

# U.S. Food and Drug Administration Office of International Programs



## *Nuevos Alcances de la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria de los Estados Unidos*

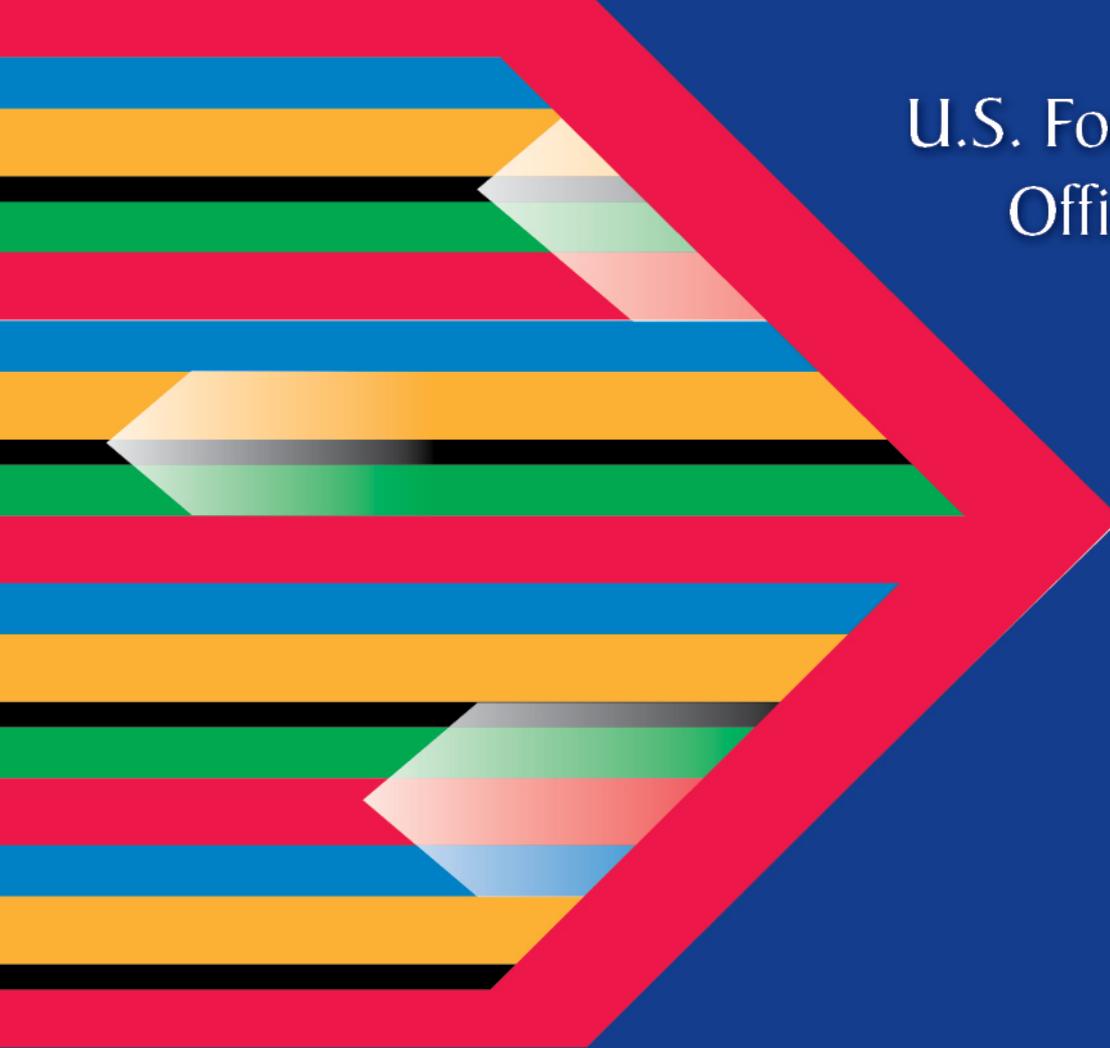
**GONZALO IBANEZ  
OFICINA REGIONAL DE LA FDA PARA AMERICA LATINA**

**WEBINAR, 18 DE JUNIO DEL 2014**



## Agenda

- *La Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria de los EE.UU. (FSMA)*
- *Por Que la ley fue necesaria*
- *Los Alimentos Peruanos en el Mercado de los EE.UU.*
- *Las Inspecciones de Alimentos en Establecimientos Extranjeros*
- *Las Nuevas Propuestas de Norma en el Marco de la FSMA*



U.S. Food and Drug Administration  
Office of International Programs

**La FSMA**



# La Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria



***El Congreso de los EE.UU. aprobó la ley (FSMA) a fines del 2010, y luego el Presidente Obama la firmó el 4 de enero del 2011.***

***La FSMA no se aplica a carnes, aves y huevos procesados, los cuales son regulados por el Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA)***

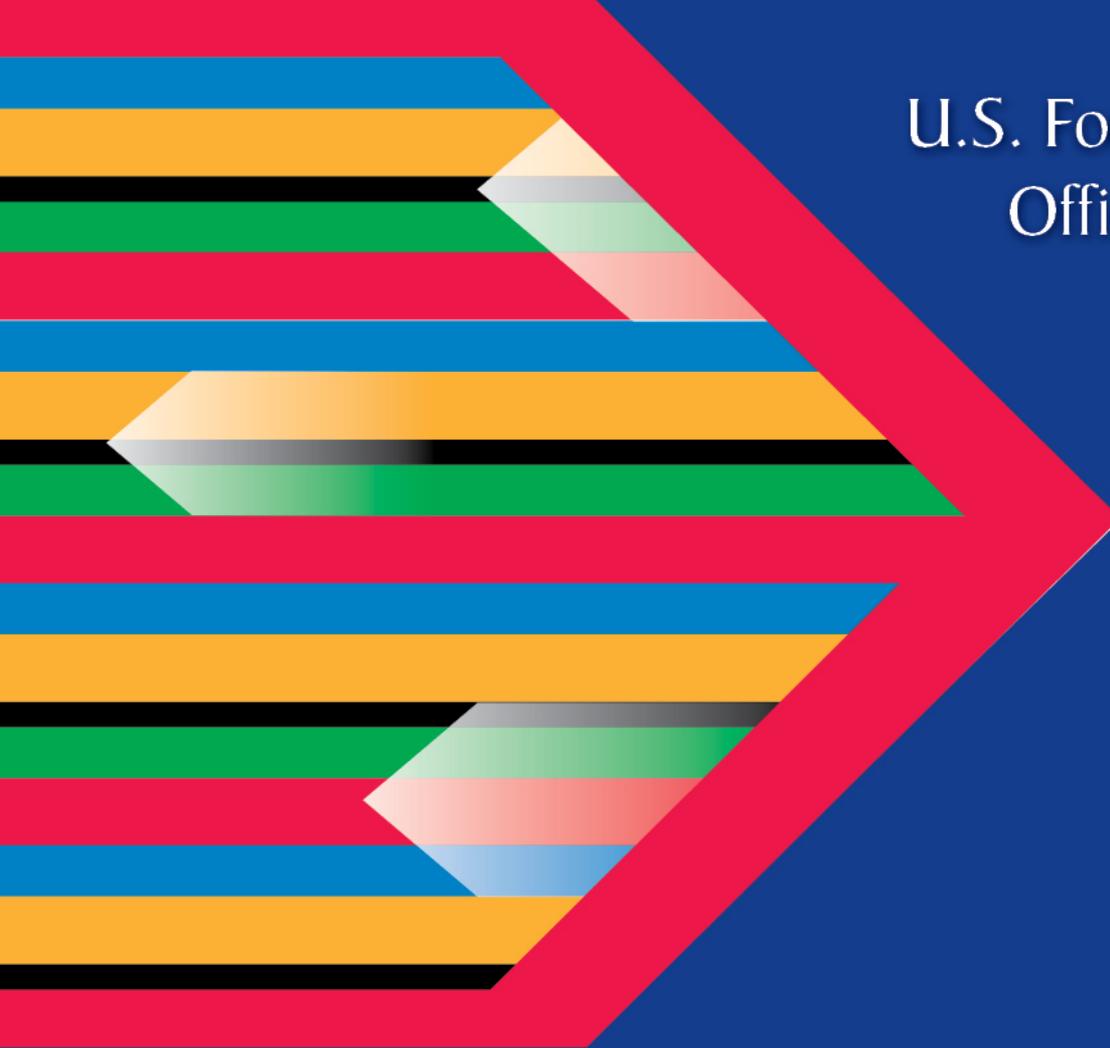




# Aspectos claves que figura en la FSMA



- *Creación de un nuevo sistema de inocuidad de los alimentos*
- *Amplio mandato y autoridad para prevenir y controlar*
- *Nuevo sistema de supervisión de importaciones*
- *Fortalecer las relaciones con otras agencias*
- *Fortalecer la responsabilidad de la cadena desde la granja a la mesa.*
- *Desarrollar los componentes de la FSMA a través de una amplia coalición con organizaciones, agencias, organismos y variados grupos de interés*



U.S. Food and Drug Administration  
Office of International Programs

**¿Porque la Ley fue Necesaria?**



# Necesidad de Actualizar la Ley



- **1906** – Ley de Alimentos y Medicamentos Puros
- **1938** – Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos
- **2011** – Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA)



# Necesidad de Proteger la Salud Publica

- ***Las enfermedades transmitidas por los alimentos tienen una importante carga***

Cerca de 48 millones (1 cada 6 americanos) se enferma cada año

128.000 son hospitalizados

3.000 mueren

EE.UU gasta anualmente US\$ 152 mil millones a causa de las ETAs



- ***Las personas inmunocomprometidas tienen un alto riesgo***

Los lactantes, los niños, mujeres embarazadas, tercera edad y aquellos que se encuentran en tratamiento para cáncer

- ***Para ciertas personas, las enfermedades transmitidas por los alimentos puede conducir a enfermedades crónicas como la artritis y la insuficiencia renal.***

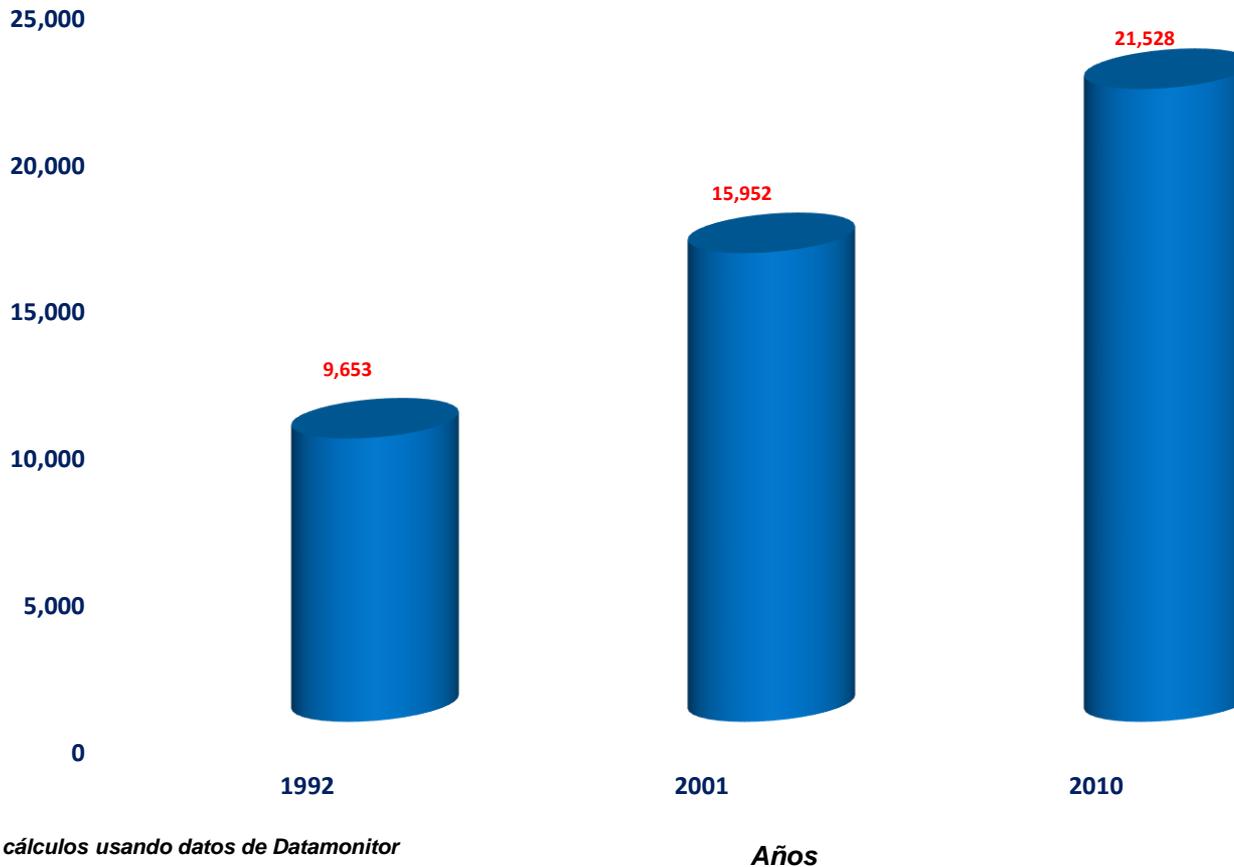
- ***Nuevas Tecnologías en la Conservación y Procesamiento de los Alimentos y nuevas preferencias de los consumidores llevan a un incremento notable de la oferta de alimentos.***

- ***Importante Crecimiento de la Oferta de Alimentos Importados.***



# Incremento anual del numero de alimentos en el mercado de EE.UU.

**Número de Alimentos Nuevos en el Mercado de EE.UU**



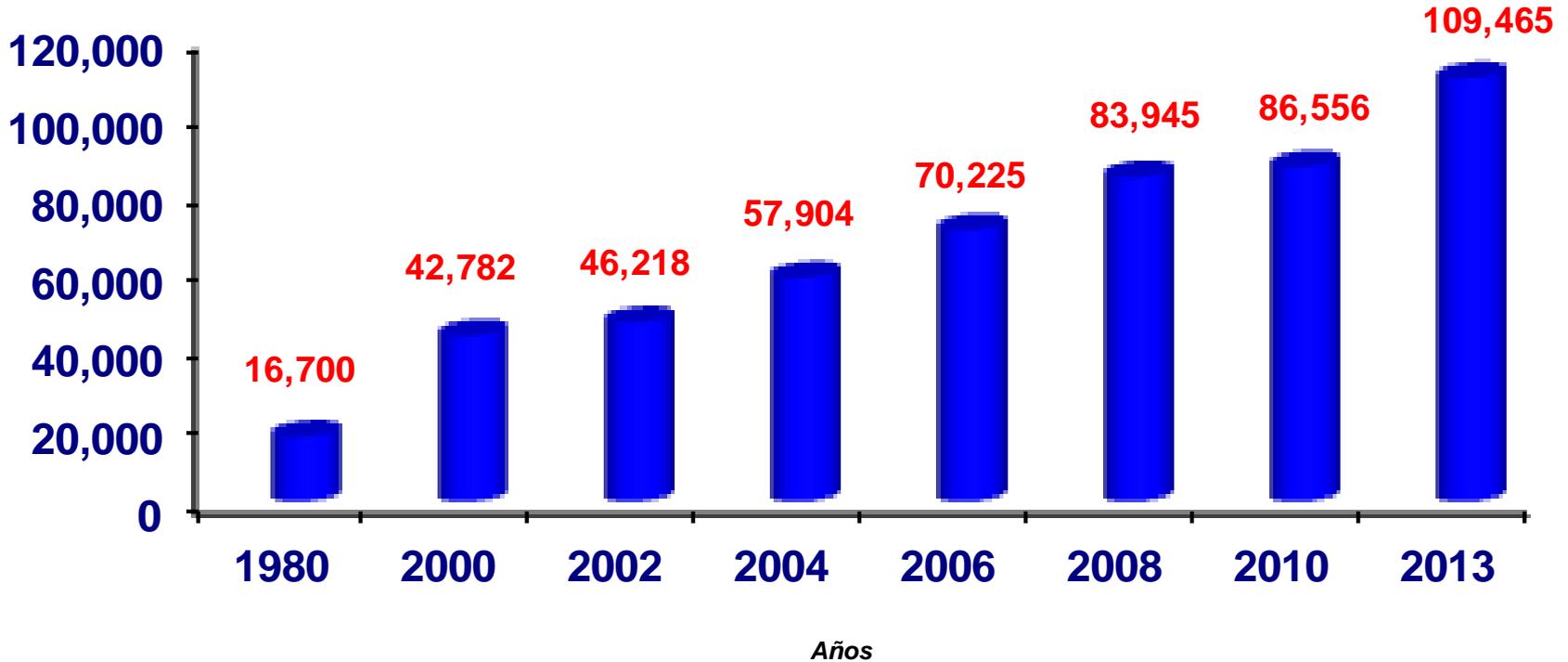
Fuente : USDA, ERS cálculos usando datos de Datamonitor



# Evolución Importación de Alimentos en EE.UU.



Millones de US\$

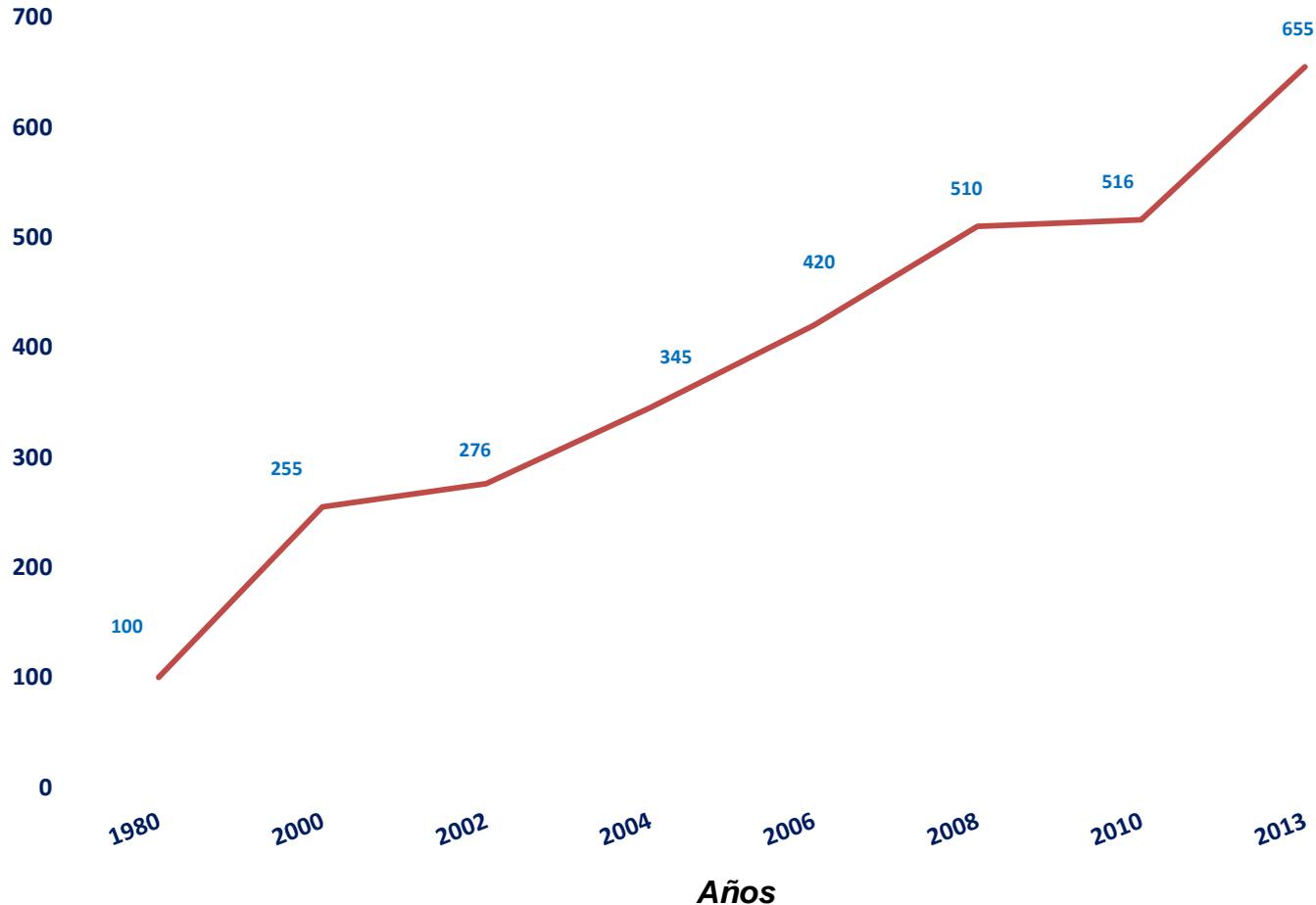


Fuente : USDA <http://www.ers.usda.gov/data-products/us-food-imports.aspx#25437>



# Crecimiento Importación de Alimentos en EE.UU.

1980 = 100

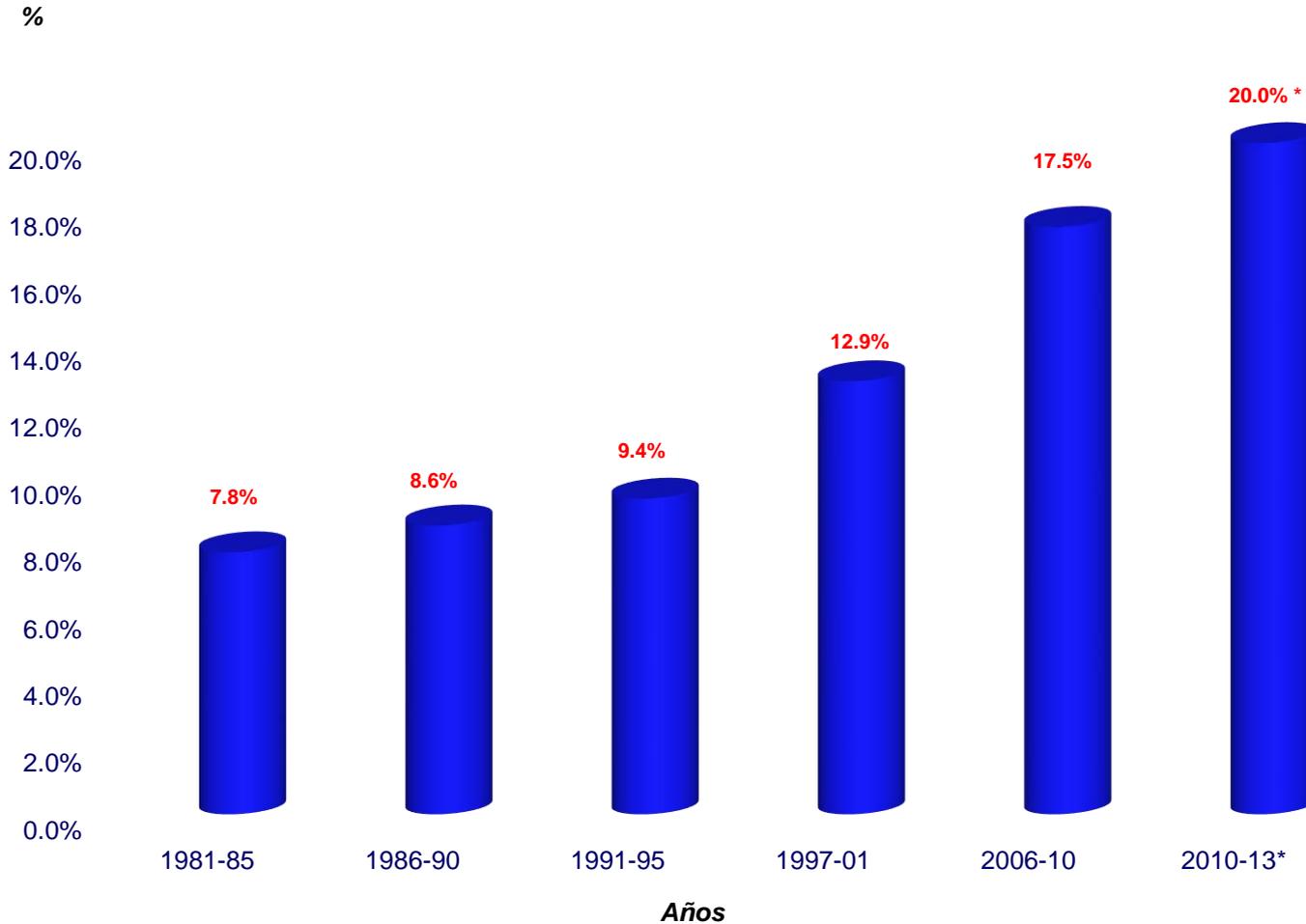


Fuente : USDA <http://www.ers.usda.gov/data-products/us-food-imports.aspx#25437>

Años



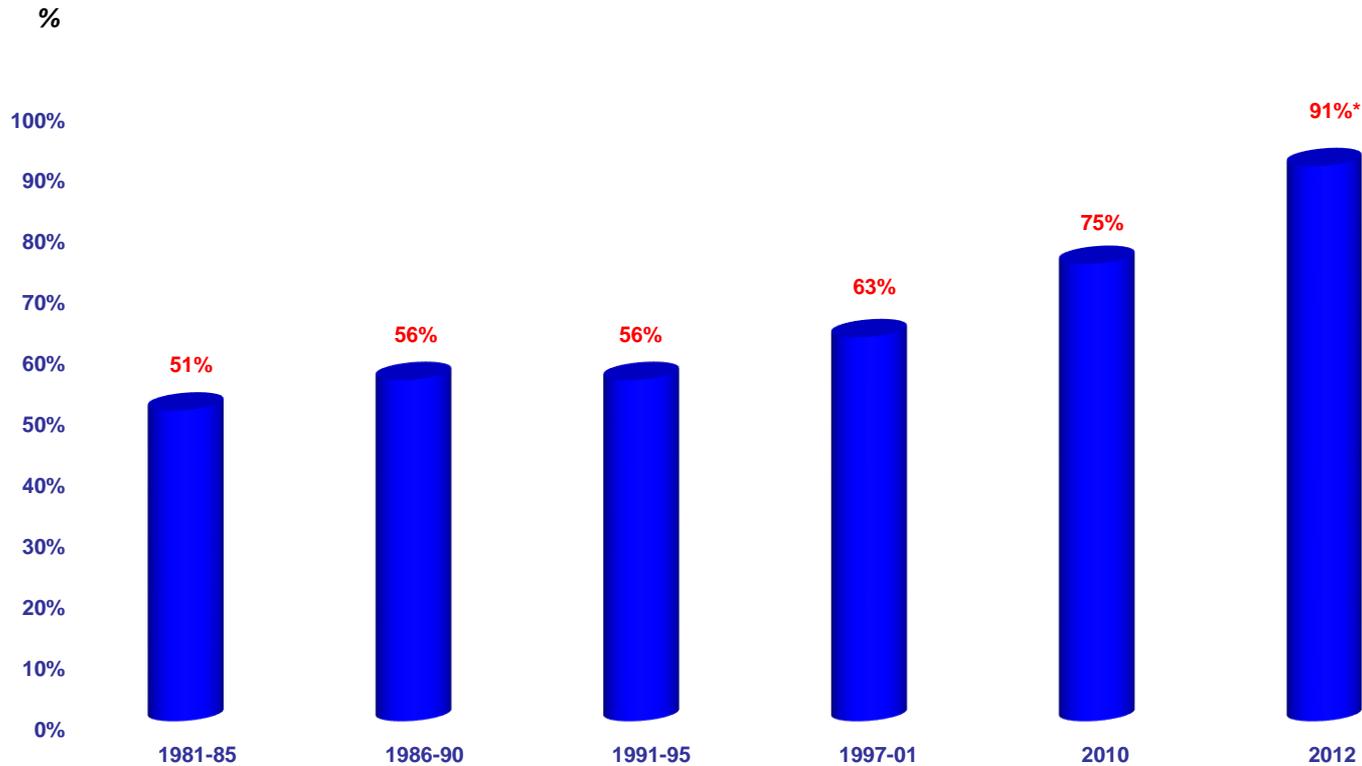
# Abastecimiento Alimentos Importados en EE.UU. (Como % del Consumo Total)



Fuente : USDA  
\* Estimación



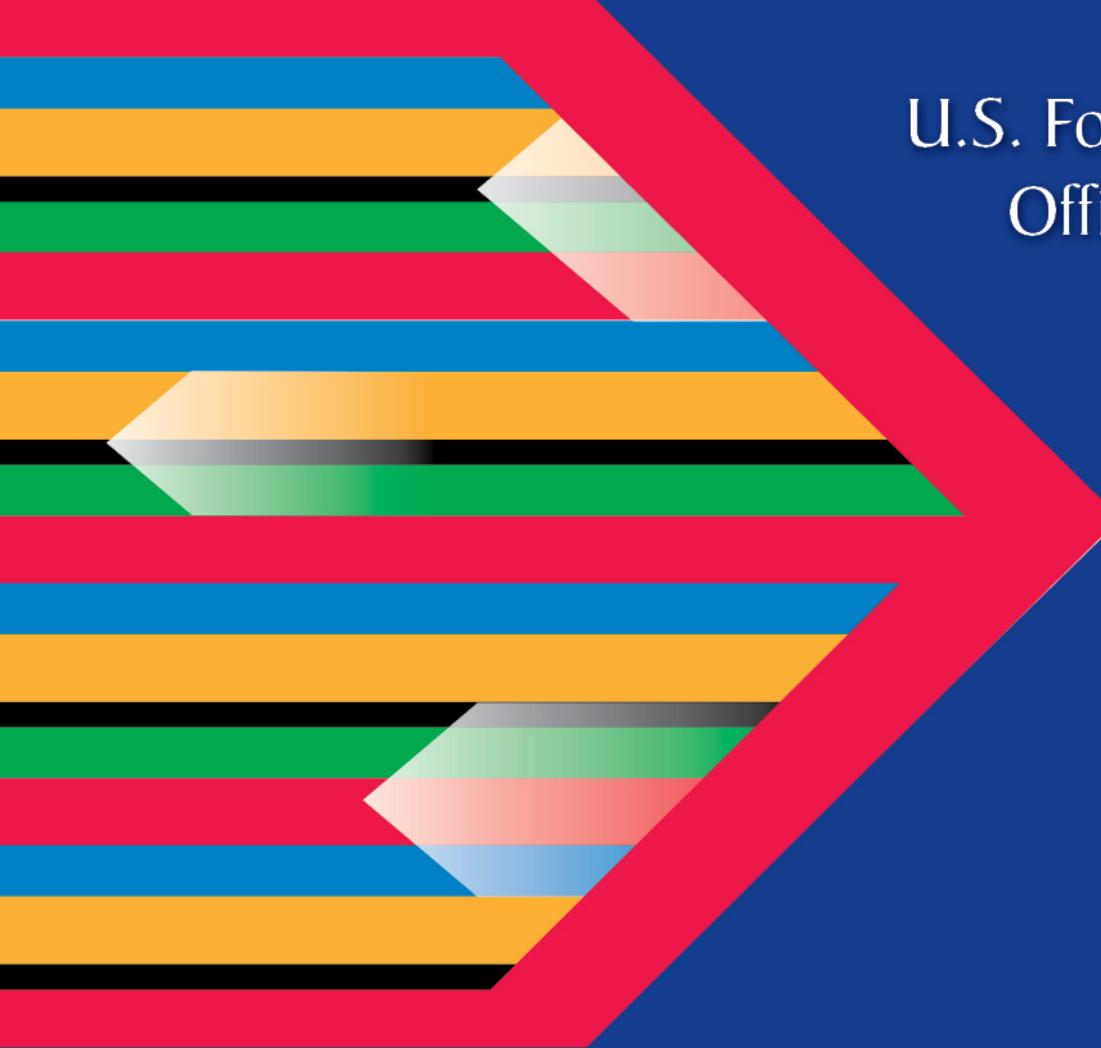
# Abastecimiento Pescados y Mariscos Importados, como % del Consumo Total



Fuente : USDA

\* NOAA National Oceanic and Atmospheric Administration

Años

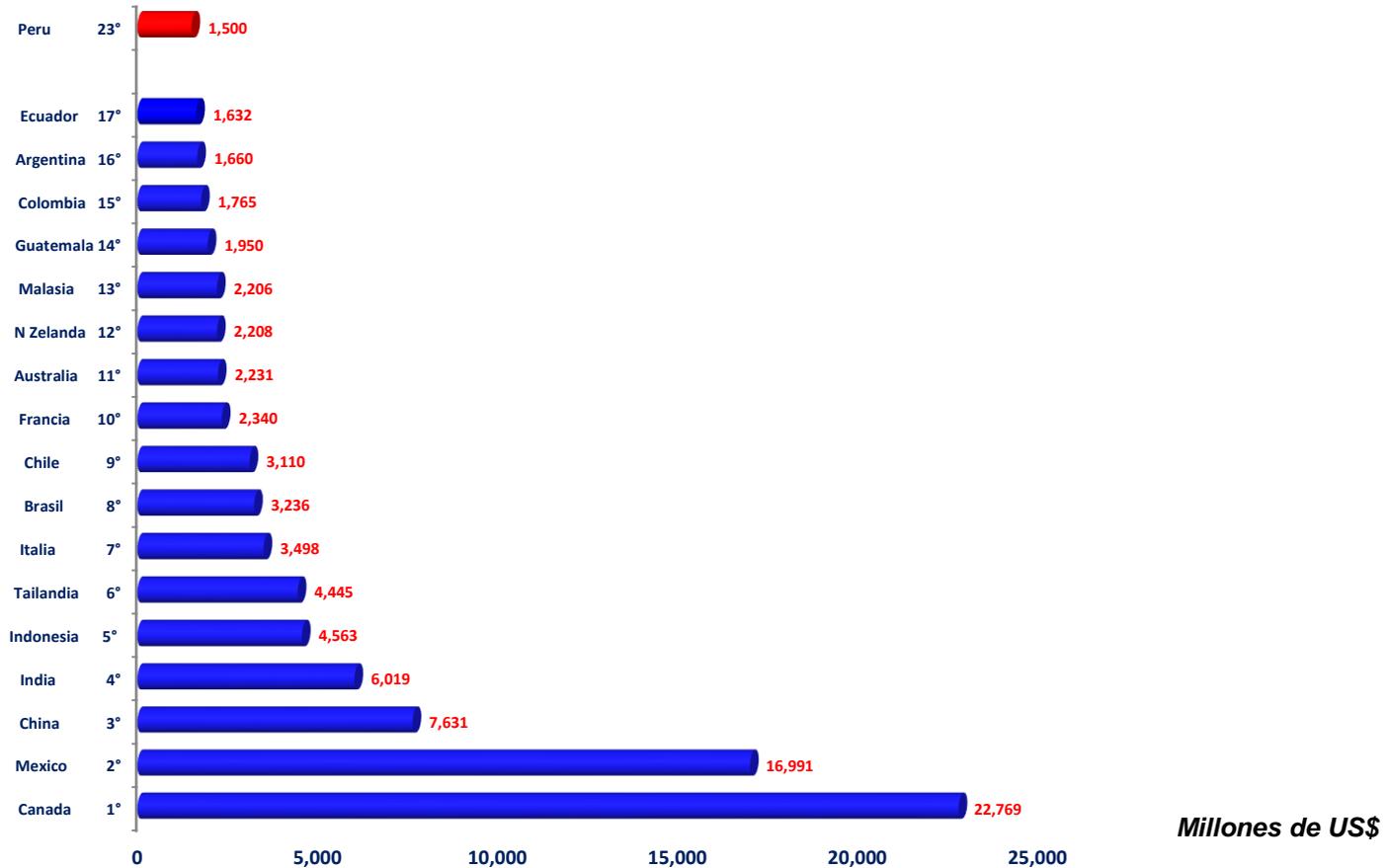


U.S. Food and Drug Administration  
Office of International Programs

**Los alimentos Peruanos en  
el mercado de los EE.UU**



# Ranking Suministro de Alimentos en los EE.UU. en Millones de US\$ (2012)

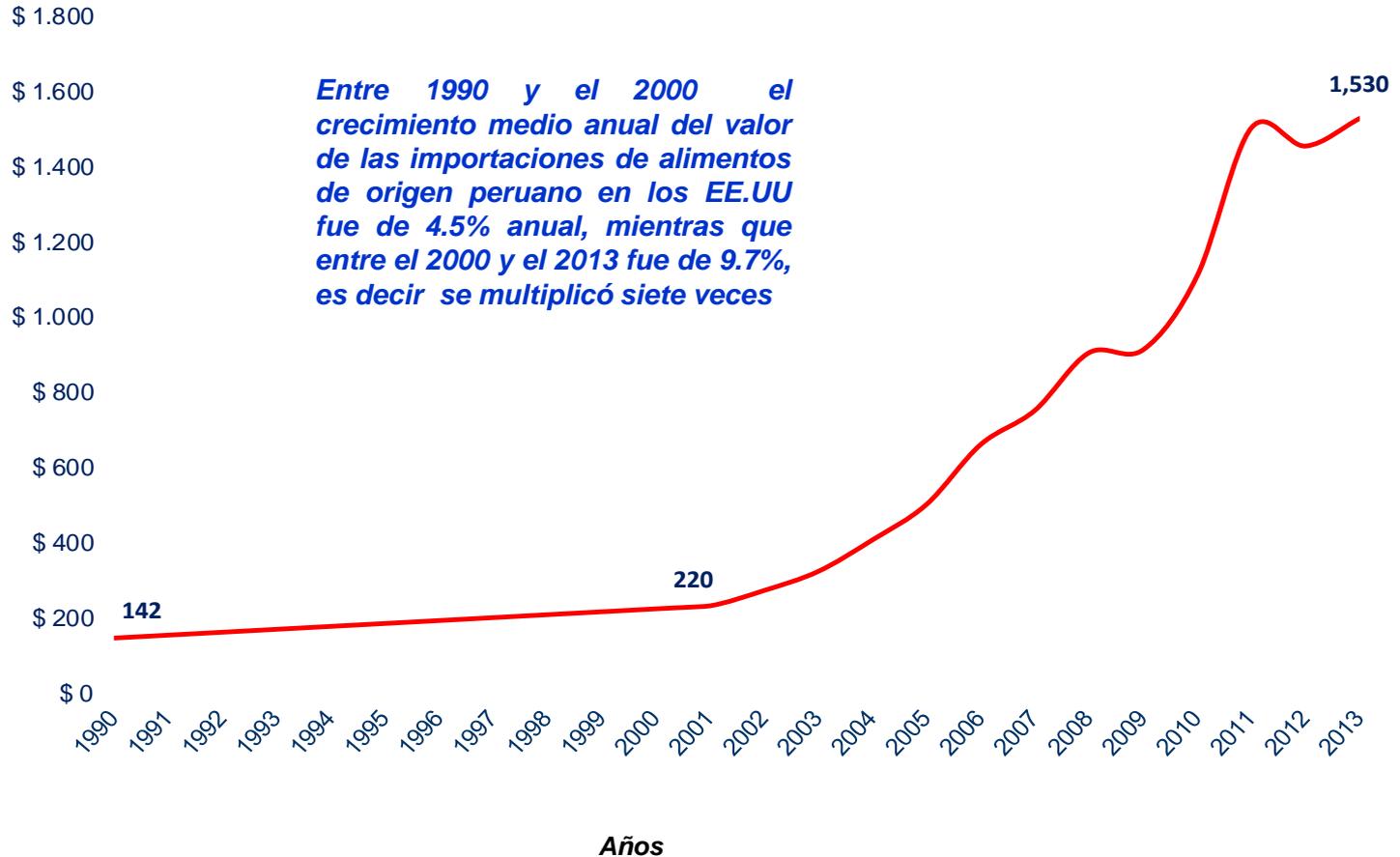


Fuente : USDA



# Evolución Importación de Alimentos en EE.UU. Regulados por la FDA, de Origen Peruano

Millones de US\$

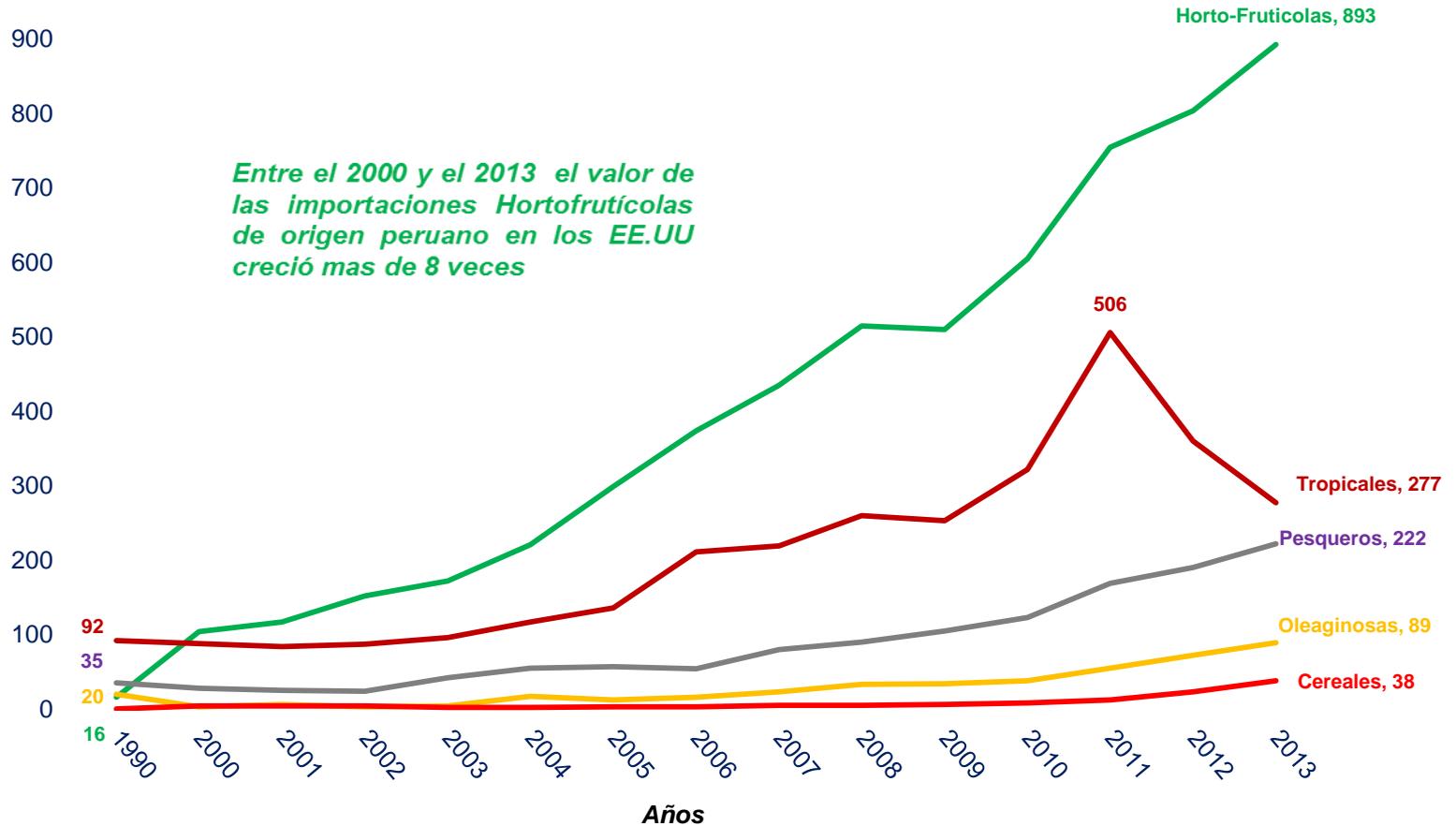


Fuente : USDA



# Evolución Importación de Alimentos Importado por EE.UU. de Origen Peruano

1 Millones de US\$



Fuente : USDA



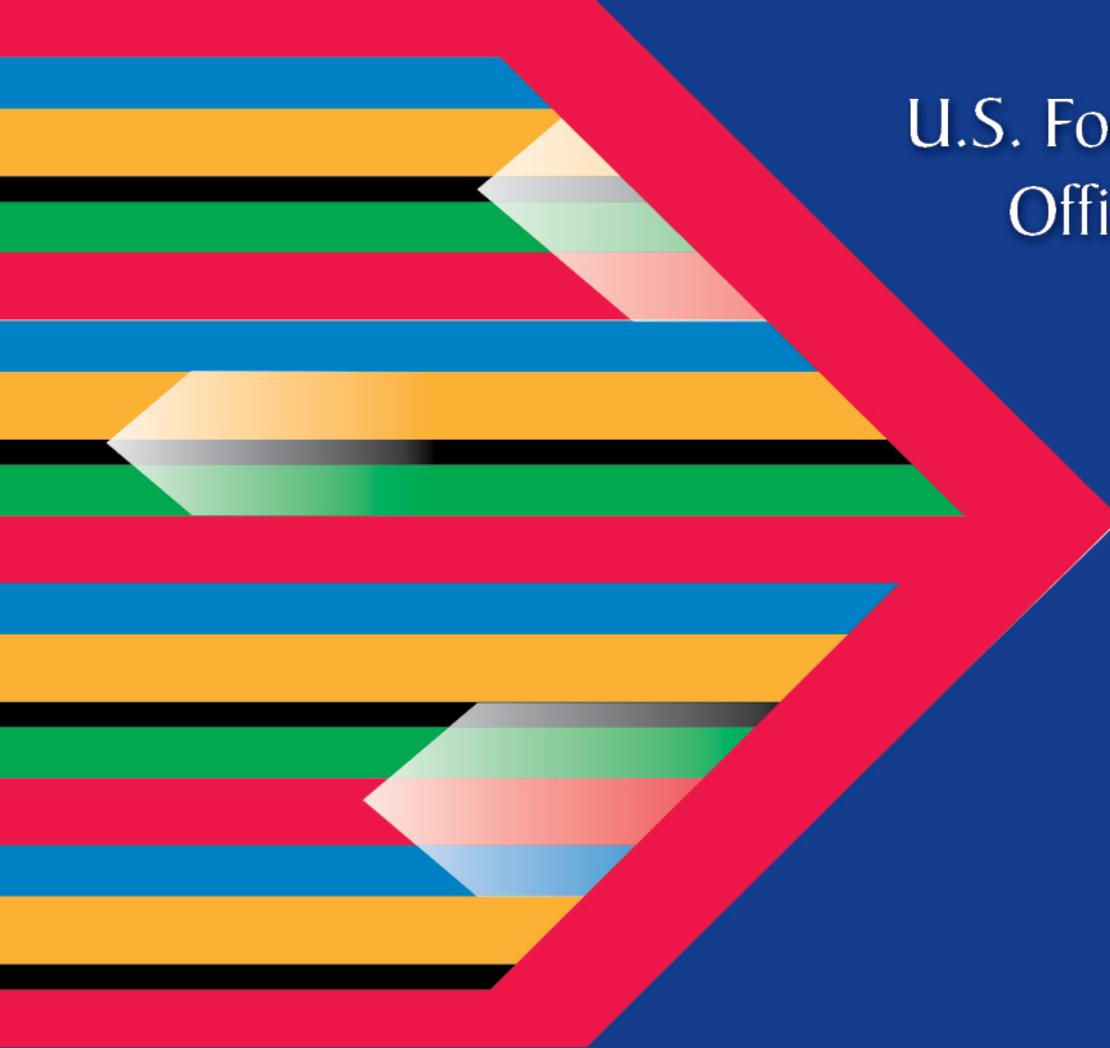
# Rechazos FDA: Productos / Causas ENERO 2010– FEBRERO 2014

PRODUCTO	CASOS 2010 - 2014		CAUSAS
	Nº	%	
PIMENTÓN, PAPRIKA, PIMIENTA (FRESCA, DESHIDRATADA, EN POLVO, EN PASTA) (37%)	85	24.5	RESIDUOS DE PESTICIDAS
	26	7.5	SUCIA, PODRIDA O DESCOMPUESTA
	12	3.5	ETIQUETADO
	5	1.4	PREPARADOS EMPACADOS O MANIPULADOS EN CONDICIONES NO SANITARIAS
	20	5.8	LACF / ADITIVOS NO PERMITIDOS / OTROS
MAHI MAHI (12.7%)	40	11.5	SUCIO, PODRIDO O DESCOMPUESTO
	4	1.2	OTROS
OTROS PESCADOS Y MARISCOS (5.8%)	11	3.2	SUCIO, PODRIDO O DESCOMPUESTO
	6	1.7	PREPARADOS EMPACADOS O MANIPULADOS EN CONDICIONES NO SANITARIAS
	3	0.9	ETIQUETADO



# Rechazos FDA: Productos / Causas ENERO 2010– FEBRERO 2014 (Continuación)

PRODUCTO	CASOS 2010 - 2014		CAUSAS
	Nº	%	
ARVEJAS (11.8%)	23	6.6	RESIDUOS DE PESTICIDAS
	6	1.7	ETIQUETADO
	12	3.5	OTROS
TE DE HIERBAS (8.3%)	23	6.6	ETIQUETADO
	6	1.7	OTROS
JUGOS / CONCENTRADOS DE CITRICOS (4.9%)	14	4.0	ETIQUETADO
	3	0.9	OTROS
JUGO DE MAIZ (5.2%)	7	2.0	ADITIVOS DE COLOR NO PERMITIDOS
	11	3.2	ETIQUETADO / LACF / OTROS
OTROS ALIMENTOS (8.6%)	30	8.6	VARIOS
<b>TOTAL</b>	<b>347</b>	<b>100%</b>	

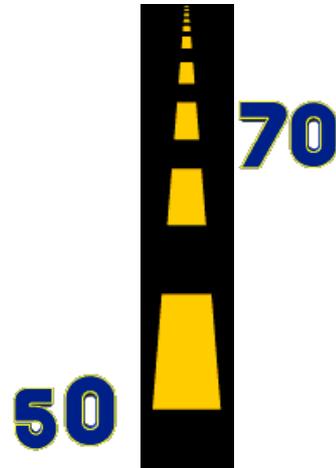


U.S. Food and Drug Administration  
Office of International Programs

**Las Inspecciones de Alimentos de la FDA  
en Establecimientos Extranjeros**



# Larga Historia



- Inspecciones en el extranjero desde la década de los '50.
- Inspecciones de alimentos en el extranjero desde la década de los '70.
- Más inspecciones hoy en día por la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA). Más inspecciones = mayor probabilidad de que su instalación sea visitada



# Tipos de Inspección

- **Vigilancia/Rutina**
- **Por causa/Investigación**
- **Cumplimiento**
- **Informacional/Educacional**
- **Limitadas/Comprehensiva**



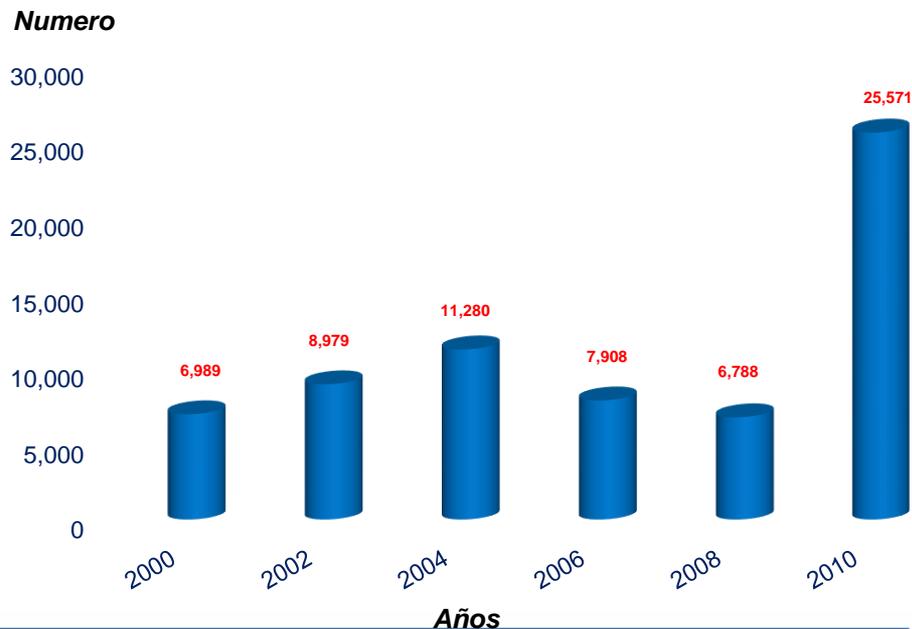
**Nota: La FDA no realiza inspecciones pre-operacionales para alimentos**



# Inspecciones

La Legislación de EE.UU. reconoce que la inspección es un medio eficaz para dar responsabilidad a la industria para que produzcan alimentos inocuos

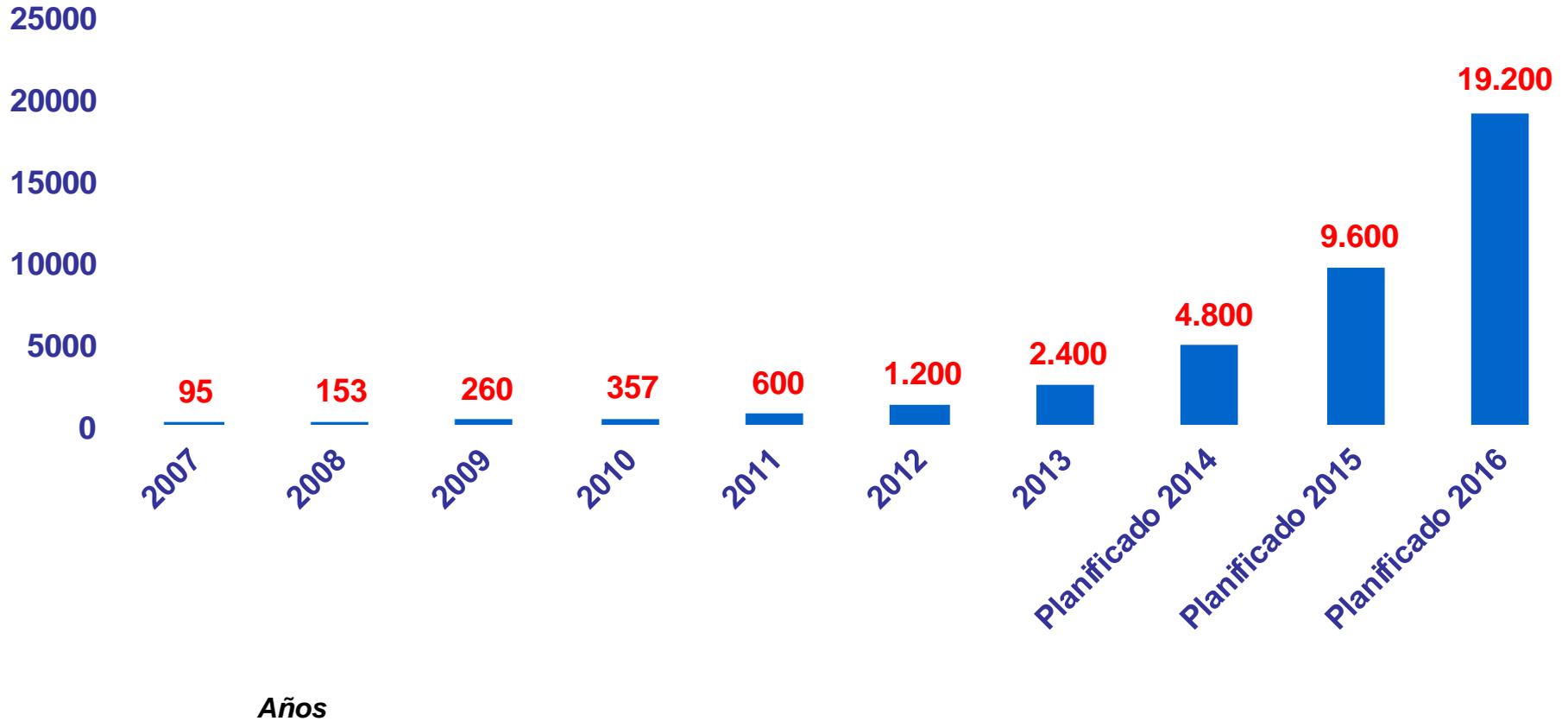
Evolución Inspecciones Domésticas y Extranjeras de Establecimientos Procesadores de Alimentos



Fuente: FDA



# Inspecciones de Establecimientos de Alimentos Extranjeros



Fuente: FDA



# Clasificaciones

## NAI (No Action Indicated)

- No es necesario tomar acción

## VAI (Voluntary Action Indicated)

- Se indican acciones voluntarias

## OAI (Official Action Indicated)

- Se indica acción oficial

## Base de Datos de Clasificación de Inspecciones

<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/inspsearch/>



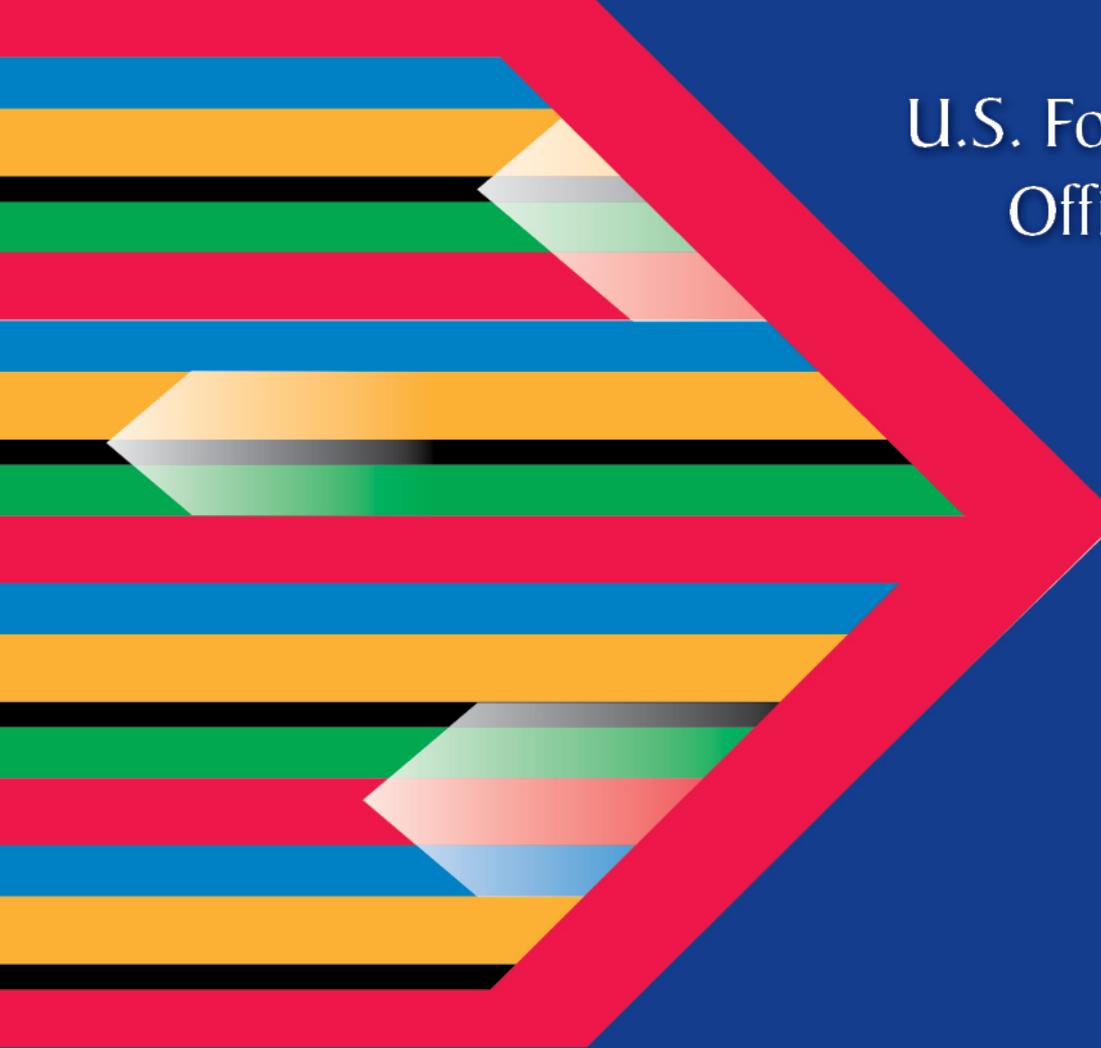


# Inspecciones en Perú

## Octubre 2010 a Abril 2013

<b>Clasificación</b>	<b>Números</b>
<b>No es Necesario Tomar Acción (NAI)</b>	<b>70</b>
<b>Se Sugiere Acciones Voluntarias (VAI)</b>	<b>43</b>
<b>Se Indica Acción Oficial (OAI)</b>	<b>3</b>
<b>TOTAL</b>	<b>116</b>

<b>Indica Acción Oficial</b>	<b>Números</b>
<b>Conservas de Pescados y Mariscos</b>	<b>2</b>
<b>Jugos</b>	<b>1</b>



U.S. Food and Drug Administration  
Office of International Programs

**Nuevas Propuestas de Norma  
en el Marco de la FSMA**



# Propuestas de Norma 2013 -2014



**Fecha Publicación**

**Comentarios hasta**

**Inocuidad Productos Agrícolas Frescos.**

**Enero 4, 2013**

**Noviembre 2013**

**Controles Preventivos Alimentos Consumo Humano.**

**Enero 4, 2013.**

**Nov. 22 2013**

**Certificación de Terceros Acreditados.**

**Julio 26, 2013**

**Enero 27, 2014**

**Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros.**

**Julio 26, 2013**

**Enero 27, 2014**

**Controles Preventivos Alimentos de Consumo Animal.**

**Octubre 29, 2013.**

**Marzo 31, 2014**

**Adulteración Intencional de Alimentos.**

**Diciembre 24, 2013.**

**Junio 30, 2014**

**Transporte Alimentos para Humanos y Animales.**

**Enero 31, 2014.**

**Mayo 31, 2014**

**Metodologías para Identificar Alimentos de Alto Riesgo.**

**Febrero 4, 2014.**

**Abril 30, 2014**



# 1° Norma Propuesta: Frutas y Vegetales Frescos

## Norma Propuesta: Estándares para Frutas y Vegetales Frescos





# Frutas y Vegetales Frescos Sujetos a Regulación



## Aplica a Frutas y Verduras, crudas para Consumo Humano

**Frutas:** Todas las Frutas de consumo Fresco sean refrigeradas congeladas o deshidratadas, así como la mezcla de ellas.

**Hierbas** Ej. Albahaca, cilantro, menta, orégano, perejil, entre otras

**Vegetales:** Ej. Cebollas, tomates, espinacas, brotes, zanahoria, entre otras.

## Quedan excluidas



Frutas y Verduras frescas que rara vez se consuman crudas: garbanzos, lentejas frijoles (secos), papas, maíz dulce, espárragos, alcachofas, entre otras.

Frutas y Verduras frescas para consumo humano que tienen procesos que reducen de manera importante el riesgo microbiano



# Explotaciones e Instalaciones Agrícolas Sujetos a Regulación



**Fincas agrícolas que cultivan, cosechan, empacan o almacenan los productos agrícolas en estado crudo o natural, sin procesamiento.**

**Fincas agrícolas con instalaciones de empaque, frío u otros procesos que son requeridas de registro por parte de la FDA. En este caso, solo las actividades primarias de la granja caen bajo esta propuesta de regla.**

**Tanto las frutas y vegetales producidos internamente en los EE.UU. como aquellos que son importados son considerados en esta propuesta de norma.**

**Fincas con ventas anuales mayores a US\$25.000 por año.**



# Aspectos Destacados de la Norma



- ❖ **Calidad del Agua de Uso Agrícola**
- ❖ **Aditivos Biológicos de uso Animal usado como Fertilizantes o para mejorar Textura del suelo**
- ❖ **Control de Animales Domésticos y Animales Silvestres**
- ❖ **Higiene y Salud de los Trabajadores**
- ❖ **Equipos, herramientas e instalaciones: limpieza e higiene**
- ❖ **Actividades de Cultivo, Cosecha, Empaque y Almacenamiento**
- ❖ **Conservación de Registros**



# 2° Norma Propuesta: Controles Preventivos

## Norma Propuesta: Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano





# Controles Preventivos

**Esta norma exige el análisis de riesgo y control de puntos críticos a todos los establecimientos que producen, procesan, empacan o almacenan alimentos.**

**Esta norma propuesta por la FDA requiere que el propietario, operador o agente a cargo en un establecimiento realice las siguientes actividades:**

**Evalúe los riesgos que pueden afectar a los alimentos en ese establecimiento.**

**Identifique y establezca controles preventivos.**

**Supervise el funcionamiento de esos controles.**

**Mantenga los registros adecuados de esas operaciones.**



# Resumen de Requisitos



**Análisis de Riesgos y Controles Preventivos Basados en Riesgos. Cada establecimiento deberá implementar un plan escrito de inocuidad de alimentos focalizado en la prevención de la contaminación**

**Se deberá mantener actualizada las buenas prácticas de manufactura en el establecimiento.**

**No se espera que todas las medidas preventivas posibles y procedimientos de verificación sean aplicados a todos los alimentos en todas las instalaciones. Sino más bien aquellas que tengan un grado razonable de ocurrencia.**



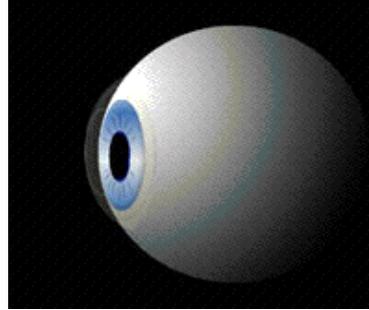
## 3° Norma Propuesta: Acreditación de Auditores de Terceros



**Un programa sólido de terceros calificados va a permitir a la FDA utilizar las auditorias realizadas por el sector privado**

**Un programa confiable de terceros ayudaría la entrada de ciertos alimentos importados**

**Un programa integral de terceros crearía un nuevo modelo para trabajar con los gobiernos de otros países**



**La FDA debe establecer un programa voluntario de acreditación de auditores de terceros en el marco del programa para inspecciones de establecimientos extranjeros y sus productos alimentarios**

**La FDA reconocerá organismos de acreditación que a su vez acreditarán los auditores de terceros dentro de su programa**

**La FDA puede acreditar directamente auditores de terceros en circunstancias limitadas**



# La Certificación

**En general, no se requeriría que los exportadores de alimentos obtengan certificaciones**

**En determinadas circunstancias, la FDA exigiría certificaciones de los terceros acreditados, tales como:**

**Para ciertos alimentos importados en los EE.UU. que la FDA ha determinado que son de alto riesgo para la inocuidad alimentaria (basado en los criterios de FSMA), o**

**Para determinar si un importador es elegible para participar en el Programa Voluntaria de Importador Calificado (VQIP)**



# Los Organismos de Acreditación

**Los Organismos de Acreditación, acreditarán a los auditores independientes solo después de recibir el reconocimiento de la FDA.**

**La FDA propone otorgar reconocimiento a los Organismos de Acreditación por 5 años.**

**Dichos Organismos de Acreditación serán reevaluados por la FDA a los 4 años.**

**La FDA tiene la facultad de revocar en cualquier momento el reconocimiento de un Organismo de Acreditación**



# Resumiendo

## La FDA

Reconoce los Organismos de Acreditación en base a ciertos criterios, como la imparcialidad y la competencia



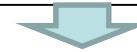
## Los Organismos de Acreditación

Acreditación de auditores calificados de terceros



## Los Auditores de Terceros u Organismos de Certificación

Hacen auditorías y dan certificados para establecimientos extranjeros y alimentos



## Los Establecimientos Extranjeros

Puede optar por ser inspeccionado por un auditor acreditado /organismo de certificación



# El Programa de Importador Calificado (VQIP)

**Se autoriza a la FDA para crear el Programa de importador calificado voluntario, el cual prevé la revisión rápida y la entrada de los alimentos en los Estados Unidos.**

**Con el fin de participar en el VQIP, los importadores deberán importar alimentos de instalaciones certificadas.**

**Los criterios y procedimientos de participación del VQIP están fuera del alcance de aplicación de la reglamentación del auditor externo.**

**La FDA emitirá un borrador de la guía establecida por el VQIP en el futuro y solicitará comentarios públicos sobre el VQIP en ese momento.**



# 4° Norma Propuesta: Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros



## Principios Claves:

**Los importadores serían responsables de asegurar que el alimento que entra los EE.UU. cumple con los requisitos de la FDA para inocuidad alimentaria.**

**Los requisitos tienen flexibilidad basada en el riesgo del alimento.**



# Descripción de FSVP



**Los importadores tendrían que desarrollar, mantener y seguir un Programa de Verificación para cada alimento importado (a no ser que una exención se aplique).**

**Los requisitos varían basado en:**

- **Tipo de alimento**
- **Categoría de importador (ej. muy pequeño)**
- **Naturaleza del riesgo identificado en el alimento**
- **Quién controla el riesgo**



## ¿Quien es responsable según esta norma propuesta?



**Un importador es una persona en los EE.UU. que ha comprado el alimento para ser consumido en los EE.UU**

**Si no hay ningún dueño estadounidense en el tiempo de entrada, el importador es el consignatario estadounidense.**

**Si no hay ningún dueño estadounidense o consignatario en el tiempo de entrada, el importador es el agente o representante del dueño extranjero o el consignatario.**



# ¿Que Productos Están Exentos?

**La importación de jugos, pescados y mariscos cuyos proveedores están en conformidad con las regulaciones de HACCP**

**Alimentos importados para la investigación y evaluación**

**Alimentos importados para consumo personal**

**Bebidas alcohólicas**

**Alimentos que se transborda o que se importa para una exportación futura, y no consumido o distribuido en los EE.UU.**

**Productos de establecimientos sujetos a los requisitos de alimentos enlatados de baja acidez – exentos sólo de riesgos microbiológicos**



# Requisitos del FSVP

En general, los importadores tendrán que realizar las siguientes actividades como parte de su FSVP:

- **Registro de Control de los Embarques**
- **Identificación del importador a la entrada del alimento**
- **Listado de Proveedores**
- **Revisión de cumplimiento de los alimentos y los proveedores**
- **Análisis de riesgo**
- **Muestras y Pruebas Periódicas**
- **Inspecciones anuales en las instalaciones**
- **Actividades de verificación del proveedor**
- **Acciones correctivas (si es necesario)**
- **Reevaluación periódica del FSVP**
- **Mantenimiento de registros**



# Quien Controla el Riesgo: El Importador o El Cliente



- Si el importador es responsable, esta persona necesita documentar, al menos cada año, que los procedimientos son rigurosamente monitoreados para controlar el riesgo.
- Si el cliente del importador controla un riesgo, el importador tendría que obtener evidencia por escrito, al menos cada año, que el cliente ha establecido y sigue los procedimientos para controlar adecuadamente el riesgo.



# Riesgo Controlado por Proveedor Extranjero o su Proveedor



**FDA propone dos opciones para actividades de verificación de proveedor cuando:**

- **El proveedor extranjero va a controlar un riesgo**
- **El proveedor extranjero verifica que su materia prima o el proveedor de ingrediente controlan un riesgo**

**Las opciones se diferencian basado en el acercamiento a riesgos que puede causar consecuencias de salud serias o muerte a la gente o animales. (SAHCODHA - serious adverse health consequences or death to humans or animals)**



## Opción 1

**Si el proveedor extranjero controla el riesgo en su establecimiento y esto es un riesgo de tipo SAHCODHA, requiere que el importador conduzca, u obtenga documentación de una evaluación (auditoría) en el sitio del proveedor extranjero.**

**También requiere una auditoría en el sitio local para riesgos de carácter microbiológico en ciertos productos agrícolas frescos.**

**Para riesgos no-SAHCODHA y todos riesgos para cuales el proveedor extranjero verifica el control de su materia prima o el proveedor de ingrediente, el importador tendría que elegir una actividad de verificación:**

**Auditoría local en el sitio**

**Muestreo y pruebas**

**Evaluación de los registros del proveedor de alimentos**

**Algún otro procedimiento apropiado**



## 5° Norma Propuesta: Medidas Preventivas para Alimentos de Consumo Animal



**A diferencia de las salvaguardas ya existentes para proteger los alimentos de consumo humano no existe reglamento que exija la seguridad en la producción de la mayoría de los alimentos para animales**

**Se trata de Proteger todos los alimentos para animales contra bacterias, sustancias químicas y otros contaminantes que causan enfermedades**

**Esto incluye el alimento para mascotas**



# Contenido de esta norma



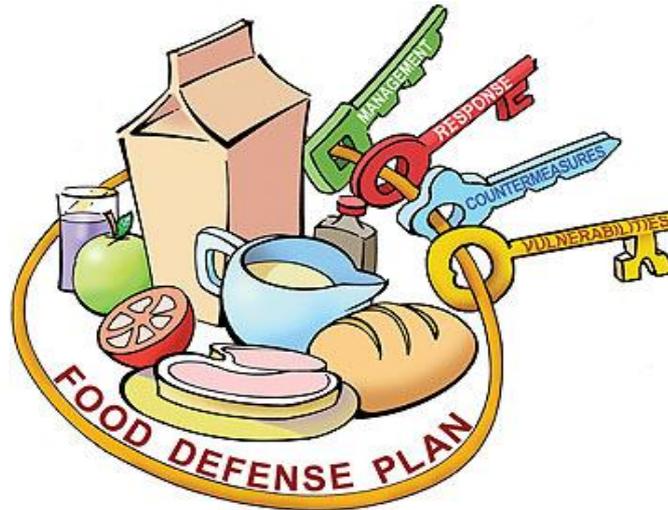
**Esta norma crea reglamentos para abordar la seguridad de los alimentos para animales en la producción, el procesamiento, el embalaje y el almacenamiento.**

**Se exigirá que las instalaciones cuenten con un plan de seguridad para los alimentos, realicen un análisis de los riesgos potenciales e impongan controles para minimizar dichos riesgos.**

**Se establecen prácticas recomendables de producción para las instalaciones y el personal.**



# 6° Norma Propuesta: Protección de los Alimentos contra la Adulteración Intencional



**Esta norma, con algunas excepciones se aplica a las instalaciones nacionales y extranjeras que fabrican, procesan, envasan o almacenan alimentos y están obligadas a registrarse como una planta de alimentos.**



# Plan de Defensa de los Alimentos

**Cada instalación deberá elaborar e implementar un plan de defensa de los alimentos por escrito y en el que se incluya lo siguiente:**

- **Identificar las actividades más vulnerables**
- **Identificar e implementar estrategia de mitigación**
- **Establecer procedimientos de supervisión**
- **Establecer medidas de verificación**
- **Capacitación del personal sobre defensa de los alimentos**
- **Llevar registros que documenten las actividades anteriores**



# 7° Norma Propuesta: Evitar la Contaminación de Alimentos durante el Transporte



**Esta Propuesta de Norma ayudará a reducir las condiciones adversas en el transporte y que puedan transformarse en perjuicio para la salud de personas y animales.**

**Se establecen criterios para las prácticas sanitarias en el transporte:**

- **Refrigeración**
- **Limpieza**
- **Protección adecuada de los alimentos durante el transporte**
- **También incumbe a los envíos internacionales de alimentos en contenedores de carga, ya sea por aire o por mar.**



**GRACIAS POR SU TIEMPO  
¿PREGUNTAS ?**



# Introducción Sobre los Requisitos de Acceso de Alimentos a los Estados Unidos

Iván Serpa Cárdenas  
Especialista en Regulaciones y Acceso a Mercados  
Departamento de Gestión de Calidad  
[iserpa@promperu.gob.pe](mailto:iserpa@promperu.gob.pe)

18 de Junio de 2014



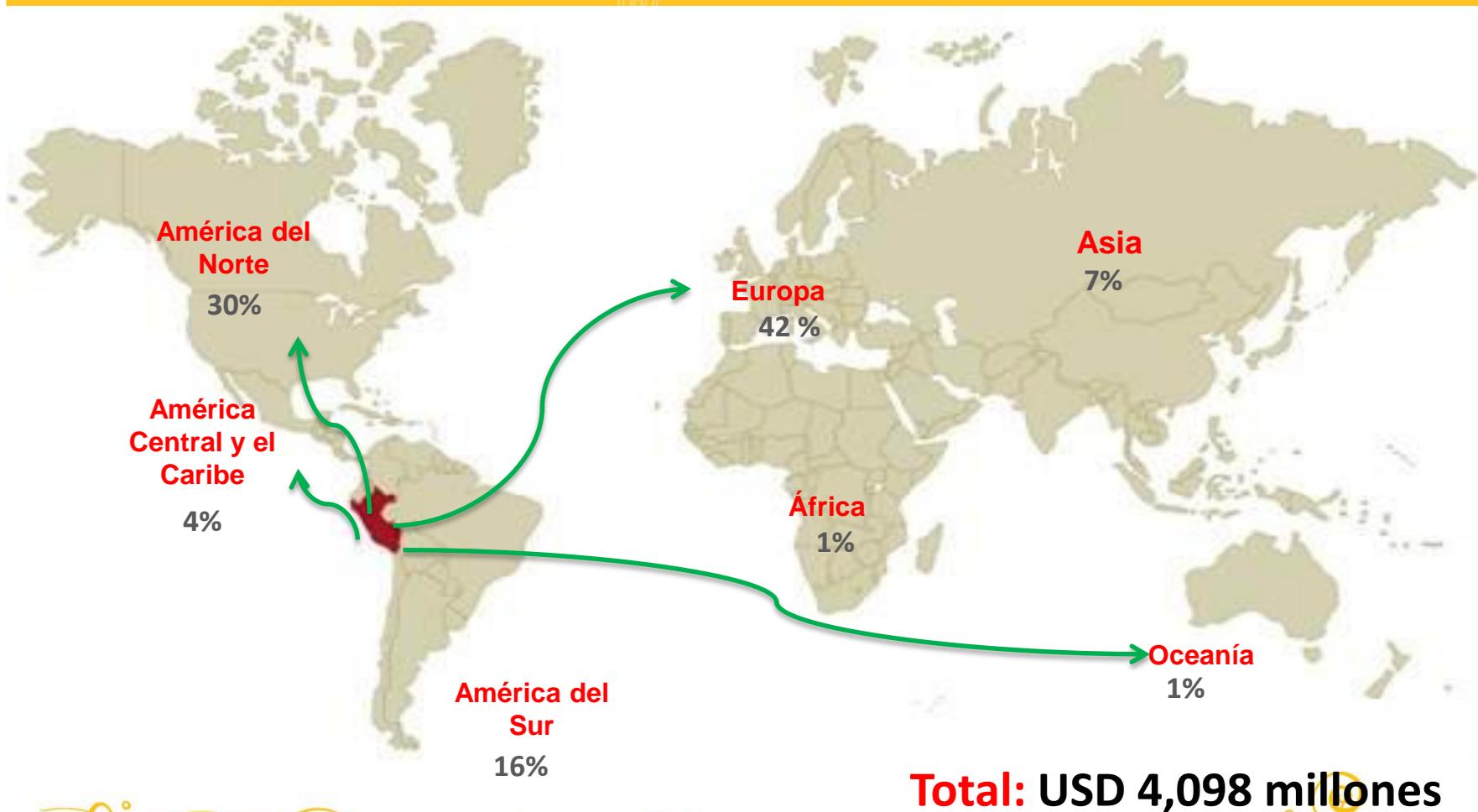
# Exportaciones a mercados con TLC

15 FTA in force  
3 to take effect  
(Guatemala, Costa Rica, Venezuela)

92% of total exports  
83% of non traditional exports



# 148 mercados fueron destino de las agroexportaciones el 2012





# PRINCIPALES PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN



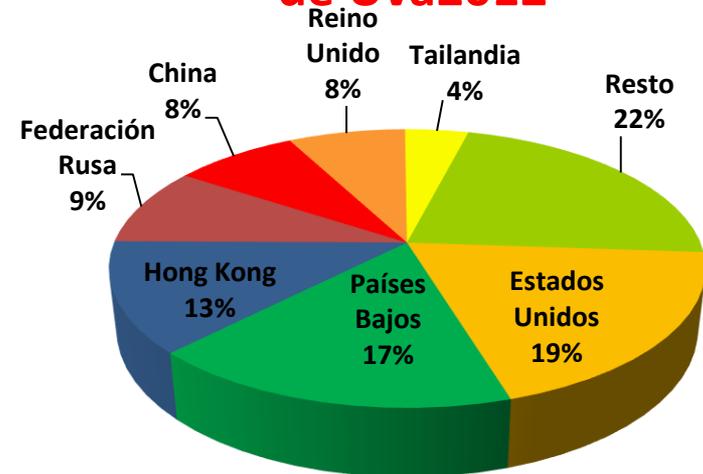
*prom*  
perú

Perú

# 1. Uva



## Principales Mercados de Exportación de Uva 2012

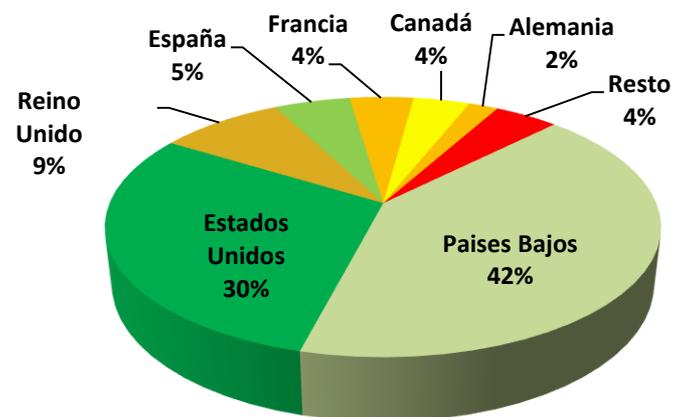


	Millones USD	Var. 2012/2011
Corea del Sur	8.4	448%
Vietnam	5	70%
Brasil	1.2	79%

## 2. Mango



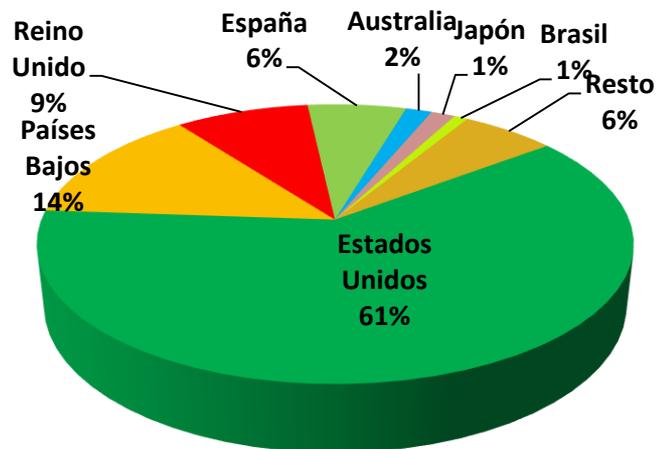
### Principales Mercados de Exportación de Mango 2012



	Millones USD	Var. 2012/2011
Bélgica	0.9	48%
Suiza	0.2	305%
Hong Kong	0.1	46,506%

# 3. Espárrago Fresco

## Principales Mercados de Exportación de Espárrago Fresco 2012

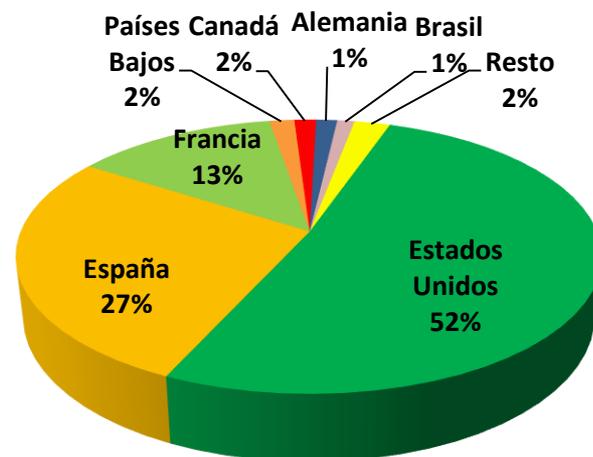


	Millones USD	Var. 2012/2011
Dinamarca →	0.4	143%
Corea del Sur →	0.4	142%

# 4. Alcachofa



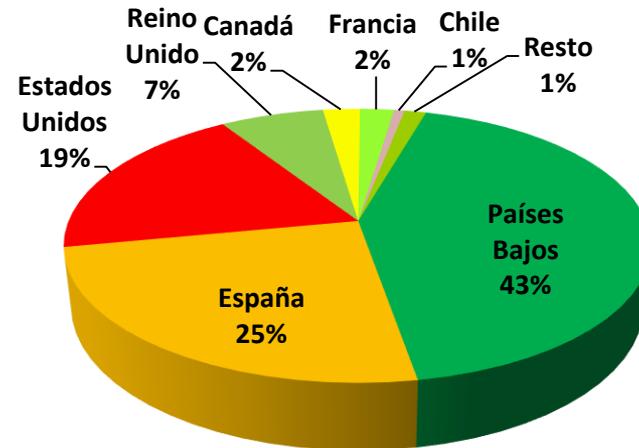
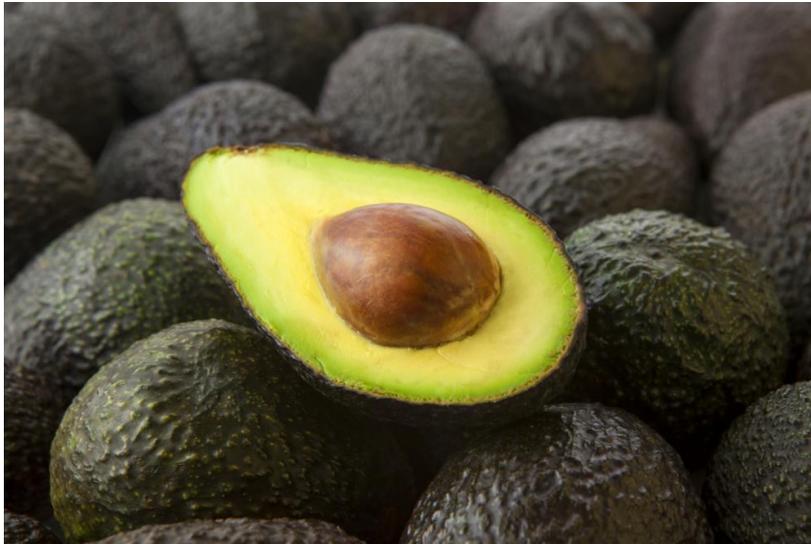
## Principales Mercados de Exportación de Alcachofa 2012



	Millones USD	Var. 2012/2011
Bélgica. →	0.5	88%
Dinamarca →	0.2	1,044%

# 5. Palta

## Principales Mercados de Exportación de Palta 2012



**Millones  
USD**

**Var.  
2012/2011**

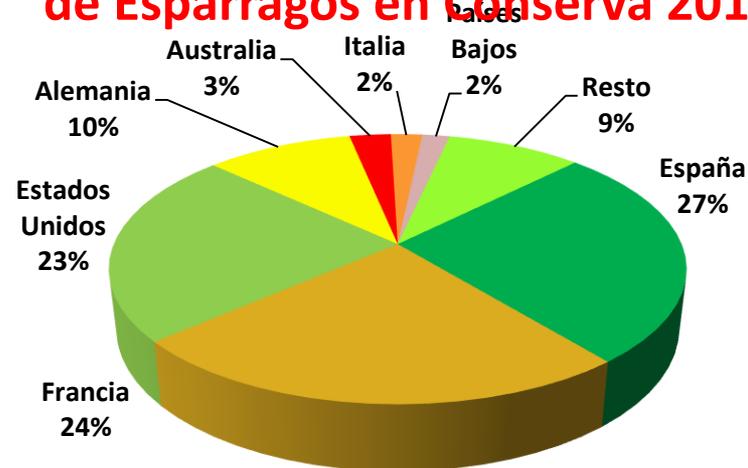
**Hong Kong →**

0.5

119%

# 6. Espárrago en Conserva

## Principales Mercados de Exportación de Espárragos en Conserva 2012

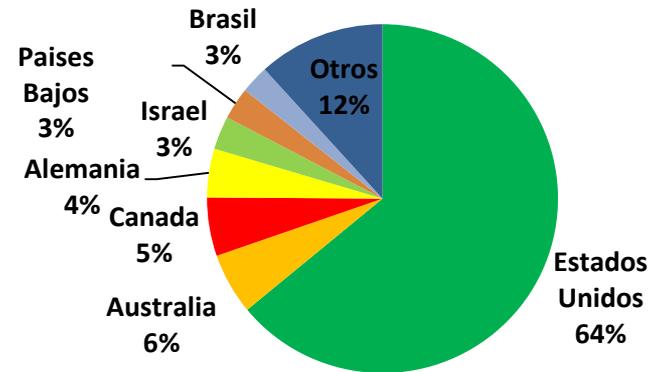


	Millones USD	Var. 2012/2011
Japón →	1.1	156%
México →	0.2	219%
Nueva Zelanda →	0.1	1,135%

# 7. Quinua



## Principales Mercados de Exportación de Quinua 2012



	Millones USD	Var. 2012/2011
Reino Unido →	0.5	850%
Francia →	0.2	344%

# TENDENCIAS

- ❑ Nuevos mercados (China, Japón, Corea del Sur)
- ❑ Nuevos productos exportados (arándano, granada, etc.).
- ❑ Mayor oferta de productos orgánicos (Más de 50 productos)
- ❑ Expansión de la cocina peruana en el mundo



# NUEVA OFERTA EXPORTABLE EN FRESCOS



Arándano



Tuna



Granada



Chirimoya



Granadilla



Aguaymanto

Cajamarca



La Libertad



Ancash



Lima



Ica



Arequipa



Huánuco



Junín



Ayacucho



Cuzco



# ¿CUAL ES LA DIFERENCIA?

Requisitos de acceso a mercado (Obligatorio)

Exigencia de los consumidores (Obligatorio)



# DETENCIONES Y RECHAZOS DE ALIMENTOS A LOS ESTADOS UNIDOS

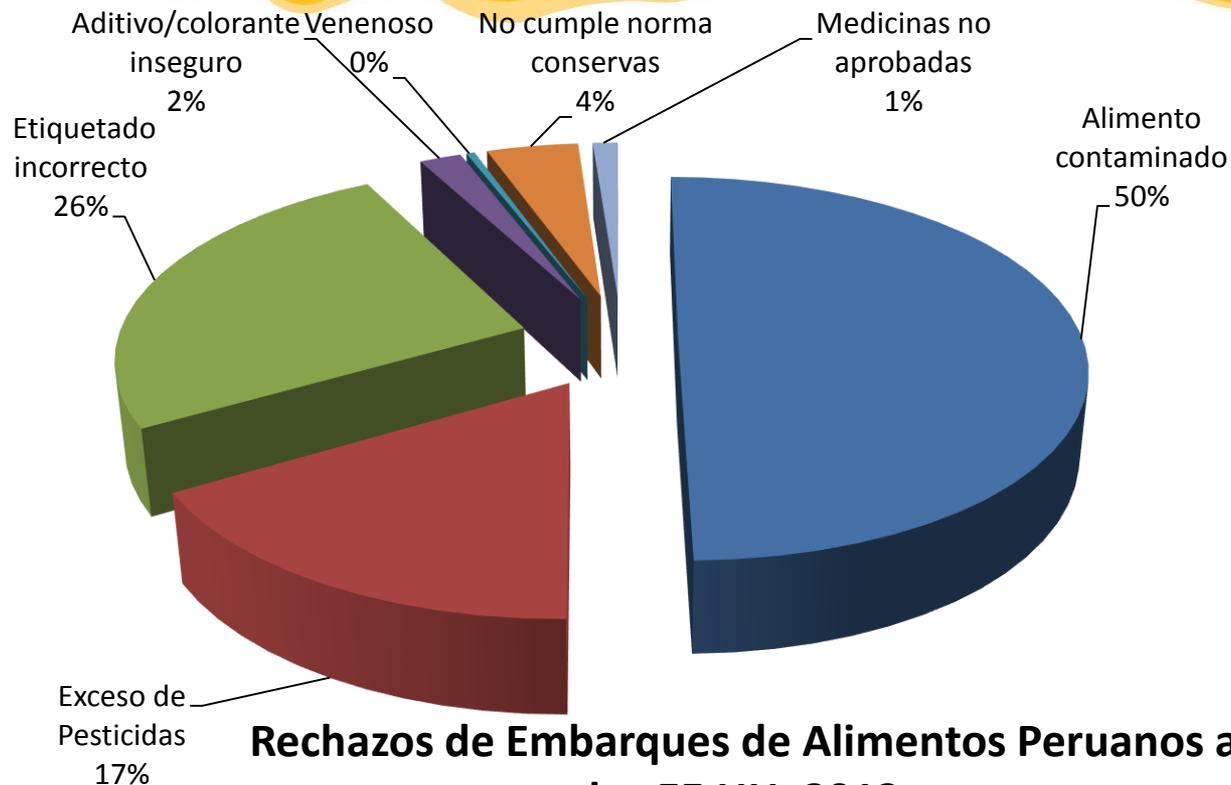


*prom*  
perú

Perú

# REPORTE DE RECHAZOS DE ALIMENTOS PERUANOS A LOS EE.UU. 2012

Motivo de rechazo	Cantidad
Alimento contaminado	128
Exceso de Pesticidas	43
Etiquetado incorrecto	66
Aditivo/colorante inseguro	5
Veneno	1
No cumple norma conservas	11
Medicinas no aprobadas	3
<b>Total</b>	<b>257</b>
Motivos de rechazo	257
# Embarques	223



# MUCHAS GRACIAS

Datos de contacto:



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



616 7400 anexo 2501