

# LA CALIDAD EN EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS



Lima, junio 2013





# AGENDA



**Presencia Peruana en el Comercio Mundial**



**El mundo - la Globalización**



**Exigencias de los consumidores**



**Seguridad y Calidad en los Alimentos**



**Principales Regulaciones EEUU - UE**



**Sistema de Alertas Sanitarias**



**Conclusiones**



# PRESENCIA PERUANA EN EL COMERCIO MUNDIAL

4,750 partidas arancelarias



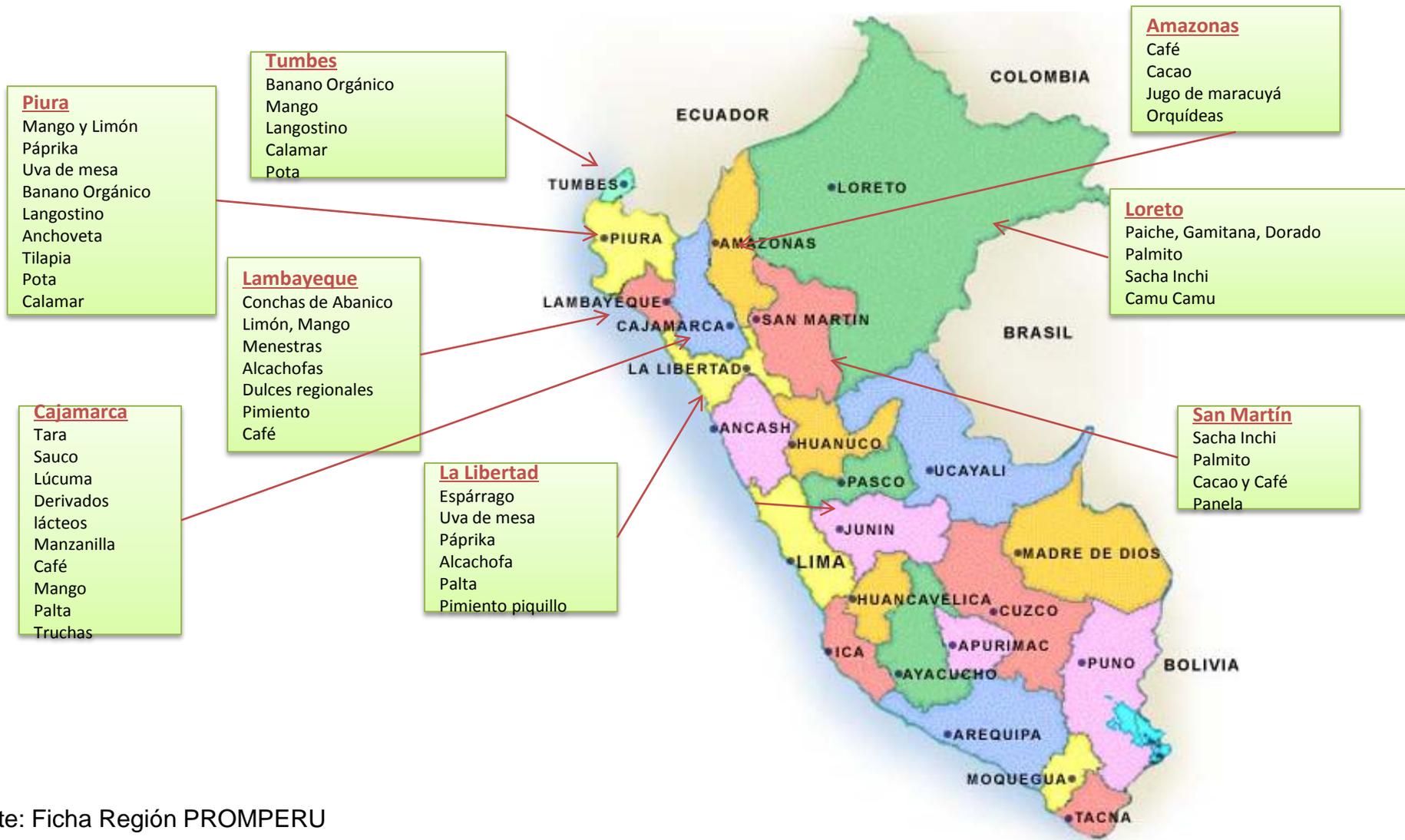
178 mercados

6,136 exportadores



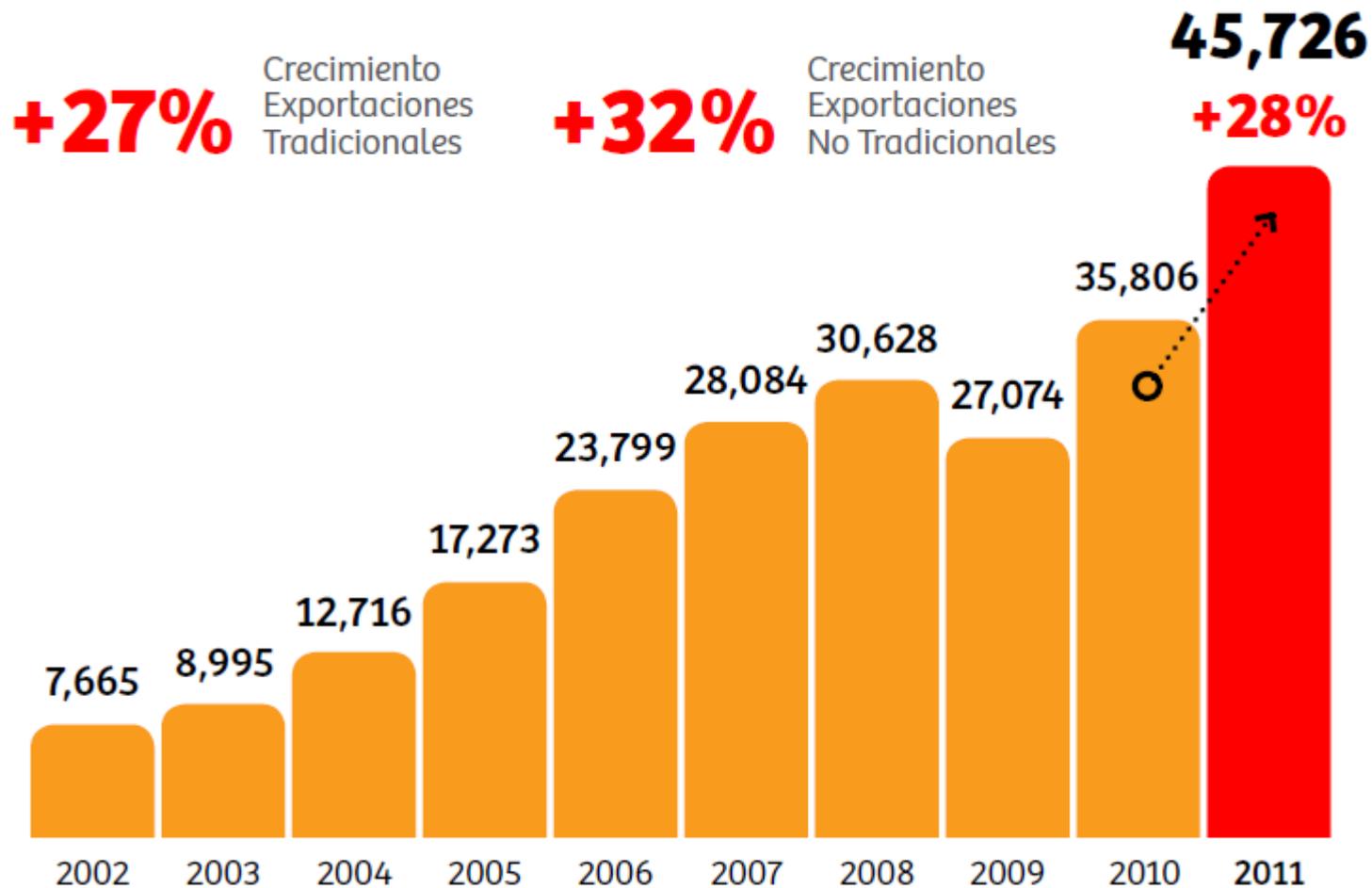


# Oferta de productos





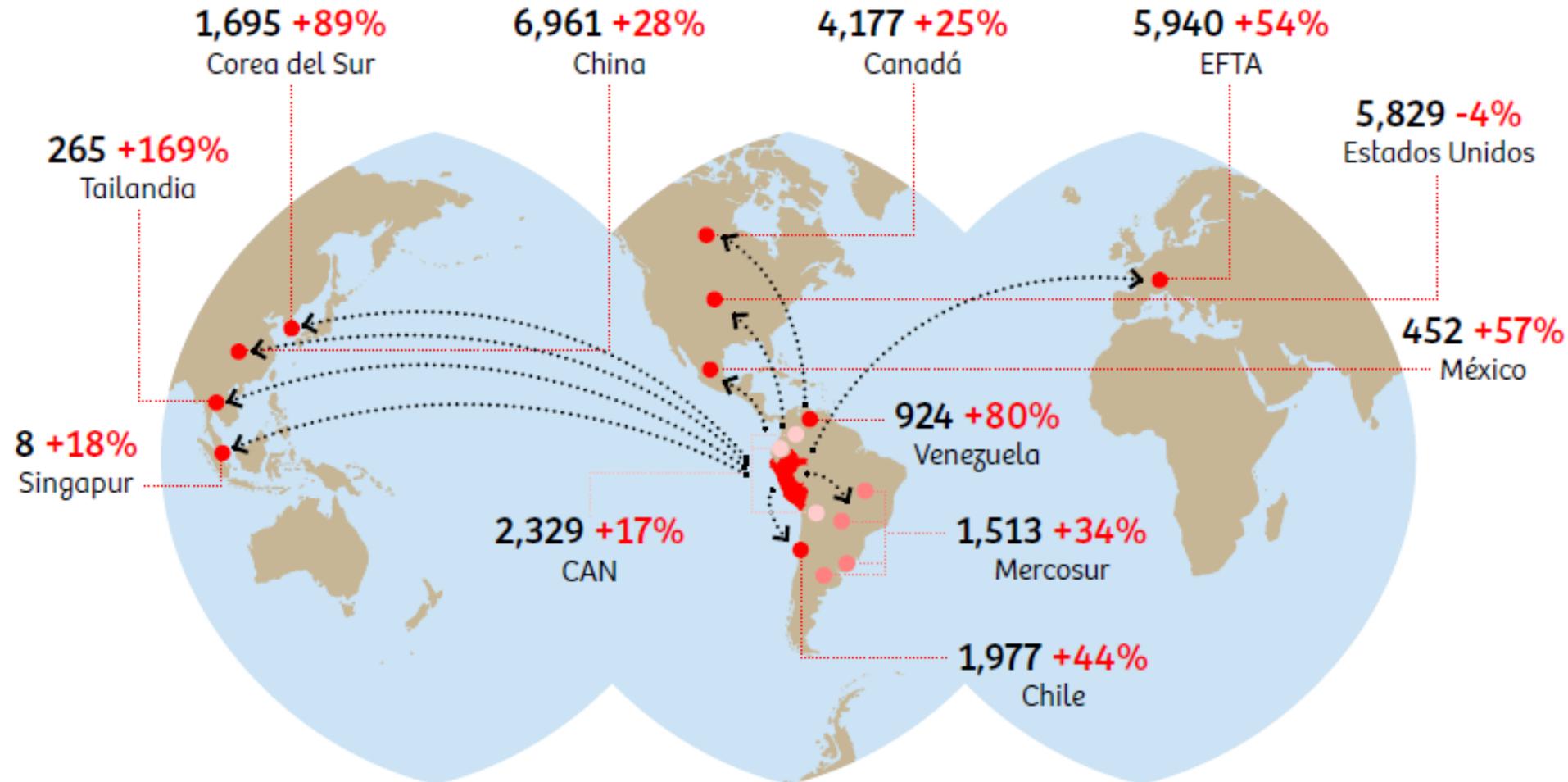
# Las exportaciones peruanas 2011 (en millones de US\$)





# Las exportaciones peruanas 2011 (en millones de US\$)

US\$ **43,056** exportado    **+ 28%** crecimiento    **94%** de las exportaciones    **5,780** PYMES exportadoras

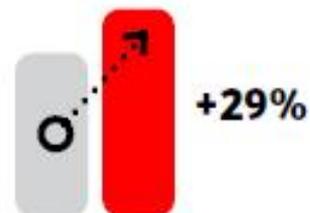




# Exportación del Sector Agro y Agroindustria 2011



## Crecimiento



**778**  
**Pymes**  
**156**  
**Mercados**



## Productos emblemáticos

- Espárrago US\$ 480 / + 13%
- Uva US\$ 301 / + 62%
- Palta US\$ 164 / + 93%
- Mango US\$ 153 / + 29%
- Pimiento US\$ 66 / + 31%

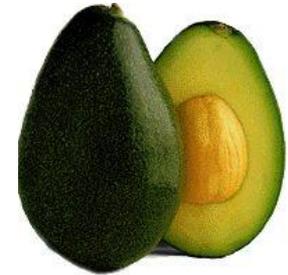
## Productos dinámicos

- Cacao y derivados US\$ 128 / + 34%
- Menestras US\$ 75 / + 12%
- Banano orgánico US\$ 65 / + 28%
- Fresas US\$ 14 / + 119.3%
- Granada US\$ 11 / + 178%



# Líderes en el mundo (No Tradicionales)

- 1er exportador espárrago fresco
- 2do exportador madera aserrada mahogan
- 2do exportador espárrago en conserva
- 3er exportador páprika
- 2do exportador chapas y tiras de zinc
- 5to exportador de mango
- 7mo exportador de palta
- 6to exportador camisas de algodón





# Líderes en el Mundo (Tradicicionales)

- 1er exportador de aceite de pescado, harina de pescado, molibdeno
- 2do exportador de plomo, concentrado de cobre
- 3er exportador de plata, estaño y plomo
- 4to exportador de cobre refinado y oro
- 7mo exportador de café y plata





# EL MUNDO

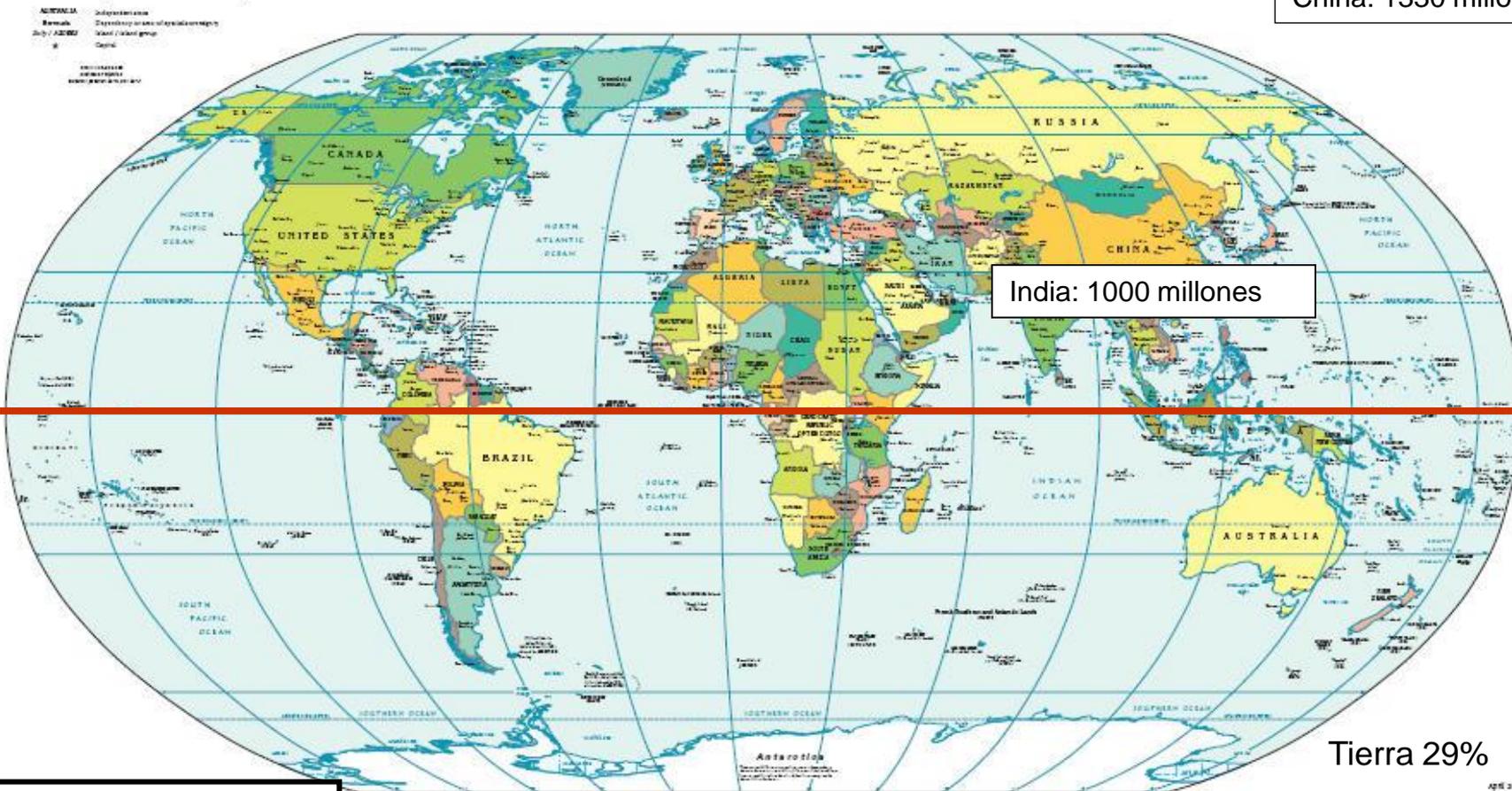
EEUU: 300 millones

85% de PBI

80% de población

Political Map of the World, April 2007

China: 1330 millones



India: 1000 millones

TOTAL: 6500 millones

Tierra 29%

Mar 71%

April 2007



# LA GLOBALIZACIÓN



Globalización: se acortan las distancias...



Nuevos retos :

- Mayor competencia
- Productos de calidad
- Diferentes preferencias de los consumidores, enfoque sostenibilidad
- Nuevos mercados, nuevos retos
- Nuevas regulaciones para ingresar a mercados exigentes
- Nueva regulación peruana en materia de inocuidad, más exigente
- Requisitos de calidad comercial exigentes



Debemos ser más competitivos



# EXIGENCIA DE LOS CONSUMIDORES





# EXIGENCIA DE LOS CONSUMIDORES





- Buena apariencia (presentación)



Mercado de Seúl  
Canasta de  
frutas  
procedentes de  
EE.UU. Chile y  
Corea

\$ 74.75

과일바구니호-핑크

84,000



- ***De fácil uso:*** cortado, tamaño apropiado, pelado, mixturas, etc.





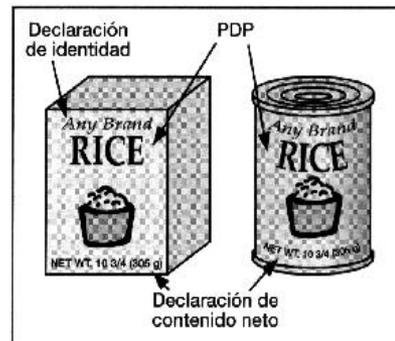
- ***Variedad de productos:***

Para satisfacer las preferencias étnicas y culturales





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



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



# INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

- La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

*Codex Alimentarius*





## La calidad es:

Conjunto de características de un producto o servicio que le confieren la aptitud para satisfacer las necesidades establecidas y las implícitas.

ISO 9001:2000

“Una Característica Compleja de los alimentos que determina su valor o aceptabilidad para los consumidores”

(22a Conferencia Regional de la FAO, para Europa. Oporto 2000)



# Características de la calidad de los alimentos

- IMPLICITAS

1. Sano, valor nutritivo
2. Información del producto (productor, fecha e vencimiento, etc.)
3. **Inocuo**

- EXPLICITAS

1. Buen servicio, atención
2. Satisfacción de cliente, libertad de elegir de acuerdo a sus sentidos
3. Presentación adecuada



# CALIDAD QUE VENDE EL PRODUCTO



Mercado de  
Berlín  
Granadillas de  
Colombia,  
sin manchas ni  
rayaduras



# CALIDAD QUE VENDE EL PRODUCTO

\$ 9.65



Supermercado en Tokyo,  
Japón

1 USD = 81.86 JPY



# CALIDAD QUE VENDE EL PRODUCTO

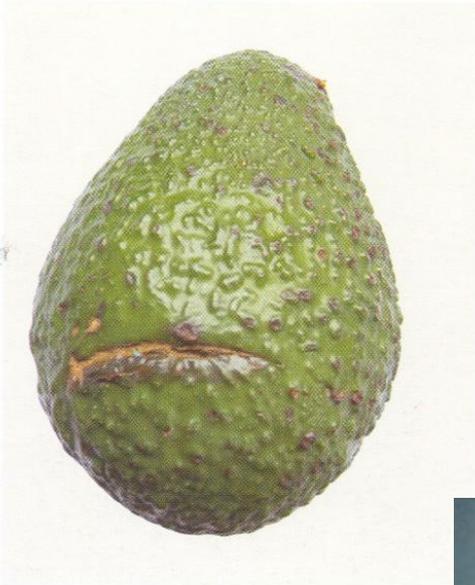
\$ 6.08



Supermercado en Tokyo, Japón



# Lo que debemos evitar...



Herida abierta





Huaura, Perú  
Producto no uniforme y en  
cajones reusados de madera  
y de forma inadecuada



Mercado Mayorista de  
Miami, U.S.A.  
Producto uniforme y en  
empaque adecuado



# PRINCIPALES REGULACIONES EEUU Y UE





# ¿Cómo evidenciar la calidad?

- A través del cumplimiento de buenas prácticas en todas las etapas del proceso.

**Calidad en producto:** Codex Alimentarius y Normas Técnicas Peruanas

**Calidad en proceso:** Sistemas de Gestión de Calidad e inocuidad: BPA, ISO 9001, entre otros.

# Buenas Prácticas Agrícolas - BPA



**HACCP**

**PRE-REQUISITOS**

**Buenas  
Prácticas de  
Manufactura**

**SISTEMAS DE SOPORTE**

**Principios  
Generales de  
Higiene**

# Normas Técnicas Peruanas

indecopi

Norma Técnica Peruana

MANGO. Mango fresco. requisitos



indecopi

Norma Técnica Peruana

Uvas de mesa



Requisitos



indecopi

Norma Técnica Peruana

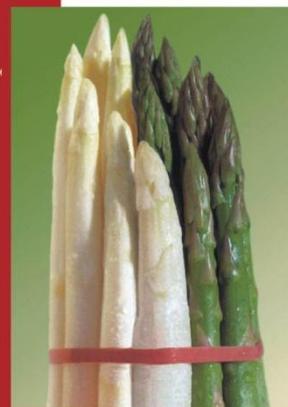
café verde. requisitos



indecopi

Norma Técnica Peruana

ESPÁRRAGOS FRESCOS. Requisitos



indecopi

Norma Técnica Peruana

Paltas. Requisitos





# Importancia de los Certificados de Calidad



**AGENDA ECONOMICA**  
con Martín Uzcátegui

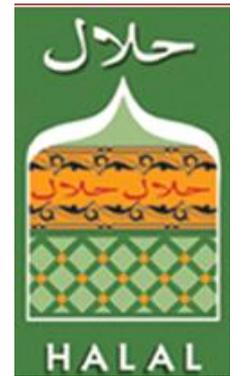
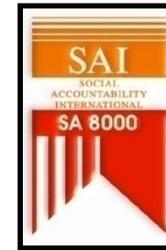
**CNN**  
CHILE  
10:11

**COMO**



# Nuevas preocupaciones de los consumidores

- Manipulación genética de los alimentos.
- Protección del medio ambiente.
- Protección del bienestar animal.
- Responsabilidad Social
- Comercio Justo
- Preferencias religiosas o culturales





# Producción Orgánica

- Certificaciones administradas por el sector público:



En el Perú: SENASA es la Autoridad Competente a través de CONAPO.

- Certificaciones privadas:





# Comercio Justo

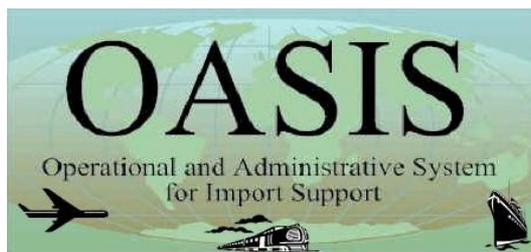


- **IFAT (WFTO):** auto evaluación, revisión mutua, verificación externa, la marca es para la organización, no para el producto
- **FLO:** Inspección independiente, sello para el producto



Evitemos detenciones o rechazos

# Sistema de alertas sanitarias





# EEUU: Sistema OASIS

- FDA tiene la autoridad para detener los productos bajo su responsabilidad, por incumplir las regulaciones para alimentos y medicamentos que ingresarán a los EEUU.
- El dueño del producto podrá responder la notificación solicitando su admisibilidad, caso contrario, se rechazará o reexportará dentro de los 90 días.
- Las inspecciones se realizan en base a la categoría de riesgo que puedan tener los productos.



# Reporte de rechazos - IRR

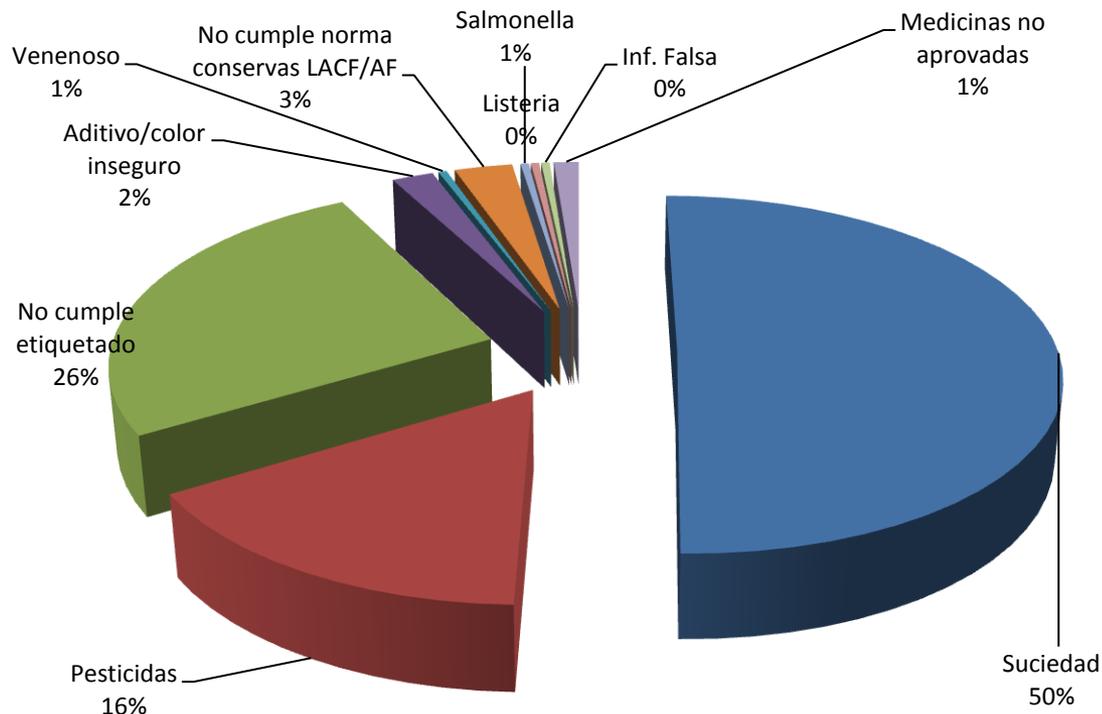
- Actualizado mensualmente
- Acceso público:

[http://www.accessdata.fda.gov/scripts/ImportRefusals/ir\\_index.cfm](http://www.accessdata.fda.gov/scripts/ImportRefusals/ir_index.cfm)



# DETENCIONES Y RECHAZOS DE ALIMENTOS PERUANOS A ESTADOS UNIDOS 2012

SUCIEDAD	124
PESTICIDAS	39
NO CUMPLE ETIQUETADO	64
ADITIVO/COLOR INSEGURO	5
VENENOSO	1
NO CUMPLE NORMA CONSERVAS	7
SALMONELLA	1
LISTERIA	1
INFORMACIÓN FALSA	1
MEDICINAS NO APROBADAS	3
<b>TOTAL</b>	<b>246</b>



**Rechazos Perú 2012**



# UE: Sistema RASFF

- A disposición del público desde 2002 (base legal EC/178/2002)
- Herramienta de integración para el intercambio de información entre las Autoridades Competentes en alimentos y piensos de UE en caso de que se identifique un riesgo a la salud humana y se requieran tomar medidas.
- Acceso a todo el público:  
[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff\\_portal\\_database\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm)

# RASFF Portal

## Search Page

**Notification :**

Reference   
Subject   or  and

**Date :**

Week  current week [44]  previous week [43]  other [ week  of year  ]  
Notified between  and  (dd/mm/yyyy)

**Notified by :**

Country

**Type :**

Type   
Classification   
Basis

**Product :**

Category   
Distribution   
Origin

Search

Clear form

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff\\_portal\\_database\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm)

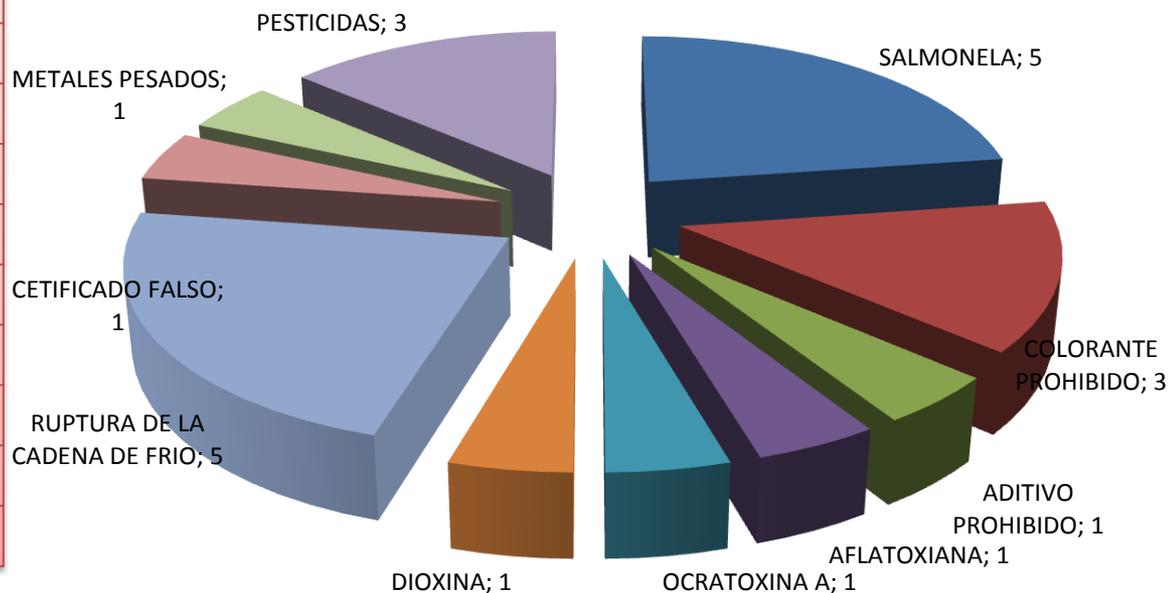
<b>Año</b>	<b>Reportes</b>	<b>Productos</b>	<b>Motivos</b>
1997	4	prod. Pesqueros	Salmonella
1998	0		
1999	1	prod. Pesqueros	Hepatitis A
2000	9	prod. Pesqueros	Enterobacterias, hepatitis A, Salmonella
2001	1	moluscos bivalvos	
2002	2	prod. Pesqueros	Enterobacterias, Cadmio
2003	6	Agroindustrial (maca, bebidas, miel)	novel food, colorante no admitido
	1	prod. Pesqueros	vibrio colera
2004	3	Agroindustrial (uva, bebidas, maca)	plaguicidas, colorantes, etiquetado
	2	prod. Pesqueros	nitrofurano
2005	3	paprika	colorante
2006	2	bebidas, coca	uso de coca en infusiones, colorantes
2007	17	Agroindustrial (paprika, conserva alcachofa, quinua, uva,	ocratoxina A, aflatoxinas, botulismo, materias extrañas, metomil
	8	prod. Pesqueros	salmonella, fragmentos de huesos
2008	5	Agroindustrial (fresa, maiz morado, alcachofa conserva, bebidas)	fumosina, colorantes, metomil
	2	prod. Pesqueros	entero bacterias, Hepatitis A
2009	14	Agroindustrial (uva, yacón, páprika)	carbendazim, novel food, ocratoxina A
	22	prod. Pesqueros	cadmio, histamina, salmonella, enterobacterias,
2010	4	Agroindustrial (páprika, mango, yacón)	ocratoxina A, novel food
	4	prod. Pesqueros	salmonella, enterobacterias
2011	9	Agroindustrial (páprika, mango, granos, extracto seco de maíz morado)	ocratoxina, fumosina, dioxina,
	14	Pesquero	salmonella, enterobacterias



# DETENCIONES Y RECHAZOS DE ALIMENTOS A UNIÓN EUROPEA 2012

SALMONELLA	5
COLORANTE PROHIBIDO	3
ADITIVO PROHIBIDO	1
AFLATOXINA	1
OCRATOXINA A	1
DIOXINA	1
RUPTURA DE LA CADENA DE FRÍO	5
CERTIFICADO FALSO	1
METALES PESADOS	1
PESTICIDAS	3
<b>TOTAL</b>	<b>22</b>

## Detenciones y rechazos UE 2012





# ¿Qué podemos decir de la calidad?

- La Calidad es una meta móvil, que mantiene a las empresas en una dinámica constante para adaptarse a las nuevas exigencias del comercio internacional de alimentos.





# CONCLUSIONES

## Desafíos para el sector privado

- Cumplir los requisitos sanitarios y fitosanitarios establecidos por nuestro país y el de destino
- Garantizar el desarrollo de análisis de laboratorio acorde con los métodos reconocidos de manera internacional
- Garantizar la inocuidad de los alimentos elaborados, a través de la implementación de las BPA, BPM y HACCP.
- Cumplir con Normas Técnicas
- Contar con laboratorios acreditados a nivel nacional



# CONCLUSIONES

## Desafíos para el sector público

- Generar los dispositivos legales para garantizar la inocuidad de los alimentos = Ley de Inocuidad de los Alimentos
- Contar con laboratorios de referencia con métodos acreditados.
- Contar un mayor equipo de inspectores, sobre todo a nivel de regiones
- Brindar asistencia en BPA, BPM y HACCP
- Brindar asistencia en requisitos de acceso a mercados
- Infraestructura vial
- Acceso a financiamiento

Estándares  
de calidad

BPA

BPM

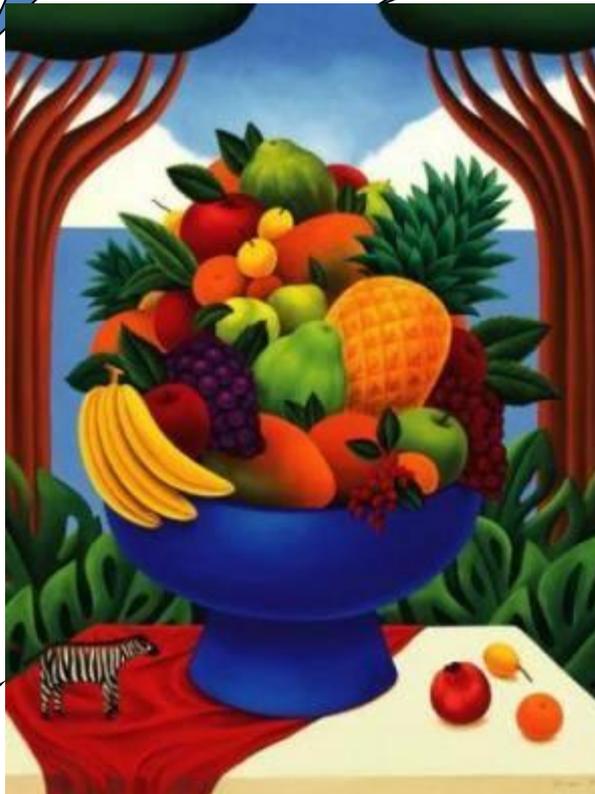
Sistema  
HACCP

ISO 14000

Comercio  
Justo

Responsabilidad  
Social

Anti  
bioterrorismo



Still life with fruits. Autor NAOKO

ISO 9000



# Muchas Gracias

**Ing. Angelica Yovera Aliaga**

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

T. 616-7400 anexo 2606

