimentarius



Normas Técnicas Regionales

- Elaboradas por organizaciones de normalización con alcance regional, conformadas por las entidades de normalización representativas de los países de la región pertinente. Ejem: EN (Comité Europeo de Normalización – CEN), COPANT (Comisión Panamericana de Normas Técnicas con alcance en países de América)





- Normas aprobadas por organismos nacionales de normalización de los países

Alemania: DIN <http://www.din.de>

Colombia: ICONTEC www.icontec.org.co

España: UNE www.aenor.es

Estados Unidos: ANSI www.ansi.org





Normas Técnicas de Asociación o Grupo

- Aquellas establecidas por asociaciones industriales o por órganos gubernamentales, teniendo por ello alcance doméstico.

Ejm: normas ASTM en EEUU y normas de la Asociación de la Industria Electrónica del Japón.



- Aquellas establecidas por empresas para fijar dimensiones, requisitos, métodos de muestreo entre otros.



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 NTP.



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

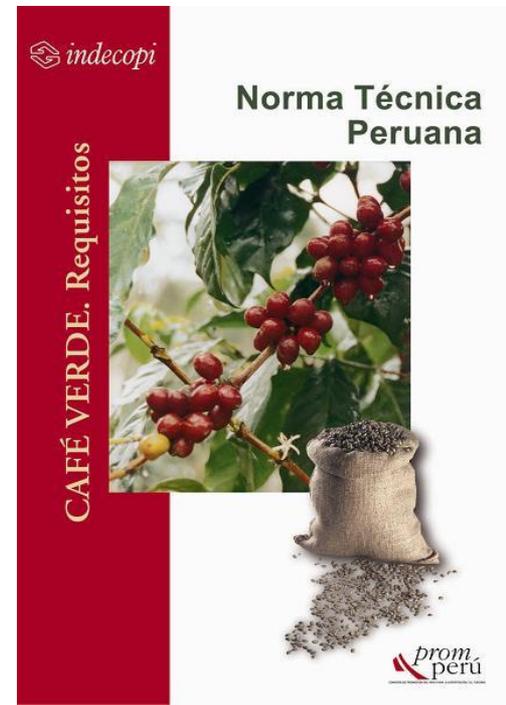


- Caso café
- Caso espárrago
- Caso Lúcumá

Comité Técnico de Normalización de Café

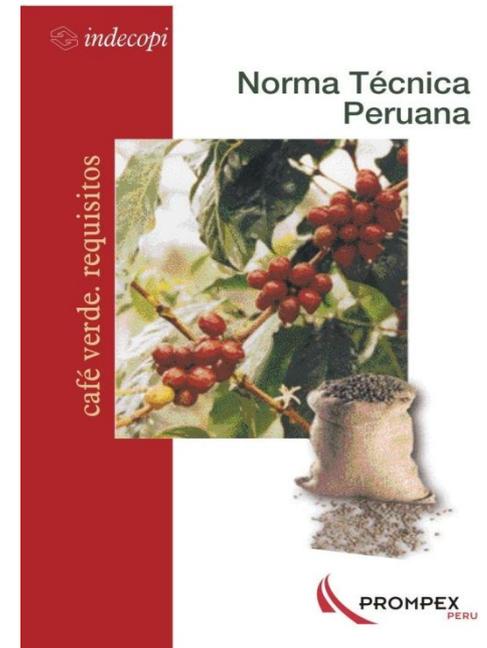


- Conformación: 1999
- NTP: 26
- Miembros: JNC, CPC, MINAG, SENASA, PROMPERU, INIA, laboratorios universidades, entre otros.
- Secretaría: PROMPERU



Caso Café:

- NTP 209.027.2007 (3° edición) CAFÉ VERDE. Requisitos
- NTP 209.312:2006 Buenas prácticas para prevenir la formación de mohos.
- Programas de capacitación de capacitadores
- Norma utilizada en “Concurso de Cafés de Calidad”.
- Cultura de cafés de calidad





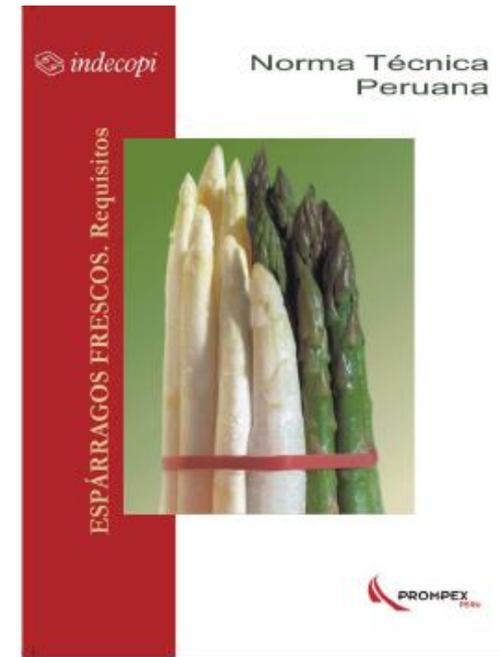
Comité Técnico de Normalización de Espárrago

- Conformación: Año 2000
- SCTN Espárrago fresco
- SCTN Espárrago en conserva
- SCTN Espárrago congelado
- NTP aprobadas: 10
- Secretaría: PROMPERU



Caso Espárragos:

- ❑ NTP 011.109 ESPÁRRAGOS FRESCOS. Requisitos (2007 nueva edición)
- ❑ NTP 209.402 ESPARRAGOS. Buenas prácticas agrícolas
- ❑ Norma elaborada simultáneamente con la del Codex Alimentarius
- ❑ Publicación IICA: Mejorando la competitividad y el acceso a los mercados de exportaciones agrícolas por medio del desarrollo y aplicación de normas de inocuidad y calidad: ele ejemplo del espárrago peruano.



Espárrago de calidad para el mundo...



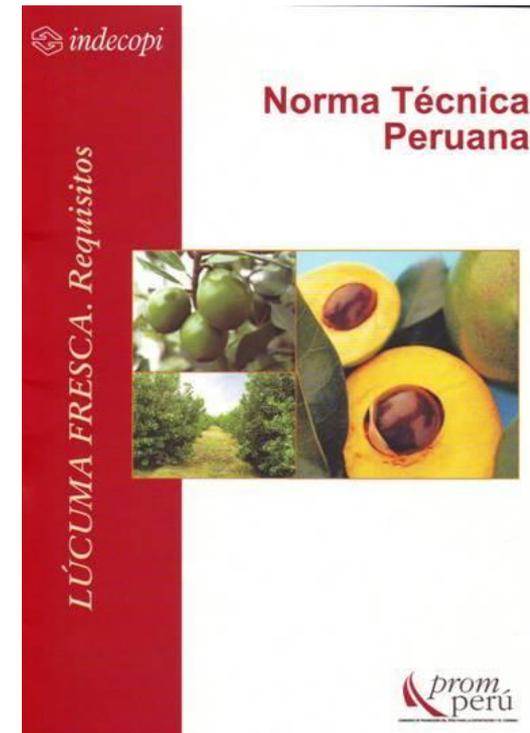


Subcomité Técnico de Normalización de Lúcumas

- El SCTN de Lúcumas forma parte del Comité Técnico de Normalización de Productos Agroindustriales de Exportación.
- Conformación: 2006
- NTP aprobadas: 02
- Miembros: PROLUCUMA, Agropecuaria Esmeralda, Agroindustrial V&L, Fundo Doña María, Inversiones Quebrada Honda, Unión de Negocios Corporativos, Care Perú, Idesi Nacional, INIA, KMR, La Molina Calidad Total Laboratorios, La Molina Consultores, PROMPERU, MINAG, Sociedad Entomológica del Perú, UNALM
- Secretaria: PROMPERU



- La Comisión del Codex Alimentarius aprobó la **Norma Regional del Codex para la Lúcumá**, lo cual contribuirá a difundir y comercializar este producto bandera en los mercados internacionales.
- 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.





- El proceso se inicia en el 2007, con la aprobación de la Norma Técnica Peruana de Lúcumá, que fue elaborada por el Subcomité Técnico de Normalización de la Lúcumá, cuya secretaría técnica es ejercida por PROMPERÚ. Posteriormente es propuesta a nivel andino por el INDECOPI en calidad de Organismo Peruano de Normalización. Como norma andina es llevada al Codex y luego de cinco años logra su aprobación, sentando las bases para las próximas solicitudes relacionadas a productos de la biodiversidad.
- En el 2010, las exportaciones de lúcumá llegaron a US\$ 619,140, principalmente como pulpa, seguido de harina y polvo. Los mercados más demandantes fueron Estados Unidos, Chile, Países Bajos y Reino Unido. Entre enero y mayo del presente año, las exportaciones de lúcumá alcanzaron los US\$ 261,656.



- Creada en 1963 por la FAO y la OMS para desarrollar normas alimentarias, reglamentos y otros textos relacionados tales como códigos de prácticas bajo el Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias.
- Miembros: 170 países que participan en actividades de FAO y OMS.
- La Comisión del Codex Alimentarius es el órgano decisorio del Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias



- Protección de la salud de los consumidores
- Asegurar unas prácticas de comercio equitativas
- Promocionar la coordinación de todas las normas alimentarias acordadas por las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales.



- *Comités del Codex*, que preparan proyectos de normas para someterlos a la Comisión.
- *Comités Coordinadores*, por conducto de los cuales regiones o grupos de países coordinan las actividades relacionadas con las normas alimentarias en la región, incluida la elaboración de normas regionales.

La sardina del Perú



Nombre Científico: *Sardinops sagax sagax*
Nombre Común: Sardina
Nombre en Inglés: Sardine
Nombre FAO: Sardina peruana.

- Esta controversia se dirimió, básicamente, bajo las disciplinas del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio. Inicio 2002
- Se refiere al nombre con el que determinadas especies de peces pueden comercializarse en la UE. Reglamento (CEE) 2136-89 del Consejo, adoptado en junio de 1989 y aplicable desde 1enero de 1990.

La sardina del Perú



Artículo 2 del Reglamento CE

"El artículo 2 del Reglamento de las CE dispone lo siguiente:

"Únicamente podrán comercializarse como conservas de sardinas y recibir la denominación de venta contemplada en el artículo 7 los productos que cumplan las condiciones siguientes:

- estar incluidos en los códigos NC 1604 13 10 y ex 1604 20 50;



- estar preparados *exclusivamente* a partir de peces de la especie "Sardina pilchardus Walbaum";

- haber sido envasados *previamente*, con cualquier medio de cobertura apropiado, en recipientes cerrados herméticamente;

- haber sido *esterilizados* mediante un tratamiento adecuado. (sin cursivas en el original)"



Comunidades Europeas



Sardina pilchardus Walbaum ("*Sardina pilchardus*")

"*Sardina Europea*"



se encuentra principalmente ...

- en las costas del Océano Atlántico Noreste,
- en el Mar Mediterráneo y
- en el Mar Negro.

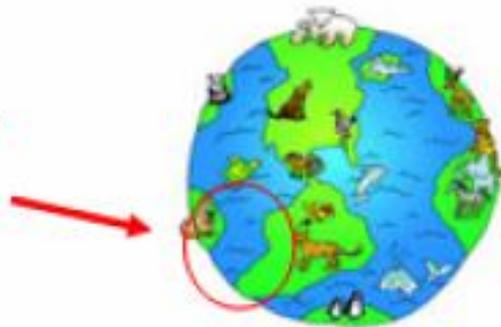


Perú

- Peru exporta productos en conserva preparados con *Sardinops sagax sagax* ("*Sardinops sagax*").



"Sardina Peruana"



- Esta especie se encuentra normalmente en el Océano Pacífico Este, en las costas de Perú y Chile.



Alegaciones del Perú

Reglamento (CEE) 2136/89  Artículo 2.4 del OTC

- ¿ Porqué ?

- Las Comunidades Europeas no utilizaron la norma de denominación establecida en Codex Stan 94 como base para su Reglamento, ...

... aún cuando esa norma era un medio eficaz y apropiado para el logro de los objetivos legítimos perseguidos por el Reglamento



Artículo 2.4

“2.4 Cuando sean necesarios reglamentos técnicos y existan **normas internacionales pertinentes** o sea inminente su formulación definitiva, los Miembros **utilizarán** esas normas internacionales, o sus elementos pertinentes, **como base** de sus reglamentos técnicos, ...”



La norma CODEX abarca las siguientes 21 especies de peces

Sardina pilchardus

Sardinops melanostictus, *S. neopilchardus*, *S. ocellatus*,

S. sagax[,] *S. caeruleus*

Sardinella aurita, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. gibbosa*

Clupea harengus

Sprattus sprattus

Hyperlophus vittatus

Nematalosa vlaminghi

Etrumeus teres

Ethmidium maculatum

Engraulis anchoita, *E. mordax*, *E. ringens*

Opisthonema oglinum.



Solución mutuamente convenida

Notificado al OMC el 25 de julio de 2003

por "**conservas de sardinas**" se entenderán los productos preparados a base de peces de la especie *Sardina pilchardus*;

por "**conservas de productos tipo sardina**" se entenderán los productos comercializados y presentados del mismo modo que las sardinas en conserva, preparados a partir de peces de las siguientes especies (... *sardinops sagax sagax* ...)



"Sardinas - *Sardinops sagax*"



Solución mutuamente
convenida



MUCHAS GRACIAS



ayovera@promperu.gob.pe

T. 616 7400 Anexo: 2606

www.promperu.gob.pe