

Importancia de la normalización para las agroexportaciones

Ing. Angélica Yovera Aliaga

ayovera@promperu.Gob.pe

Seminario Miércoles del Exportador - PROMPERÚ

03 de abril de 2019

Lima, Perú





AGENDA



Presencia Peruana en el Comercio Mundial



El mundo - la Globalización



Infraestructura de la Calidad



Normalización



Conclusiones

Record histórico de exportaciones 2000 - 2018

US\$ miles de millones



EXPORTACIONES
2018

\$ 47,709
millones

VAR. %
7,5 %

89% de nuestras exportaciones se dirigen a mercados con acuerdos comerciales vigentes

US\$ millones



China
13,221



Estados Unidos
7,920



Unión Europea
7,238



Corea del Sur
2,452



Alianza del Pacífico
2,417



CAN
2,276



Japón
2,183



EFTA
2,099



Mercosur
1,942



Chile
1,223



Canadá
923



México
439



Panamá
242



Tailandia
125



Costa Rica
67



Honduras
43



Venezuela
27



Cuba
12



Singapour
10

Líderes mundiales en productos tradicionales

1º

- Zinc
- Plata
- Harina de pescado
- Aceite de pescado

2º

- Cobre
- Plomo

4º

· Estaño en bruto

7º

· Oro

8º

· Café

Líderes mundiales en productos no tradicionales



Espárragos
Quinua
Lacas colorantes



Arándanos
Pota precocida
Paltas
Mandarinas



Fosfato de calcio
Conservas de
anchoas
Páprika



Palmitos en
conserva



Aceitunas
conservadas
Conchas de
abanico



Uvas
Placas
y Baldosas

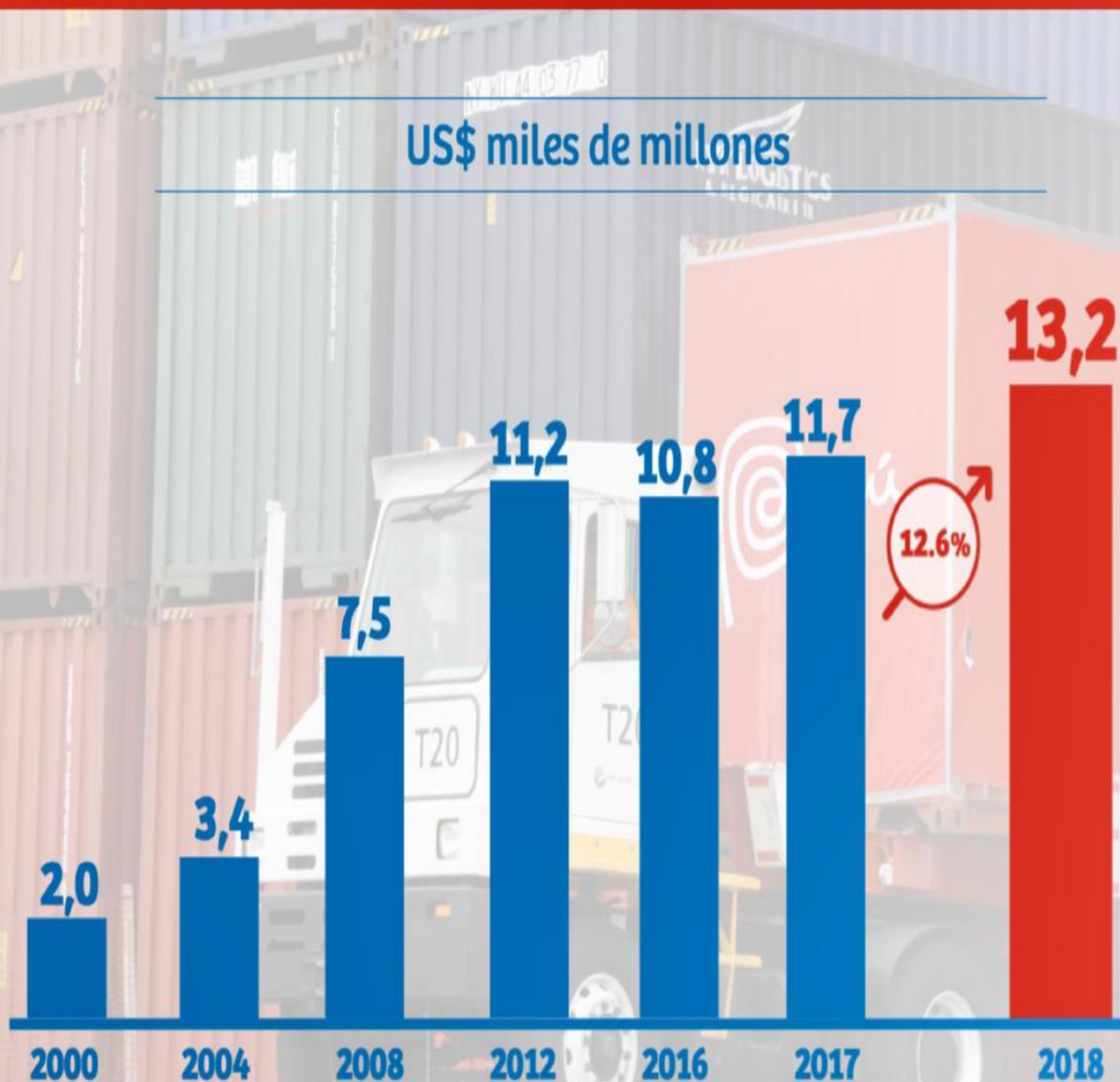


Pota congelada



Cebollas

Récord histórico en exportaciones no tradicionales



EXPORTACIONES
2018

\$ 13,223
millones

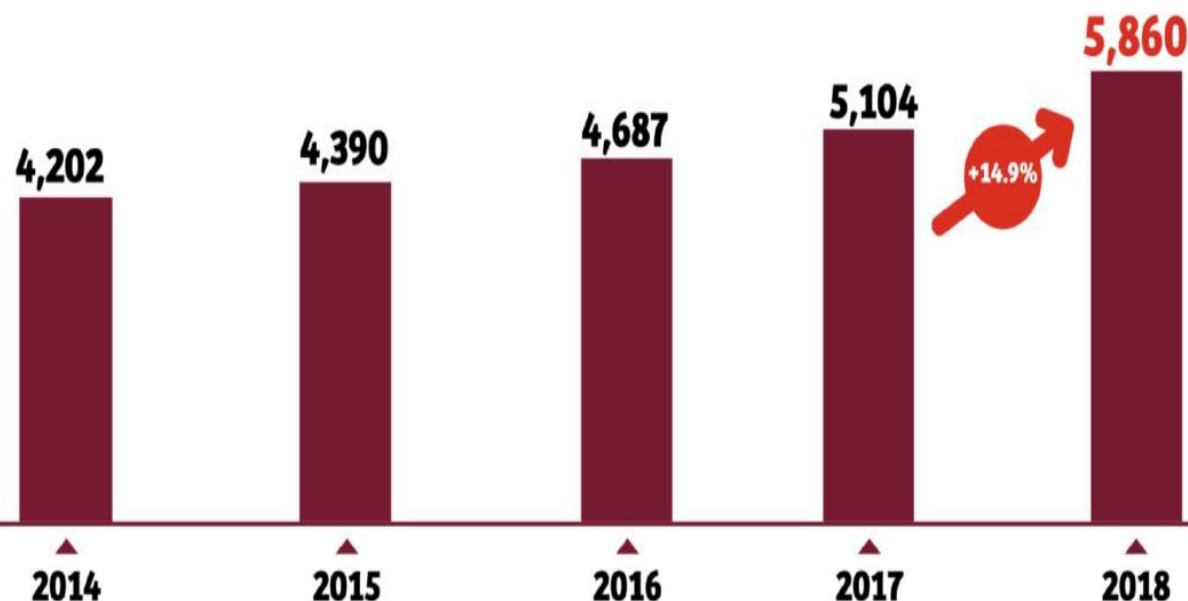
VAR. %

12,6 %

208 productos con récord histórico

US\$ millones

■ No tradicional



Principales productos US\$ millones



Uvas frescas
US\$ 815



Paltas frescas
US\$ 723



Arándanos
US\$ 554



Espárragos
US\$ 384



Mango
US\$ 257

Principales mercados



US\$ 2,064
+8,6%



US\$ 1,021
+24,1%



US\$ 419
+9,3%



US\$ 357
+16,6%



US\$ 293
+4,8%



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
- Nuevos patógenos
- 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

Normalización

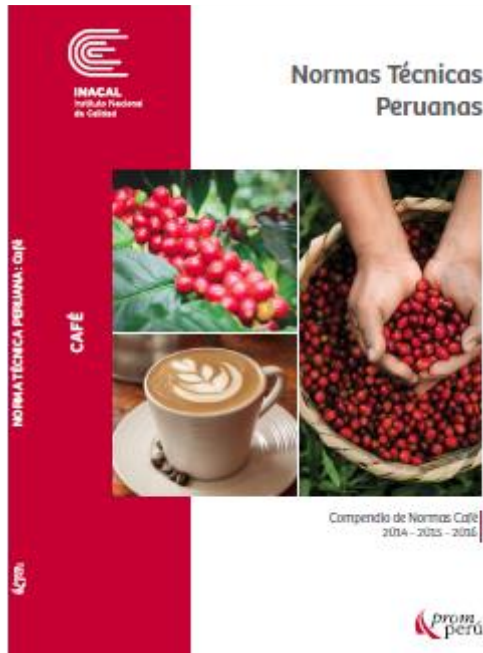
- Es una actividad que mediante ella se promueve el **progreso técnico**, el **desarrollo económico** y la **mejora de la calidad de vida**.
- Las actividades de normalización son competencia exclusiva del Instituto Nacional de Calidad (INACAL) en su calidad de ente rector y máxima autoridad técnico-normativa del Sistema Nacional para la Calidad



Normas Técnicas Peruanas

- Es un **documento técnico** de carácter **voluntario**, que contiene especificaciones técnicas, **aprobadas en consenso** por las partes interesadas
- Las Normas Técnicas pueden ser referenciadas en **Reglamentos Técnicos** que suministran requisitos técnicos, bien sea mediante referencia o incorporación de parte del contenido de una norma técnica, haciéndola de cumplimiento **OBLIGATORIO**
- Son elaborados por el Comité Técnico de Normalización (CTN) y Subcomité Técnico de Normalización (SCTN)

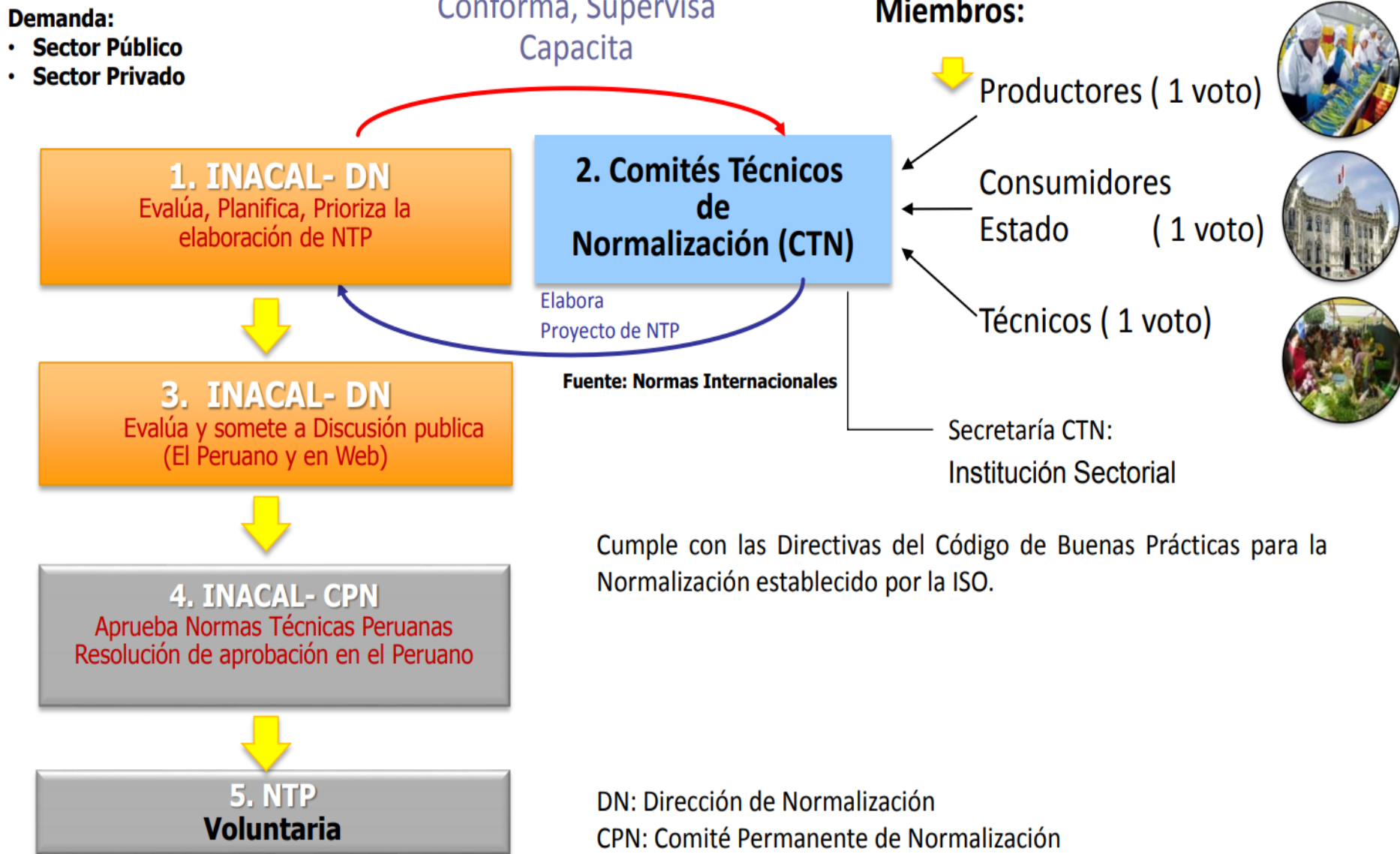
(Reglamento de elaboración y aprobación de Normas Técnicas Peruanas 2017-09-13)



Uso de las Normas Técnicas Peruanas



¿Como se hace una Norma Técnica?





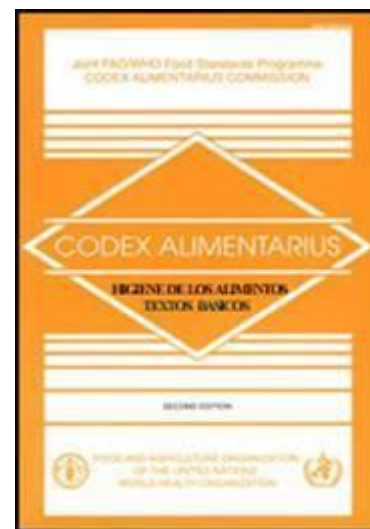
- Sistema 1 o de Adopción de Normas Internacionales.
- Sistema 2 u Ordinario
- Sistema 3 o de emergencia



Pasos para elaborar las NTP's

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 INACAL 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 INACAL elaboran Proyectos de Normas Técnicas Peruanas relacionados con su campo de actividad.
- Participan: sector productor/exportador, técnico y consumo

Tipos de Normas Técnicas Peruanas

Por su contenido las Normas Técnicas Peruanas se clasifican en:

- Normas Técnicas Peruanas de Terminología y Definiciones.
- Normas Técnicas Peruanas de Clasificación.
- Normas Técnicas Peruanas de Requisitos.
- Normas Técnicas Peruanas de Métodos de Ensayo.
- Normas Técnicas Peruanas de Muestreo e Inspección.
- Normas Técnicas Peruanas de Envase y Embalaje.
- Normas Técnicas Peruanas de Rotulado.
- Normas Técnicas de Buenas Prácticas
- Normas Técnicas de Sistemas de Gestión



Beneficios de la normalización para los productores

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

Beneficios de la normalización para los consumidores

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



Beneficios de la normalización para la economía del país

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

Normalización

- PROMPERÚ apoya la normalización desde hace 20 años, ejerciendo la Secretaría Técnica:

CTN	SCTN
03	08

- Como miembros

CTN	SCTN
17	1

- Apoyo como Secretaría Técnica en la Normalización del 50% de la canasta agroexportadora.
- Participación de 400 personas en 11 regiones

Normalización – CTN y SCTN

Lambayeque:
CTN Alfajor gigante

Piura
SCTN Mango
SCTN Limón
CTN Banano orgánico
CTN Panela

La Libertad
SCTN Pimiento

Iquitos
CTN Camu Camu

San Martín
CTN Sacha Inchi (*)

Madre de Dios
SCTN Castañas Amazonicas

Junin
CTN Maca y sus subproductos

Puno
Grupo de Trabajo de Quinua (*) – SCTN Granos Andinos

Tacna
CTN Aceituna y productos derivados

Arequipa
Grupo de Trabajo de Kiwicha – SCTN Granos Andinos



Leyenda:
■ Secretaria Técnica
■ Miembro

Lima
CTN Café
CTN Sacha Inchi
CTN Joyería y Orfebrería de metales preciosos (*)
SCTN Lúcumá
SCTN Espárrago fresco
SCTN Uva
SCTN Palta
SCTN Cítricos
SCTN Páprika
CTN Gestión de la Calidad e Inocuidad de Alimentos
CTN Gestión y aseguramiento de la Calidad
CTN Gestión Integral de la MiPymes
CTN Alcachofa
CTN Cacao y chocolate
CTN Maca y sus subproductos
SCTN Yacón
CTN Cuero, calzado y sus derivados
CTN Artesanía
CTN Turismo
CTN Acuicultura
CTN Madera en muebles



CTN Café



CTN Sacha Inchi



SCTN Pimientos



SCTN Quinua

Normas Técnicas Peruanas elaboradas (PROMPERU como Secretaria Técnica)

CTN / SCTN	Nº NORMAS APROBADAS
CTN CAFÉ	27
CTN SACHA INCHI	8
CTN PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DE EXPORTACIÓN	
-SCTN MANGO	1
-SCTN UVA	1
-SCTN LIMÓN	1
-SCTN PALTA	1
-SCTN CÍTRICOS	1
-SCTN PÁPRIKA	5
-SCTN PIMIENTO	4
-SCTN LÚCUMA	4
-SCTN CASTAÑAS AMAZONICAS	1
-SCTN GRANOS ANDINOS (KIWICHA/QUINUA)	11
TOTAL DE NORMAS APROBADAS Y DIFUNDIDAS	60

Normas Técnicas Peruanas elaboradas (PROMPERU como miembro)

CTN / SCTN	Nº NORMAS APROBADAS
CTN Aceituna y productos derivados	10
SCTN Camu Camu	3
SCTN Yacón	5
CTN Alcachofa	6
CTN Maca y sus Subproductos	3
CTN Madera y sus derivados	95
CTN Cuero, calzado y derivados	120
CTN Artesanías	36
CTN Alfajor Gigante	1
CTN Turismo	13
CTN Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria	8
SCTN Panela	1
CTN Cacao y Chocolate	37
CTN Gestión y aseguramiento de la Calidad	45
CTN Gestión Integral de la Mypimes	2
TOTAL DE NORMAS APROBADAS	385

Avances en la normalización regional e internacional

NTP usadas como base para Normas Andinas

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

NTP de lúcuma como base para norma Codex



International
Organization for
Standardization

Miembro Pleno de ISO:

Organización Internacional
para la Normalización

ISO/TC 34/SC 15 Café.

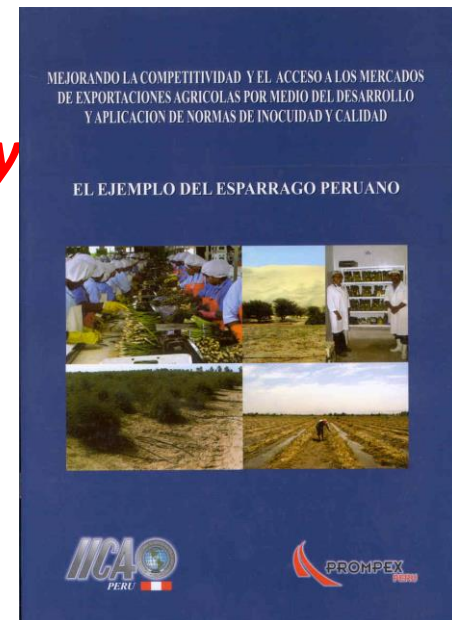
Perú puede emitir opinión y voto en la
elaboración de las Normas ISO de
Café.

CASOS EXITOSOS

Espárrago



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

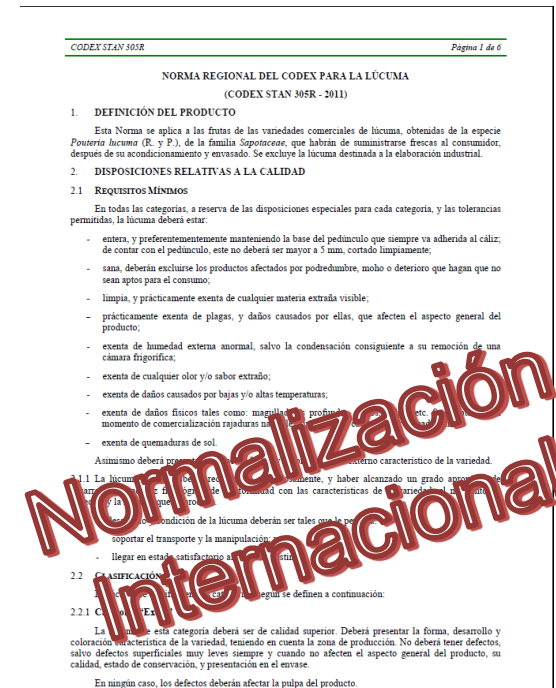
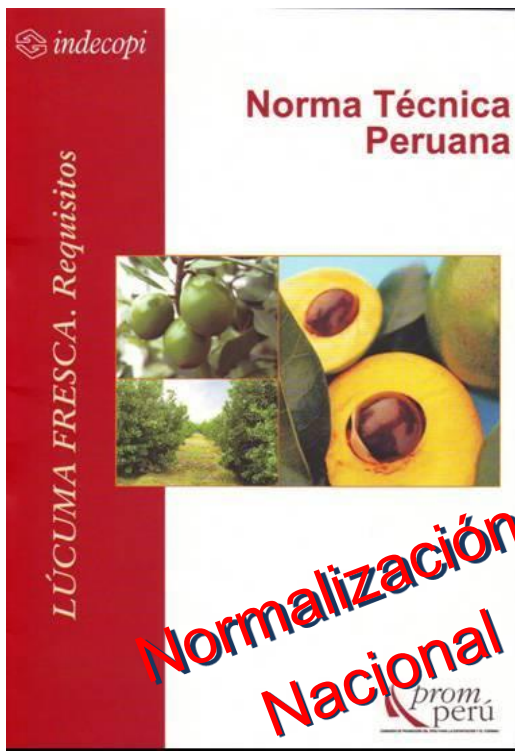


Lúcuma



Norma Regional del Codex para la Lúcumá

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



Sacha Inchi



Acceso a mercado Europeo y EEUU

- UE: Novel Food – Equivalencia Sustancial.
- EEUU : GRAS

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

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

Compartir

414

Twitter

35

Google+

0

Compartir

21

Pint

0

2



LEA TAMBIÉN...

Descubren una semilla con más omega 3 que el sachá inchi



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



Darwin Cruz Fiestas

Periodista

@Darwin_Cruz

Seguir a @portafolioecpe

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

Sigue a Portafolio también en **Facebook**

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

ESPECIAL HOGAR



Club de Suscriptores | El Comercio

TODOS LOS COMENTARIOS

Comentarios: 2

Ordenar ▼



David Diaz

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

Hace 3 semanas



José Antonio

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

Hace 3 semanas



Nuevos retos

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

Muchas Gracias

www.promperu.gob.pe

ayovera@promperu.gob.pe

T. 6167400 anexo 2606

