

# Requisitos para exportar alimentos a los Estados Unidos de América

Seminario Miércoles del Exportador – PromPerú

Javier Silva Chang

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

13 de julio de 2016

Lima, Perú



# Contenido

- I. Las exportaciones peruanas
- II. Consideraciones mundiales en relación a la alimentación
  - Tendencias y preferencias de los consumidores
- III. El valor agregado y la diferenciación
- IV. Requisitos para exportar alimentos
  - Obligatorios y No Obligatorios
  - LMR
  - Etiquetado (2016)
  - Rechazos (2015)
  - Ley Anti Bioterrorismo
  - Ley FSMA (2016)
- V. Programas, Actividades, Herramientas, Informes y Material de Promperú

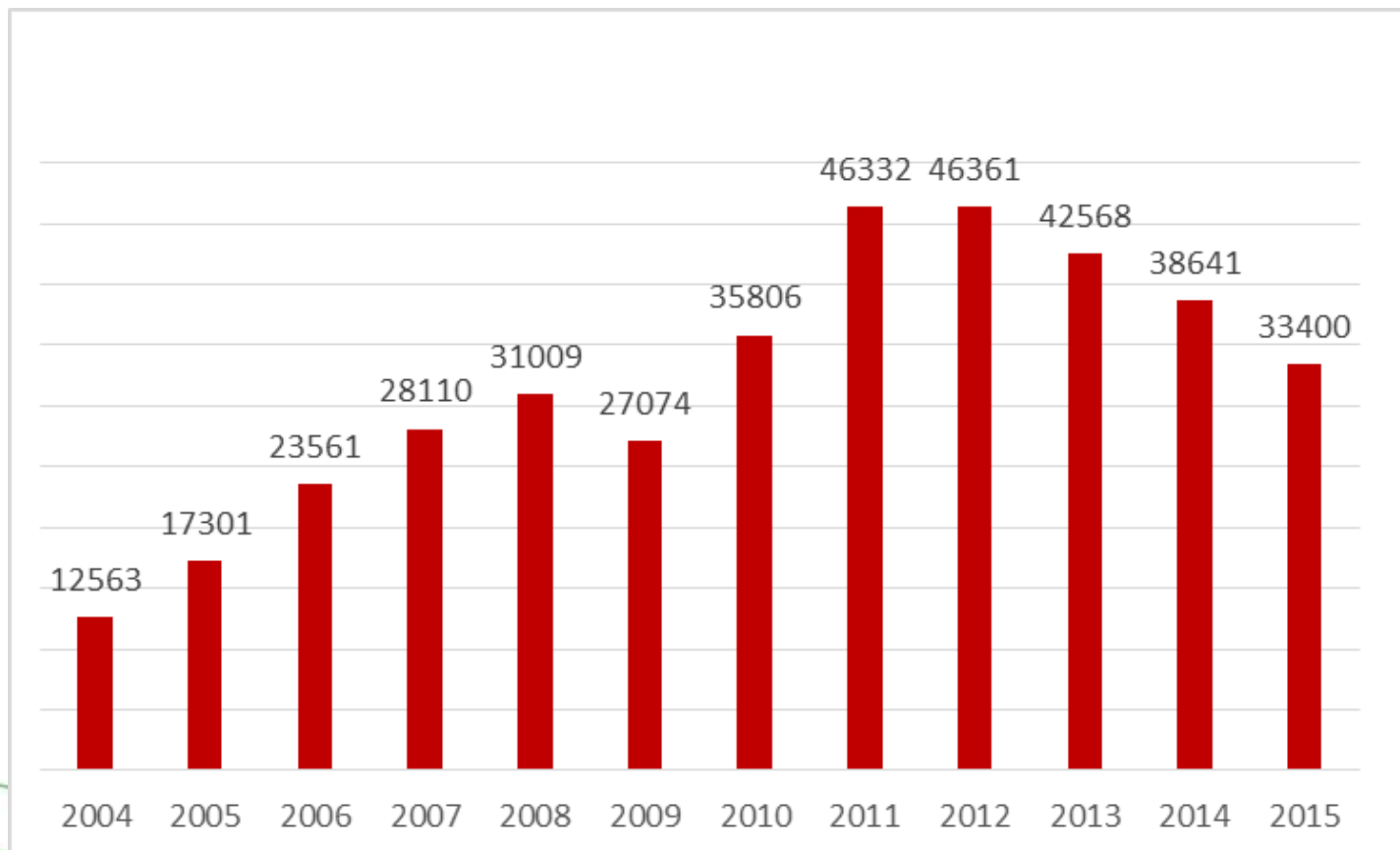
# I. Las exportaciones peruanas (millones de US\$)

**-16.3%**

Caída  
Exportaciones  
Tradicionales

**-7.3%**

Caída  
Exportaciones  
No Tradicionales

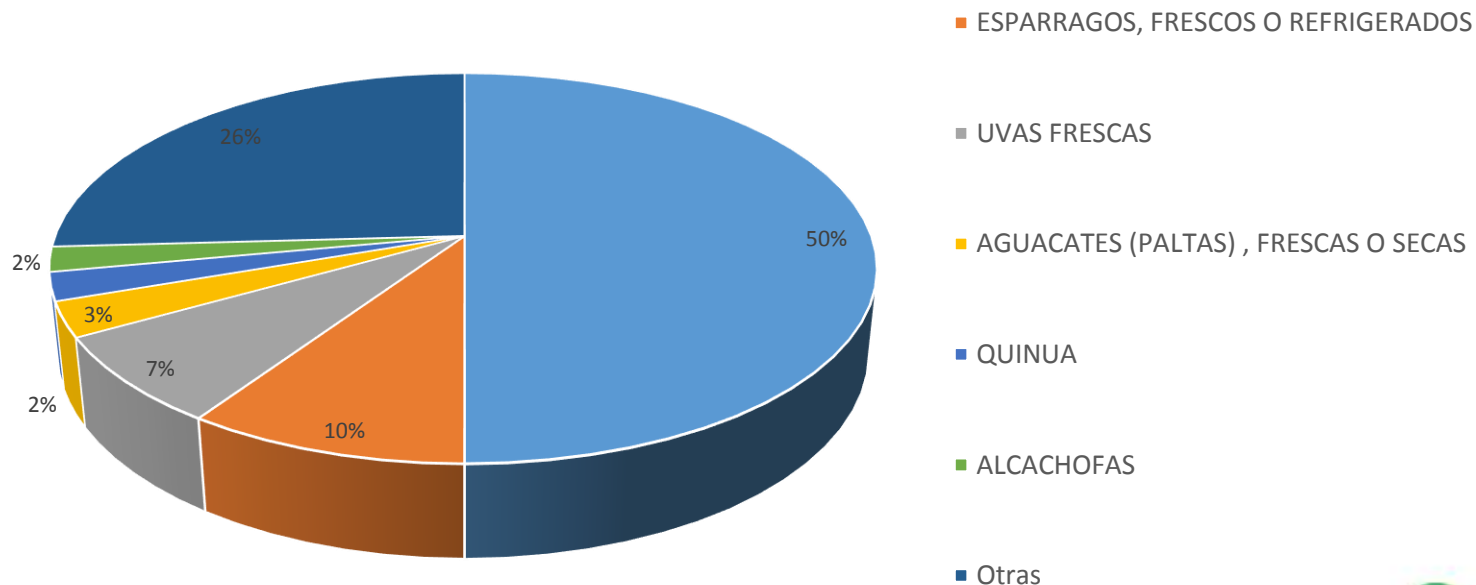


Fuente: SUNAT. Elaboración: PROMPERU

# Balanza Comercial del sector Agropecuario y Agroindustria (Millones US\$ FOB)

	2011	2012	2013	2014	2015
Exportaciones Totales	837	908	1,052	1,288	1,440
Importaciones Totales	596	386	563	860	1,030
Balanza Comercial	241	522	489	429	410

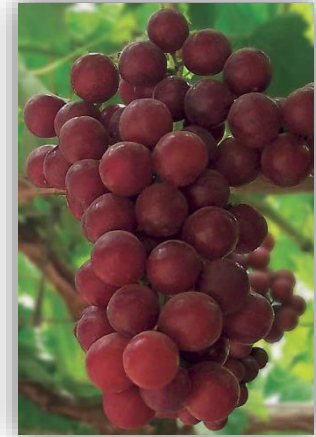
## Top 5 primeros productos



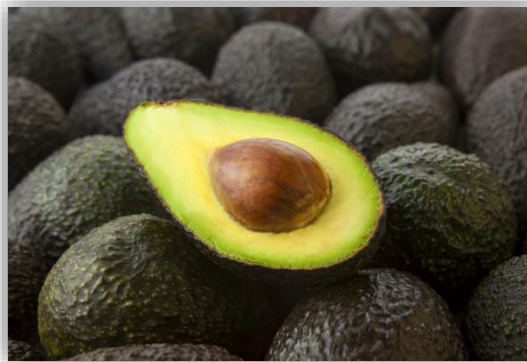
# Líderes exportadores en el mundo



**Primero**



**Segundo**



**Tercero**



**Séptimo**

## II. Consideraciones mundiales en relación a la alimentación

La evolución de la alimentación ha ido cambiando debido a factores sociales, económicos y políticos.

Consideraciones actuales:

- a. Obesidad
- b. Aumento de la población > 65 años
- c. Incremento del nivel económico

# Obesidad

La obesidad sigue en aumento entre los adultos estadounidenses, pese a más de una década de campañas de concientización y esfuerzos para que las personas cuiden su peso. Además, las mujeres han superado a los hombres en cuestiones de obesidad, reveló un estudio gubernamental.



# Aumento de la población mayor 65

Se incrementó la esperanza de vida y descendió la tasa de natalidad.

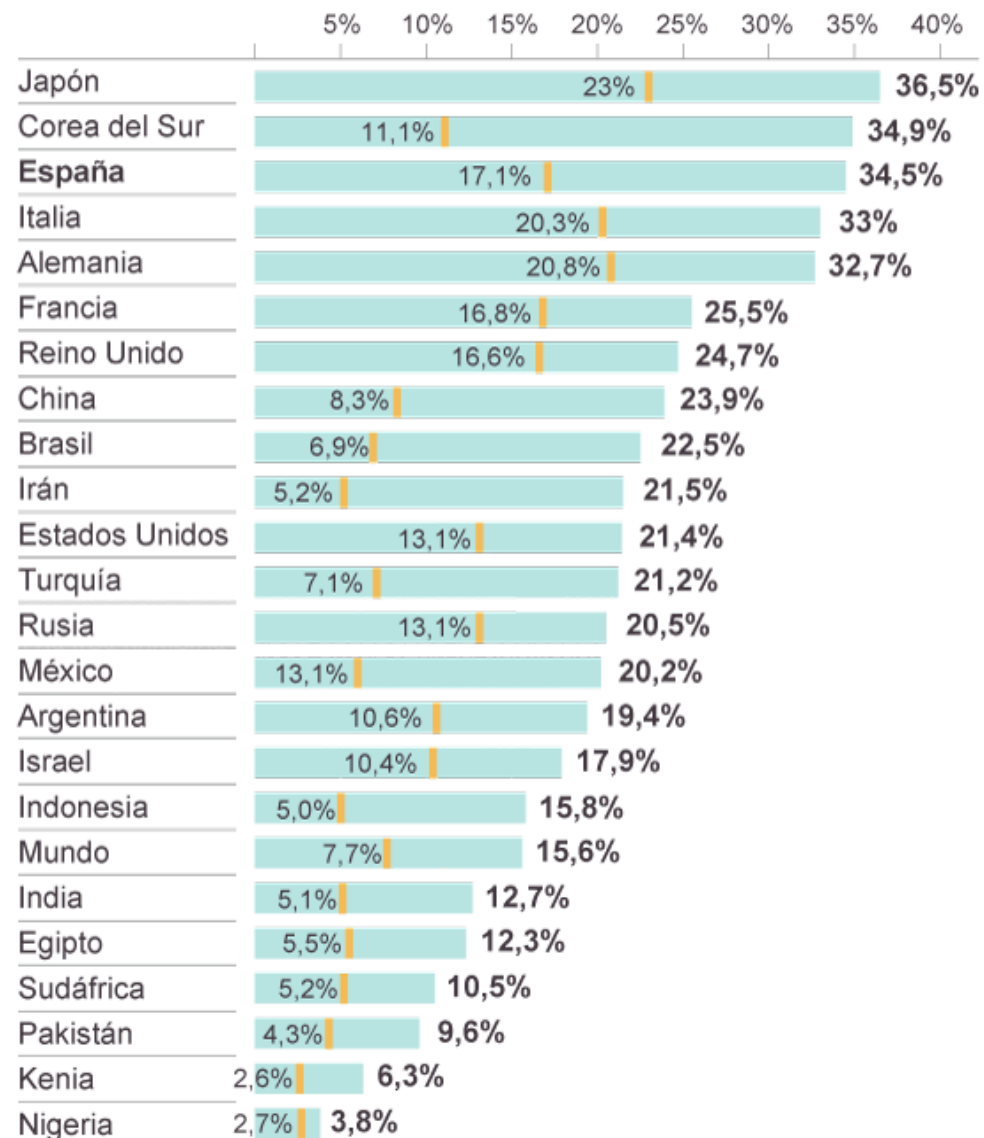
Diferentes preferencias de los consumidores dirigidas hacia la buena salud y calidad de vida.

El binomio **dieta y salud**

## POBLACIÓN MAYOR DE 65 AÑOS

En % sobre el total de la población 2010 ▶ 2050

Los tres primeros países encabezan la clasificación de envejecimiento. El resto, selección elaborada por Pew Center.



Fuente: ONU, Pew Research Center, Eurostat

## Incremento del nivel económico

En los países desarrollados, el incremento de los ingresos hace que los consumidores busquen su propio bienestar, una vez satisfechas sus necesidades básicas.

La elección de un alimento no parte del deseo de demostrar un status social o económico sino de lograr tener una buena salud y evitar padecer de enfermedades.

# Preferencia de los consumidores

## Buena apariencia (presentación)



# Preferencia de los consumidores







# Tendencias mundiales

- ✓ Masificación de los estilos de vida saludable: super foods, granos andinos y otros funcionales, energizantes naturales, frutas exóticas.
- ✓ Incremento del consumo de fruta fresca y hortalizas frescas: exigencia en cantidad, calidad y continuidad de abastecimiento.
- ✓ Intensificación del crecimiento del canal retail.
- ✓ Búsqueda de sostenibilidad en la compra.

# Tendencias mundiales

## 12 Key Trends in the Business of Food, Nutrition & Health

Thermometer shows how many times each of this year's trends has appeared in our analysis

1 The biggest trend



2 Dairy's rebirth as a natural whole food



3 Beyond the tipping point



4 An unstoppable global trend



5 Consumer thinking redefines a market



6 The snackification of everything



7 A new frontier



8 The demonisation of sugar



9 A very smart strategy



10 The consumer-lead trend



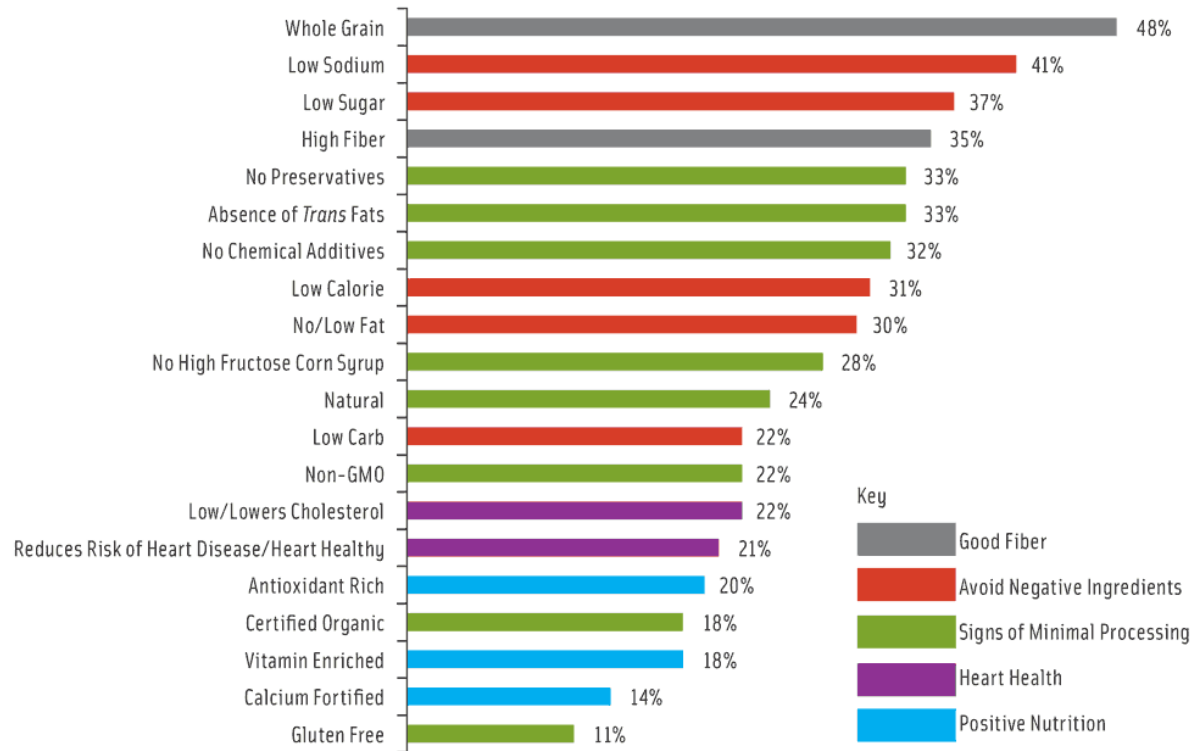
11 Opportunity for science and smaller companies



12 Communication indulgence & naturalness key to kids success



# Tendencias mundiales



Los compradores tienden a buscar varias reclamaciones en tándem, Revelando motivos subyacentes. (% De los consumidores que buscan un atributo particular) From Food Marketing Institute, EE.UU. Grocery Shopper Tendencias 2014

# III. El valor agregado y la diferenciación

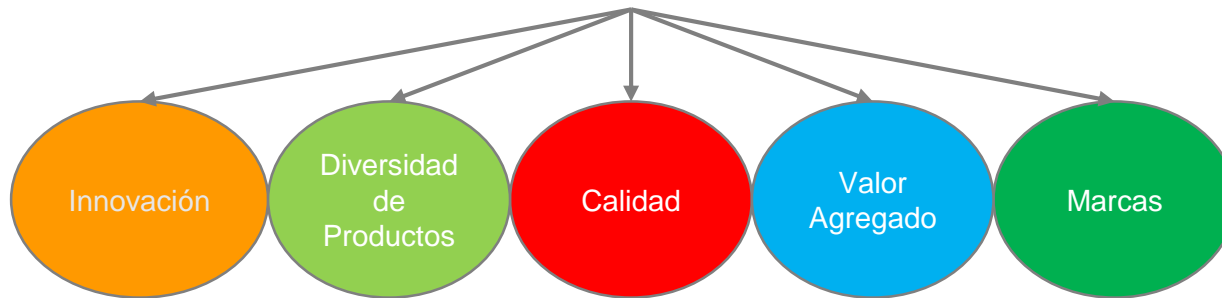


**Debemos ser competitivos**

Nuevos retos :

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

# Elementos Diferenciadores



## Propuesta de Valor

**Diversidad de Productos de alta calidad e innovación que satisfagan mercados de Alto valor.**

# Valor agregado



# Valor agregado



**Quinoa  
Boliviana**

# IV. Requisitos para exportar Alimentos

## Requisitos generales obligatorios

- Producto exportable, restricciones fitosanitarias:
  - protocolos fitosanitarios
  - embalaje de madera
  - Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR)
- Inspección en aduana.
- Cumplir otras regulaciones de acceso:
  - Etiquetado
  - No exceder niveles de metales pesados.
  - Bioterrorismo,
  - LACF, otras normativas
- Normas de origen

# Requisitos No Obligatorios: Normas privadas

**GLOBALG.A.P.**  
The Global Partnership for Good Agricultural Practice



**Kosher**



**Certified**  
**GF**  
**Gluten-Free**<sup>TM</sup>



# Requisitos fitosanitarios

- No todas las frutas y hortalizas frescas pueden exportarse debido a restricciones fitosanitarias.
- Se establecen Protocolos fitosanitarios por producto-mercado y en algunos casos puede incluir tratamientos cuarentenarios.
- Existen medidas fitosanitarias implementadas a nivel internacional: NIMF 15

Country/Region: 
  Approved Name:

[Search by Scientific Name](#)

-- Select --


**Options**

- ▶ **Home**
- Port Information
- FAQ
- Glossary
- Contact Us
- ⊖ Inspection Procedures
- ⊖ For Official Use

Date: Jan 27, 2015

**Country Summary: Approved Commodities**

**Peru**

Click on ( [OPEN CIR](#) ) to see the Commodity Import Requirements (CIR) for the approved commodity. The Country Summary displays all the approved imports for the specified country (or, region). Columns displaying plant part and Port(s) of Entry are shown as it is possible for an import to be regulated differently based upon those factors. A flag (  ) indicates information that is intended for and available to an APHIS/CBP audience only.

**Relevant, Active Alerts:**

	Short Description
--	-------------------

No Alerts found

**Instructions:**

Instruction Text
------------------

None

Includes approved commodities from "All Countries": [ [EXCLUDE](#) ]

CIR	Commodity	Plant Part	Port(s) of Entry
<a href="#">OPEN CIR</a>	<i>Allium</i> spp.	All plant parts	All Ports
<a href="#">OPEN CIR</a>	Aloe	Above ground parts	All Ports
<a href="#">OPEN CIR</a>	Artichoke, Jerusalem	Tuber	North Atlantic (NA)
<a href="#">OPEN CIR</a>	Artichoke, globe	Immature (closed) flower	All Ports
<a href="#">OPEN CIR</a>	Arugula	Leaf, Stem	All Ports
<a href="#">OPEN CIR</a>	Asparagus	Spear	All Ports



OPEN CIR➤	Lettuce	Above ground parts	All Ports
OPEN CIR➤	Lily	Bulb	All Ports
OPEN CIR➤	Lime (sour)	Fruit	All Ports
OPEN CIR➤	Maguey	Leaf	All Ports
OPEN CIR➤	Mango	Fruit	All Ports
OPEN CIR➤	Marjoram	Above ground parts	All Ports
OPEN CIR➤	Matsutake	Above ground parts	All Ports
OPEN CIR➤	Mushroom	Above ground parts	All Ports
OPEN CIR➤	Mustard greens	Above ground parts	All Ports
OPEN CIR➤	Netted melon	Fruit	All Ports
OPEN CIR➤	Okra	Pod	Ports as Specified i
OPEN CIR➤	Orange, sweet	Fruit	All Ports
OPEN CIR➤	Oregano	Above ground parts	All Ports
OPEN CIR➤	Palm heart	Palm heart	All Ports
OPEN CIR➤	Parsley	Above ground parts	All Ports
OPEN CIR➤	Pea	Pea or pod	North Atlantic (NA)
OPEN CIR➤	Peanut	Nut or pod; Raw	All Ports
OPEN CIR➤	Pigeon pea	Pea	All Ports
OPEN CIR➤	Pineapple	Fruit	All Ports
OPEN CIR➤	Pomegranate	Arils (false fruit)	All Ports
OPEN CIR➤	Radicchio	Above ground parts	All Ports
OPEN CIR➤	Singhara nut	Nut	All Ports
OPEN CIR➤	Snow pea	Pea or pod	All Ports
OPEN CIR➤	St. John's bread	Pod	All Ports
OPEN CIR➤	Strawberry	Fruit	All Ports
OPEN CIR➤	Swiss chard	Above ground parts	All Ports



**Commodity Import Report (CIR)**

**Orange, sweet (Fruit)** from **Peru** into **All Ports**

The CIR contains current import regulation information for the selected Commodity Import (a specific commodity approved from a designated country, or region, into one or more designated ports). A flag (🚫) indicates information that is intended for and to an APHIS/CBP audience only.

*Citrus sinensis* [Commodity Summary](#) [Guide Page](#) [Country Summary](#)

**Import Requirements**

- 1 **Import Permit Required** : An Import Permit is required. To obtain a permit, go to [e-Permits](#).
- 2 **Subject to Inspection** : This commodity is subject to inspection at the port of entry and all general requirements of [7 CFR 319.56-3](#).
- 3 **Phytosanitary Certificate** : Each consignment of fruit must be accompanied by a phytosanitary certificate issued by the National Plant Protection Organization of Peru stating that the fruit has been inspected and found free of *Ecdytophla aurantiana*.
- 4 **Other** : Must originate from the citrus producing zones of Zone 1, Piura; Zone II, Lambayeque; Zone III, Lima; or Zone IV, Ica.  
**Condition of Entry Treatment T107-a-1** : If treatment has **not** been completed or **fails**, the fruits or vegetables may arrive in the United States at either of the following locations:
  - 5 • At ports located north of 39° latitude and east of 104° longitude
  - At ports that have [approved cold treatment facilities](#)
- 6 **Commercial Consignments Only** :

**Instructions for Officers**

- 1 If the consignment was cold treated, it must be inspected to verify the cold treatment. Refer to [the Special Procedures for Cold Treated Commodities](#).

**Additional Information**

- 1 For additional commodity information and images, visit <http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/taxon.pl?10782>



# Tratamientos cuarentenarios

Tratamiento en frío



Tratamiento con bromuro de metilo



Tratamiento hidrotérmico

# CONSULTA DE REQUISITOS

Importación  Exportación  Tránsito Internacional

PRODUCTO:

NARANJA

Buscar

Seleccione	Nombre del Producto	Partida Arancelaria	Código CRF
<input checked="" type="radio"/>	NARANJA, fruto fresco (Citrus sinensis)	0805.10.00.00	03
<input type="radio"/>	NARANJA, fruto seco al natural (Citrus sinensis)	0805.10.00.00	03

Página 1 de 1, Registros 2 de 2

Aplicación	País de Destino	País de Origen
COMERCIALIZACION ▼	EEUU ▼ ALEMANIA AUSTRIA BELGICA BOLIVIA BULGARIA CANADA CHILE CHINA CHIPRE COLOMBIA COSTA RICA DINAMARCA ECUADOR <b>EEUU</b> EL SALVADOR ESLOVAQUIA ESLOVENIA ESPAÑA ESTONIA	PERU ▼

Mostrar Requisito

<http://servicios.senasa.gob.pe/consultaRequisitos/consultarRequisitos.action>

# REQUISITO FITOSANITARIO DE EXPORTACION

<b>Producto</b>		<b>Nombre Científico</b>	
NARANJA, fruto fresco		Citrus sinensis	
<b>País Destino</b>		<b>País de Origen</b>	
EEUU		PERU (ICA, JUNIN, LAMBAYEQUE, LIMA, PIURA)	
<b>Uso o Destino</b>	<b>Tipo</b>	<b>Estado</b>	
COMERCIALIZACION, CONSUMO	EXPORTACION	AUTORIZADO	

## Requisito(s) fitosanitario(s)

### 1. REQUISITOS GENERALES: [Ver documento adjunto](#)

Certificado fitosanitario.

Certificado de lugar de producción.

Certificado de planta de empaque.

Carta de instrucciones al capitán.

Certificado de calibración de sensores.

Ver plan de trabajo.

### 2. PLAGAS REGULADAS:

Ceratitiscapitata , Anastrepha obliqua , Anastrepha fraterculus , Anastrepha serpentina , Ecdytolopha aurantianum (=Gymnandrosoma aurantianum)

### 3. DECLARACIÓN ADICIONAL:

"The shipment is free of Ecdytolopha aurantiana and complies with specifications of the Work Plan established for the export of Citrus from Peru to the United States of America".

### 4. TRATAMIENTO CUARENTENARIO:

Tratamiento de Frio T107-a-1 USDA APHIS

1.11 °C o menos por 15 días.

1.67 °C o menos por 17 días.

### 5. REQUISITOS DE ETIQUETADO: [Ver documento adjunto](#)

Nombre y código lugar de producción.

Código de planta de empaque.

Ver archivo adjunto.

### 6. CONSIDERACIONES PARA LLENAR EL C.F.:

Consignar el número de precinto.

# Embalaje de madera

- Norma internacional que reglamenta el embalaje de madera utilizado en comercio internacional (NIMF 15).
- Se aplica a los pallets, la madera de estiba, jaulas, bloques, barriles, cajones, tablas para carga, collarines de paletas y calces.
- La entidad de control de esta norma en Perú es SENASA.
- SENASA registra y aprueba a las empresas que pueden brindar el tratamiento a los embalajes de madera y fabricantes de los mismos.



<http://www.senasa.gob.pe/senasa/wp-content/uploads/2014/12/nimf-15.pdf>

<http://www.senasa.gob.pe/senasa/wp-content/uploads/2014/12/EMPRESAS-AUTORIZADAS-HT-AL-11-MARZO-2016.pdf>

# Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR

• **LMRs:** Límite Máximo Residuo Admitido.

• **RIESGOS:** La ingesta de cantidades superiores a las establecidas tiene terribles efectos sobre la salud humana. (Parkinson, Cancer, Reprotoxicidad).

• **ESTABLECIMIENTO LMRs:**

- En primer lugar se estudia la toxicidad de la molécula y usos de la misma sobre distintos cultivos y alimentos (IDA, NOAEL...).
- Se establecen las cestas de compra de cada región.
- En función al consumo, registros en diferentes cultivos y toxicidad de la molécula se establecen los LMRs para cada región.
- La variación de LMRs en muchos casos se debe a la ampliación de usos de esa misma molécula sobre otros cultivos, disminuyendo la concentración máxima sobre cada uno de los alimentos donde se puede aplicar.

• **IMPORTANCIA DEL CUMPLIMIENTO:**

- Cualquier producto que no cumpla con los LMRs de la región es bloqueado y en muchos casos destruido.
- Importante saber escoger un labde confianza: LDTs, acreditación, barridos, plazos, respaldo...

# Etiquetado: Nuevo Etiquetado y Tabla nutricional para alimentos en EE.UU. (2016)

En mayo del año 2016 la FDA (Food and Drug Administration) de EE.UU. presentó el nuevo rótulo de información nutricional para alimentos envasados que ayudará al público estadounidense a tomar decisiones informadas sobre los alimentos que consumen.

Principales cambios:

- Resalta las declaraciones de **“Calorías”, “Porciones por envase”, y “Tamaño de la porción”**
- Se incorpora el uso de **Porcentaje de Valor Nutricional (%DV)**, que son: los niveles promedio de nutrientes para una persona que requiere 2000 calorías al día.  
Ejm: Un alimento con 5% DV de sodio proporciona el 5% del sodio total que la persona debe comer en un día.
- La **Vitamina A y C** ya no se mostrarán en la etiqueta, por que en general no existe en EE.UU. Dificultad de obtener las cantidades recomendadas.
- La **Vitamina D y Potasio** ahora se mostrará.
- Reducción en la cantidad de **azúcares agregados**, se mostrarán los azúcares añadidos debajo de los azúcares totales.
- Entre otros.

# COMPARACIÓN PARALELA

## Etiqueta Original

<b>Nutrition Facts</b>	
Serving Size 2/3 cup (55g) Servings Per Container About 8	
<b>Amount Per Serving</b>	
<b>Calories</b> 230	Calories from Fat 72
<b>% Daily Value*</b>	
<b>Total Fat</b> 8g	<b>12%</b>
Saturated Fat 1g	<b>5%</b>
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 37g	<b>12%</b>
Dietary Fiber 4g	<b>16%</b>
Sugars 1g	
<b>Protein</b> 3g	
<b>Vitamin A</b> 10%	
<b>Vitamin C</b> 8%	
<b>Calcium</b> 20%	
<b>Iron</b> 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

## Nueva Etiqueta

<b>Nutrition Facts</b>	
8 servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>2/3 cup (55g)</b>
<b>Amount per serving</b>	
<b>Calories</b>	<b>230</b>
<b>% Daily Value*</b>	
<b>Total Fat</b> 8g	<b>10%</b>
Saturated Fat 1g	<b>5%</b>
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 37g	<b>13%</b>
Dietary Fiber 4g	<b>14%</b>
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars <b>20%</b>	
<b>Protein</b> 3g	
<b>Vitamin D</b> 2mcg	<b>10%</b>
<b>Calcium</b> 260mg	<b>20%</b>
<b>Iron</b> 8mg	<b>45%</b>
<b>Potassium</b> 235mg	<b>6%</b>
* 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.	

Porciones: letra más grande y más notoria

Tamaños de las porciones actualizados

Calorías: tipografía más grande

Valores diarios actualizados

Nuevo: azúcares añadidos

Cambio de nutrientes requeridos

Cantidades reales declaradas

Nueva nota de pie

La mayoría de los fabricantes de alimentos deberán poner en uso la nueva etiqueta para el **26 de julio de 2018**, pero aquellos cuyas ventas de alimentos sean **menores de 10 millones de dólares anuales tendrán un año adicional** para cumplir con el requisito.

La FDA planea emprender labores de difusión y educación sobre los nuevos requisitos.

# Rechazos de las exportaciones hasta el 2015

U.S. Department of Health and Human Services

**FDA** U.S. Food and Drug Administration  
Protecting and Promoting Your Health

A to Z Index | Follow FDA | En Español

Search FDA

Home | Food | Drugs | Medical Devices | Radiation-Emitting Products | Vaccines, Blood & Biologics | Animal & Veterinary | Cosmetics | Tobacco Products

**For Industry**

Home > For Industry > Import Program > Import Refusal

## Import Refusal Report

SHARE | TWEET | LINKEDIN | PIN IT | 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](#)

<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/importrefusals/index.cfm>

### View Import Refusal by

Country/Area  Product

December ▼

2015 ▼

[Reset](#)

[Search](#)

#### Search Results

Country/Area	# of Refusals
<a href="#">Oman</a>	1
<a href="#">Pakistan</a>	14
<a href="#">Panama</a>	1
<a href="#">Peru</a>	8
<a href="#">Philippines</a>	27
<a href="#">Poland</a>	3

# Import Refusal Report

[f SHARE](#) [TWEET](#) [in LINKEDIN](#) [PIN IT](#) [EMAIL](#) [PRINT](#)

## Refusal Actions by FDA as Recorded in OASIS for Peru

[Back to Search Results](#)

Click on the dropdown to select a record

Select a record to view details

- 3004311573 [REDACTED] | 24TFC32 || 02-Dec-2015 || E4V-0002331-9/1/1
- 3004311573 [REDACTED] | 24TFC32 || 02-Dec-2015 || E4V-0002302-0/1/1
- 3004156266 [REDACTED] || 25FGT03 || 11-Dec-2015 || N90-1567826-7/1/1
- 3011885351 [REDACTED] || 23KFT09 || 22-Dec-2015 || AZO-0049980-0/1/1
- 3008048024 || Coirofi Sd || 16AVT51 || 28-Dec-2015 || AQZ-0388028-7/1/1

Page  
Note

U.S.  
10905 New Hampshire Avenue  
Silver Spring, MD 20993  
1-888-INFO-FDA (1-888-463-6332)

[Contact FDA](#)



[Combination Products](#)

[Advisory Committees](#)

[Regulatory Information](#)

[Safety](#)

[International Programs](#)

[News & Events](#)

[Training & Continuing Education](#)

[Inspections & Compliance](#)

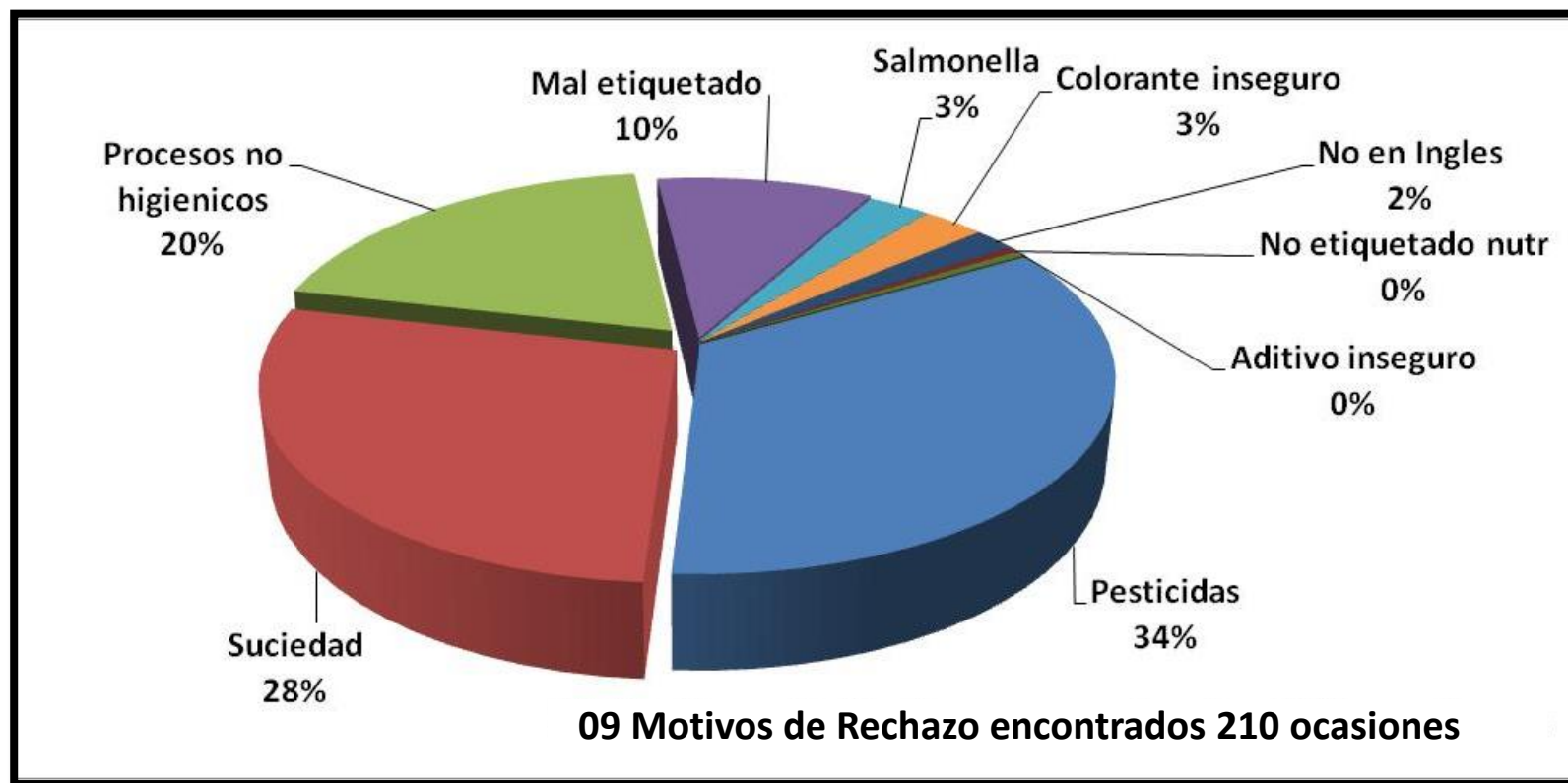
[Consumers](#)

[Health Professionals](#)

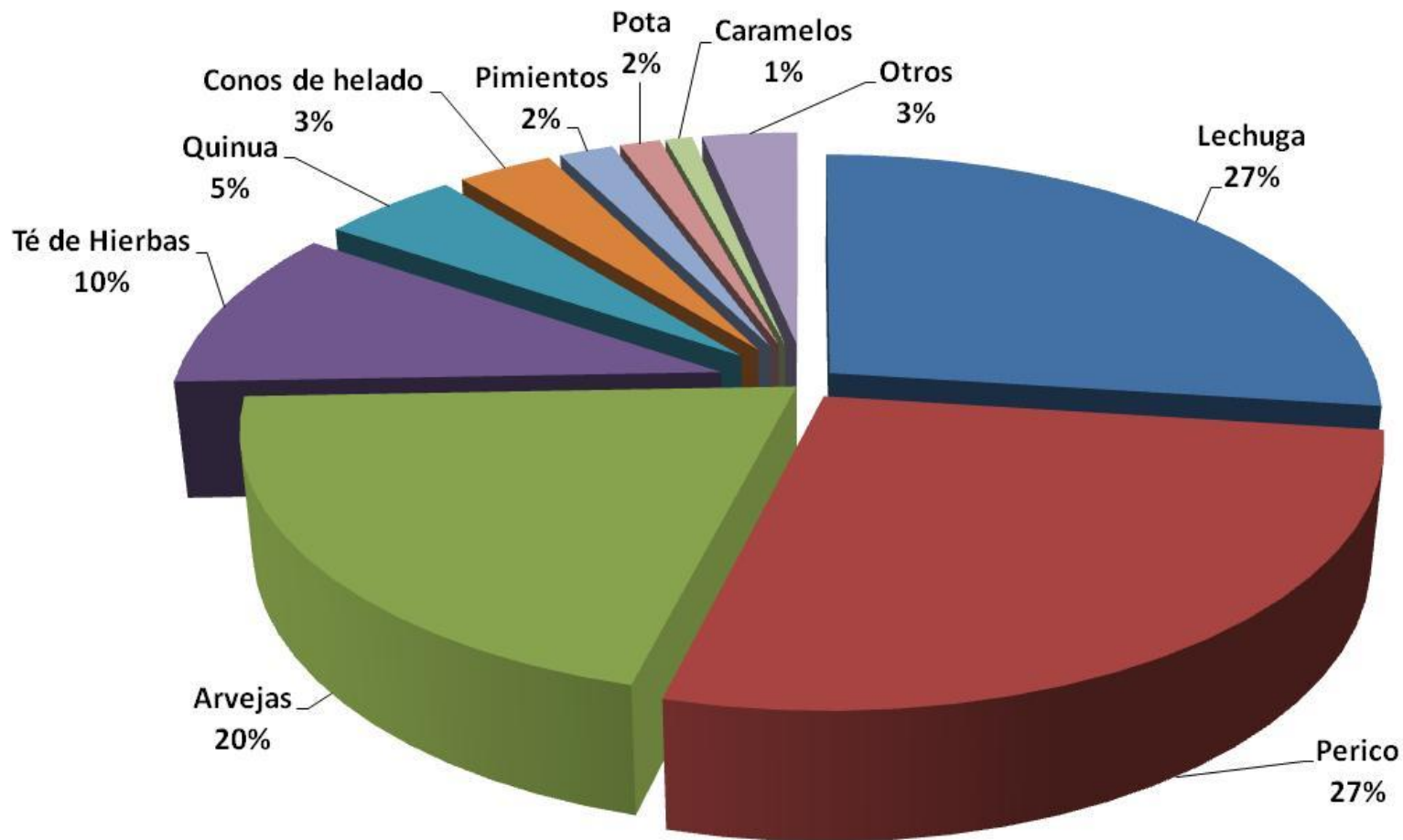
[Science & Research](#)

[Industry](#)

# Principales rechazos de alimentos 2015



# Principales rechazos de alimentos 2015



16 Productos rechazados 211 ocasiones

# LEY CONTRA EL BIOTERRORISMO

11 de Septiembre 2001



PERÚ

Ministerio  
de Comercio Exterior  
y Turismo

*prom*  
perú

# LEY CONTRA EL BIOTERRORISMO

→ Registro de la empresa/planta procesadora ante la Food & Drug Administration – FDA

→ Notificación Previa

# 1er PASO: GENERAR UN USUARIO/CONTRASEÑA EN EL PORTAL FDA

<https://www.access.fda.gov/oaa/logonFlow.htm?execution=e1s1>

Responsables: **EXPORTADOR y PROCESADOR**

Requisito Previo: **ninguno**

Información requerida: **nombres, direcciones, correos, teléfonos, etc**

Resultado: **nombre de usuario asignado por la FDA y Contraseña**

## CREATE AN ACCOUNT

[get help](#) ?

You have successfully created an account.

Your account ID is



**YOU WILL NEED TO REMEMBER YOUR ACCOUNT ID AND PASSWORD TO LOGIN TO THE SYSTEM IN THE FUTURE.**

[CLICK HERE TO LOGIN](#)

## 2do PASO: REGISTRAR PLANTA PRODUCTIVA:

<https://www.access.fda.gov/oa/logonFlow.htm?execution=e1s1>

Responsables: **EXPORTADOR(PROCESADOR) y PROCESADOR**

Requisito Previo: **Usuario/Contraseña (1er PASO)**

Información requerida: **AGENTE EN EE.UU. nombres, direcciones, correos, teléfonos, etc**

Resultado: **N° de Registro, 11 dígitos (N° FDA, N° de Bioterrorismo, etc)  
PIN**

..... Registration Successful ! .....

Your Registration Number is [redacted]  
Your PIN is [redacted]

Please keep the registration number and PIN for your records.

The registration number is required for all communications with FDA regarding this registration.

The PIN will allow you to access a registration online, if the registration was initially submitted as a paper form.

Please refer to the help section for more details.

# 3er PASO: NOTIFICACIÓN PREVIA (Prior Notice)

<https://www.access.fda.gov/oaa/logonFlow.htm?execution=e1s1>

Responsable: **EXPORTADOR**

Requisito Previo: **Usuario/Contraseña (1er PASO) y N° FDA (2do PASO)**

Información requerida: **BL(Bill of Lading), BL Master, AWB(Air Waybill), 10+2 ISF FORM, etc**

Resultado: **Notificación Previa**

## ¿Cuándo se realiza?

La notificación previa debe ser recibida y confirmada electrónicamente por la FDA no más de 15 días antes del arribo y no menos del tiempo especificado según los modos de transporte utilizados, como se indica:

- 2 horas antes del arribo por vía terrestre
- 4 horas antes del arribo por vía aérea o férrea
- 8 horas antes del arribo por vía marítima

PRIOR NOTICE SYSTEM INTERFACE		FDA	
<b>Prior Notice Confirmation: Submitted</b>		<b>For your records only.</b>	
Transmitter: NATURAL AGRO EXPORT PERU SAC		Submitted: 05/28/2016 10:15:31	
Confirmation Number: 160226488225			
<b>WEB ENTRY</b>			
Entry Identifier: #W-9392111-8		Status: Completed	
Port of Arrival: New York Seaport, New York, NY (001)		Entry Type: Consumption	
Anticipated Arrival: 05/29/2016 12:00			
<b>Submitter</b>		Name: LUIS CCALA	
NATURAL AGRO EXPORT PERU SAC Mz A1 Lote 20 Urb Ceres 2da Etapa, ATE Lima, Lima Lima 03 PERU		Phone: 51-1-4626886 e-mail: luis19cd@gmail.com	
<b>Importer</b>			
FROMPERU CORP 905 BRICKELL BAY DR #825 MIAMI, Florida 33131 UNITED STATES			
<b>Carrier</b>			
APL CO PTD LTD-NOL GROUP Carrier Code (SCAC): APLZ		Mode of Transportation: Water, Vessel Container Vessel Name: HELENE S Voyage Number: 514 Bill of Lading - Master: APLU902292002 Container Numbers: SEGU5189088	
<b>ARTICLE</b>			
Article Number: 0001			
FDA Country of Production: Peru (PE)			
Country from which the Article is Shipped: Peru (PE)			
<b>Product Information</b>			
FDA Product Code: 23KFH09			
FDA Product Description: QUINOA SEED (EDIBLE), Paper, NTRU/ARTFCL DRIED			
Common or Usual Name/Market Name: WHITE QUINOA			
<b>Production Identifiers</b>			
None			
<b>Quantity and Packaging</b>			
Total Quantity:		19,594.8 Kilograms	
Base Unit:		22.68 Kilograms	
Packaging from largest to smallest package: 860 Bag			
<b>Refusal Information</b>			
<b>Related Facilities</b>			
<b>Manufacturer</b>		Registration Num: [REDACTED]	
GRUPO GRANO SELECTO E.I.R.L. Lima, Lima PERU			
<b>Shipper</b>			
Shipper is same as the Submitter			
<b>Owner</b>			
Owner is same as the Importer			
<b>Ultimate Consignee</b>			
Ultimate Consignee is same as the Importer			
<b>Holding Location</b>			
Article Not Held			

# REQUISITOS PARA ALIMENTOS EN CONSERVA



PERÚ

Ministerio  
de Comercio Exterior  
y Turismo

*prom*  
perú

# ¿QUÉ PIDE LA REGULACIÓN?

La FDA exige que todos los fabricantes nacionales y extranjeros, de alimentos envasados en recipientes herméticamente cerrados, catalogados como de baja acidez o acidificados:

1. Registren ante el FDA cada planta procesadora (FCE)
2. Presenten información de cada proceso LACF o AF  
los cuales deberán ser aceptados por el FDA **antes** de que el alimento pueda ser comercializado en los Estados Unidos. Código SID

# Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos (FSMA)

La Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos (FSMA) fue firmada por el Presidente de EE.UU., Barack Obama el 4 de enero del 2011. Es la reforma más profunda de las leyes de seguridad alimentaria en más de 70 años en dicho país y tiene como objetivo garantizar que el suministro de alimentos de Estados Unidos sea seguro cambiando el enfoque reactivo por el preventivo.



La Ley FSMA afecta a toda empresa que produce o procesa alimentos y los exporta a los EE.UU.

En el marco de esta Ley se han promulgado 7 nuevas normas finales, que son:

Norma Final	Fecha de Publicación
<b>1. Estándares para el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento/mantenimiento de productos frescos agrícolas</b>	13 Nov, 2015
<p style="text-align: right;"><b>APLICA PARA: productos frescos</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Busca regular la calidad microbiológica del agua</li><li>- Ingreso al campo de animales salvajes y domésticos</li><li>- Uso de estiércol fresco, compost y fertilizantes</li><li>- Capacitación de trabajadores en salud e higiene</li></ul>	
<b>2. Controles preventivos para alimentos de consumo humano</b>	17 Set,2015
<p style="text-align: center;"><b>APLICA PARA: plantas procesadoras de alimentos para consumo humano</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Implementar un sistema de inocuidad de alimentos que incluya el análisis de los peligros y controles preventivos basados en riesgos (HARPC)</li><li>- Control de la cadena de suministros.</li><li>- Se actualiza y aclara la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura Actuales (CGMP)</li></ul>	

## Norma Final

Fecha de  
Publicación

### 3. Controles Preventivos para alimentos de consumo animal

17 Set,2015

#### **APLICA PARA: plantas procesadoras de alimentos para consumo animal**

- Implementar un sistema de inocuidad de alimentos que incluya el análisis de los peligros y controles preventivos basados en riesgos (HARPC)
- Control de la cadena de suministros.
- Se establece la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura Actuales (CGMP)

### 4. Programa de Verificación de Abastecedores Extranjeros (PVPE)

13 Nov, 2015

#### **APLICA PARA: importadores**

- Verificar que sus proveedores extranjeros estén produciendo alimentos de una forma adecuada
- Verificar que los proveedores cumplan con los controles preventivos o las regulaciones de seguridad de productos según corresponda
- Asegurar que los alimentos del proveedor no estén adulterados y mal etiquetados respecto a la rotulación de alérgeno.

**5. Transporte Higiénico de alimentos para consumo humano y animal**

06 Abr, 2016

**APLICA PARA: Transportistas de alimentos para consumo humano y animal dentro de EE.UU.**

- Busca prevenir prácticas que creen riesgos de inocuidad alimentaria durante el transporte dentro de EE.UU., tales como no refrigerar de manera apropiada el alimento, limpieza inadecuada de vehículos entre cargas y no proteger de manera adecuada al mismo.

**6. Acreditación de terceros para auditorias en inocuidad alimentaria**

13 Nov, 2015

**APLICA PARA: Organismos de certificación de terceros**

- Establece un programa voluntario para la acreditación de organismos de certificación de terceros, también conocidos como auditores, para llevar a cabo auditorías de seguridad alimentaria y expedir certificaciones de instalaciones extranjeras de alimentos de consumo humano y animal.

**7. Estrategias de mitigación centradas en la protección de alimentos contra la adulteración intencional**

31 May, 2016

**APLICA PARA: Empresas que elaboran alimentos procesados para consumo humano**

- Establece que las instalaciones de EE.UU. y extranjeras aborden los procesos vulnerables en sus operaciones a fin de prevenir los actos sobre el suministro de alimentos destinados a provocar daños a la población a gran escala.
- La norma exigirá a las empresas alimentarias más grandes que tengan un plan de defensa de los alimentos por escrito que aborde las vulnerabilidades significativas en una operación con alimentos.

# Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basado en Riesgo (HARPC)

**Aplica para: Todos los Productos Alimenticios Procesados que tengan como destino a EE.UU.**

Es un nuevo enfoque del HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) Las principales diferencias entre HACCP y HARPC se describen a continuación:





## INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS (PCQI)

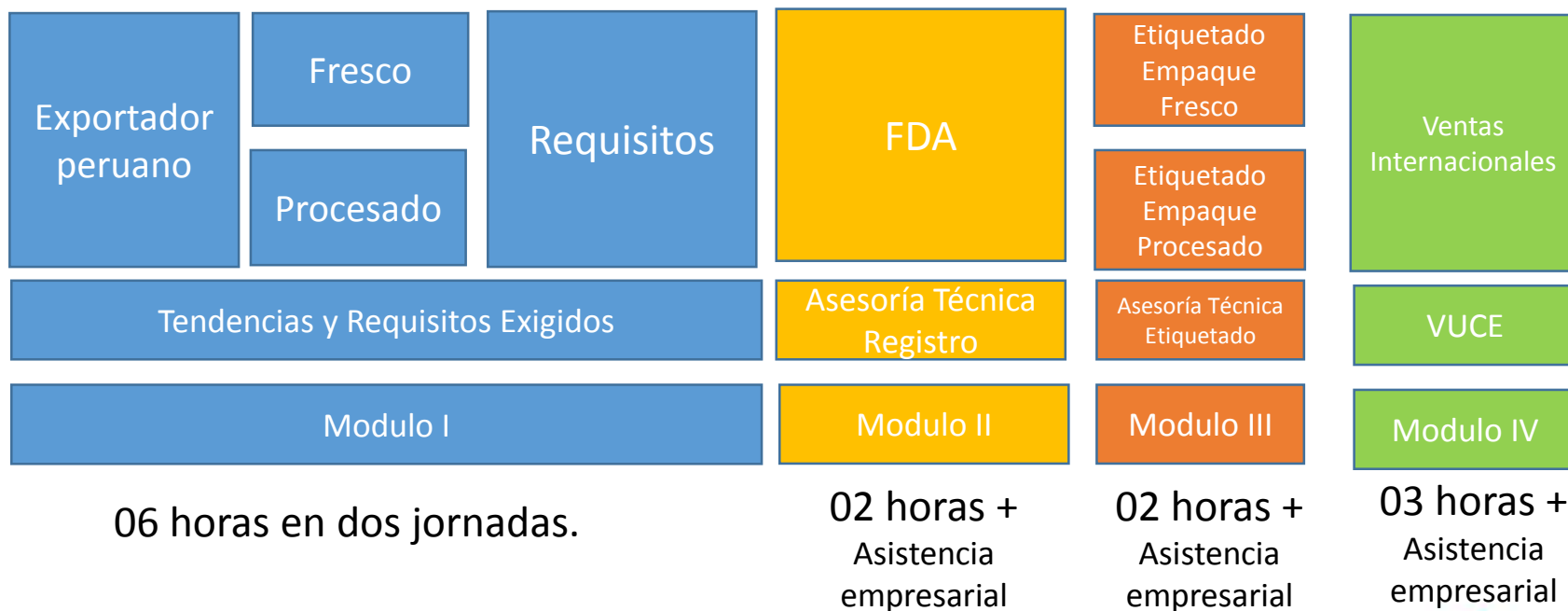
La norma exige que algunas actividades sean ejecutadas o supervisadas por un “individuo calificado en controles preventivos” (QI), esta persona no solo debe contar con la educación, capacitación, o experiencia (o la combinación de alguno de éstos), sino que las plantas de proceso deben poder evidenciar que el personal ha recibido capacitación específica para las actividades y responsabilidades que asumirá, relacionadas con higiene e inocuidad alimentaria, específica del rubro de negocio de la empresa.

- La FDA en cooperación con el Instituto Tecnológico de Illinois para la Inocuidad Alimentaria y la Salud, formó la alianza FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance) que tiene la misión de difundir el “Curso estandarizado para formar Individuos Calificados (QI)
- Este es el curso oficial que tiene el reconocimiento de la FDA.

<b>Empresas muy pequeñas</b>	Menos de \$ 1 millón en promedio de ventas anuales <u>3 años</u> (Set, 2018)
<b>Empresas pequeñas</b>	Una empresa con menos de 500 empleados a tiempo completo: <u>2 años</u> (Set, 2017)
<b>Todas las demás</b>	<u>1 año</u> (Set, 2016)

# V. Programas, Actividades, Herramientas, Informes y Material de Promperú

## PAM - Programa de Acceso a Mercados



# Programa de Acceso a Mercados

El Programa de Acceso a Mercados es un programa diseñado para la consolidación de las exportaciones de las empresas en proceso de exportación o exportadoras del sector alimentos, en base a la correcta identificación e implementación de los requisitos de acceso al mercado presentados por los países importadores con los que Perú tiene un acuerdo comercial.

# ACTIVIDADES DE REGULACIONES

Taller de capacitación en la norma “Controles preventivos para alimentos de consumo humano – HARPC” y “Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros (PVPE)”



Fecha: viernes 24 de junio.  
Lugar: Lima



Fecha: martes 28 de junio  
Lugar: Trujillo

# HERRAMIENTAS

## Verificando los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas LMRs

- <http://export.promperu.gob.pe/calidad/>



¿Qué es el SIICEX? | Preguntas Frecuentes | Glosario | Herramientas de Análisis | Buscar Partida

**SIICEX**  
Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior

Guía Referencial  
**LÍMITE MÁXIMO  
DE RESIDUOS PLAGUICIDAS**  
químicos de uso agrícola (P.Q.U.A.)  
para los principales  
productos hortofrutícolas de exportación  
según mercado de destino



# HERRAMIENTAS

## Información sobre los Requisitos de Acceso a Mercado

- <http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp? page =709.69200>

 <b>Estados Unidos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Ley de mejora a la seguridad de productos de consumo de E.E.U.U.</li><li>⊗ Ley contra el Bioterrorismo de E.E.U.U.</li><li>⊗ La ley Lacey de EE.UU.</li><li>⊗ Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas (LMR)</li><li>⊗ Regulación EEUU para Alimentos Envasados de Baja Acidez y Acidificados (LAF/CAF)</li><li>⊗ Alcances de la Nueva Ley de Inocuidad de Alimentos</li><li>⊗ Exportación de licores</li><li>⊗ Programa de Inspecciones del FDA a Empresas Peruanas</li><li>⊗ Alcances de la Nueva Ley de Inocuidad de Alimentos</li><li>⊗ Escaneo de la Carga de Exportación con Destino a Estados Unidos</li><li>⊗ Manual Práctico Reglas de Origen - Sector Textil - Confecciones</li><li>⊗ Manual Práctico Reglas de Origen - Sector Agrícola - Agroindustrial</li></ul>
 <b>Unión Europea</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>⊗ Guía de Requisitos Sanitarios y Fitosanitarios para Exportar Alimentos a la Unión Europea <b>Nuevo</b></li><li>⊗ La Regulación Novel Food de la U.E.</li><li>⊗ Nuevos Límites de Aflatoxina para la UE</li><li>⊗ Nuevos Límites de Ocratoxina para la UE</li></ul>
 <b>Japón</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>⊗ Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para Exportar Alimentos <b>Nuevo</b></li></ul>
 <b>Colombia</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>⊗ Estudio para la identificación de requisitos de acceso al mercado y regulaciones para el ingreso de productos alimenticios a Colombia</li></ul>
 <b>China</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>⊗ Guía de Requisitos Generales de acceso de alimentos a China</li></ul>
 <b>Emiratos Arabes Unidos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>⊗ Guía de Requisitos de Acceso a Mercados a Emiratos Arabes Unidos</li></ul>
 <b>Corea</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>⊗ Guía de Requisitos Generales de acceso de alimentos a Corea <b>Nuevo</b></li></ul>
 <b>Sudáfrica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>⊗ Requisitos de acceso y regulaciones en alimentos para Sudáfrica</li></ul>
 <b>Rusia</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>⊗ Normativa de pesca en Rusia</li><li>⊗ Guía de requisitos de acceso de alimentos a Rusia</li></ul>
 <b>Chile</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>⊗ Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a Chile</li></ul>
 <b>Brasil</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>⊗ Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a Brasil</li></ul>
 <b>Canadá</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>⊗ Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a Canadá</li></ul>
 <b>Ecuador</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>⊗ Salvaguarda Cebolla a Ecuador</li><li>⊗ Requisitos, acceso a mercado y regulaciones para el ingreso de productos alimenticios a Ecuador <b>Nuevo</b></li></ul>

# HERRAMIENTAS

## Herramienta “Requisitos de Acceso a Mercados – RAM”



[Inicio](#)

[Contacto](#)

### Requisitos de acceso a mercados (RAM)

Nombre del producto

Seleccione el País de Destino



# HERRAMIENTAS

## Herramienta “Requisitos de Acceso a Mercados – RAM”

**Requisitos Sanitarios**



**Requisitos Fitosanitarios**



**Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas (LMR)**



**Etiquetado**



**Embalaje**



**Voluntario**



**FDA**



**Orgánico**



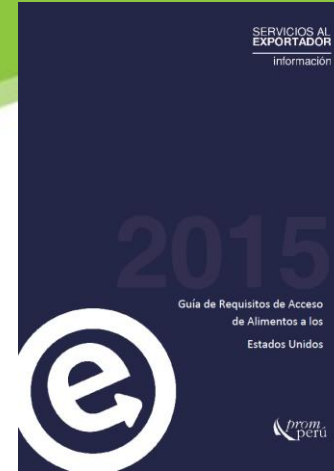
**Otros**



# INFORMES ESPECIALIZADOS

- ❑ Guía de Requisitos Sanitarios y Fitosanitarios para Exportar Alimentos a los Estados Unidos
- ❑ Guía de etiquetado para exportar alimentos a Estados Unidos Nuevo

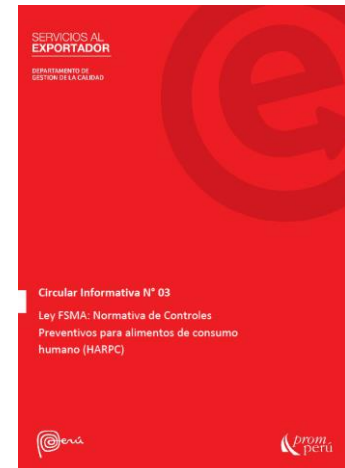
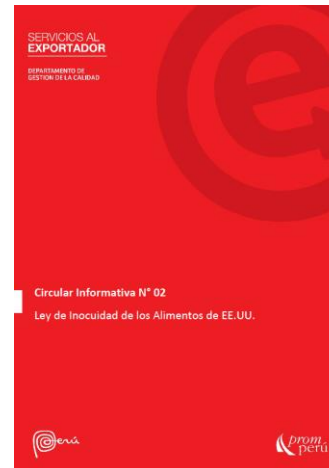
<http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?page=709.69200>



## Circulares Informativas:

- ❑ Circular Inf 001 Espárrago peruano cerca de ingresar a EE.UU. sin necesidad de fumigación
- ❑ Circular Inf 002 Ley de Inocuidad de los Alimentos de EE.UU. (FSMA)
- ❑ Circular Inf 003 Ley FSMA: Normativa de Controles Preventivos para alimentos de consumo humano (HARPC)
- ❑ Circular Inf 004 Ley FSMA: Estrategias de mitigación centradas en la protección de alimentos contra la adulteración intencional
- ❑ Circular Inf 005 Nueva Ley de Etiquetado para Alimentos en Chile

<http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?page=909.69200#anclafecha>





# MUCHAS GRACIAS

## Javier Silva



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



6167400 ext. 2501