

Requisitos de acceso para la exportación de granos andinos para el mercado Norteamericano

Juliaca, 09 de julio de 2025

Índice

1 Definición de Regulaciones

2 Autoridades competentes y requisitos por país

3 Requisitos no obligatorios

4 Herramientas de Promperú

1

¿Qué son regulaciones o
requisitos de acceso?

Medidas no Arancelarias

Son medidas de política, distintas de los aranceles aduaneros ordinarios, que pueden tener repercusiones económicas en el comercio internacional de bienes, modificando el volumen de las transacciones, los precios o ambas cosas.

Fuente: (UNCTAD).

MSF y OTC

Las **MSF** son todas aquellas leyes, reglamentos, prescripciones y procedimientos, establecidos por los países, necesarias para proteger la vida y la salud de las personas y los animales o para preservar los vegetales, previendo que no se introduzcan en sus territorios, plagas o enfermedades que atenten contra el bienestar nacional.

Los **OTC** todas aquellas normas, regulaciones técnicas o procedimientos de evaluación de la conformidad, que se empleen en forma que dificulten el comercio internacional, en lugar de alcanzar objetivos legítimos.

MSF o OTC ?

MEDIDAS MSF

- Garantizan inocuidad de los alimentos.
- Protegen la vida humana contra enfermedades propagadas por animales o vegetales.
- Protegen animales y vegetales de enfermedades o plagas.
- Ejemplos:
 - contaminación microbiológica
 - residuos de plaguicidas/ medicamentos veterinarios
 - Aditivos, toxinas y contaminantes



MEDIDAS OTC

- Prevención de enfermedades humanas (excepto inocuidad de alimentos).
- Información nutricional.
- Embalaje y envases.
- Calidad de los alimentos.
- Ejemplos:
 - prescripciones de etiquetado (nutricional, calidad)
 - seguridad de vehículos, electrodomésticos
 - Emisiones CO2

2 Autoridades competentes y requisitos por país

En Perú:

Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA

El Servicio Nacional de Sanidad Agraria – **SENASA**, es un Organismo Público Técnico Especializado Adscrito al **Ministerio de Agricultura** con **Autoridad Oficial en materia de Sanidad Agraria, Calidad de Insumos, Producción Orgánica e Inocuidad agroalimentaria**



En Perú:

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA

DIGESA es el órgano de línea dependiente del **Viceministerio de Salud Pública**, constituye la Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria.

En materia de **Inocuidad Alimentaria** la cual comprende: i) **los alimentos y bebidas destinados al consumo humanos** y ii) **aditivos elaborados industrialmente de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas**; así como las demás materias de competencia establecidas en la normatividad vigente en concordancia con las normas nacionales e internacionales.





Food and Drug Administration - FDA

Administración de alimentos y medicamentos (FDA) es la Agencia federal estadounidense encargada del control de **alimentos y medicamentos**, la cual forma parte del **Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos**.



U.S. FOOD & DRUG
ADMINISTRATION



Food and Drug Administration - FDA

La FDA es responsable de velar por el **bienestar y la protección de la salud pública** y de garantizar la seguridad y la eficacia de los medicamentos tanto para los seres humanos como para los animales.

Además, es la encargada de vigilar y regular lo relacionado con los **productos biológicos, dispositivos médicos, cosméticos, productos radioactivos y el suministro de alimentos de la nación.**

Food and Drug Administration - FDA

A) Ley contra el Bioterrorismo

El FDA solicita para la exportación de alimentos, dos detalles:

1. Que toda instalación de alimentos con destino a EEUU esté debidamente registrada ante el FDA.

- El registro no es un certificado ni un permiso, es un código de 11 dígitos con que la FDA identificará a la instalación de alimentos.
- Una instalación de alimentos es todo lugar físico en donde se procese, manufacture, envase, etiquete o manipule el producto por última vez antes de ser exportado, no puede ser una residencia.

2. Que por cada exportación se realice una Notificación previa, un aviso a la aduana de EEUU y a la FDA de que la carga está próxima a llegar.

- Se emite de 15 días a 8 horas antes de que el producto llegue al puerto de EEUU
- Si es por vía marítima se utilizan los datos del BL master, si es por vía aérea se utiliza el AWB.



Food and Drug Administration - FDA

Para cada uno de estos pasos la FDA dispone de guías:

Paso 1: Creación de Cuenta o Account ID <https://www.fda.gov/food/online-registration-food-facilities/fda-industry-systems-account-management-guide>

Paso 2: Registro de Instalaciones de Alimentos <https://www.fda.gov/food/online-registration-food-facilities/food-facility-registration-user-guide-step-step-instructions>

Paso 3: Guía para realizar las Notificaciones Previas
<https://www.fda.gov/media/186085/download?attachment>

B) 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 8 nuevas normas finales, que son:

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

Norma Final	Fecha de Publicación
3. Controles Preventivos para alimentos de consumo animal APLICA PARA: plantas procesadoras de alimentos para consumo animal <ul style="list-style-type: none">- Implementar un sistema de inocuidad de alimentos que incluya el análisis de los peligros y controles preventivos basados en riesgos- Control de la cadena de suministros.- Se establece la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura Actuales (CGMP)	17 Set, 2015
4. Programa de Verificación de Abastecedores Extranjeros (PVPE) APLICA PARA: importadores <ul style="list-style-type: none">- 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.	13 Nov, 2015



Norma Final	Fecha de Publicación
5. Transporte Higiénico de alimentos para consumo humano y animal 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.	06 Abr, 2016
6. Acreditación de terceros para auditorias en inocuidad alimentaria 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.	13 Nov, 2015
7. Estrategias de mitigación centradas en la protección de alimentos contra la adulteración intencional 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.	31 May, 2016



Norma Final	Fecha de Publicación
8. Trazabilidad de los alimentos	20 Ene, 2026
<p style="text-align: right;">APLICA PARA: Lista de Trazabilidad de Alimentos (FTL)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Establece requisitos de mantenimiento de registros de trazabilidad, más allá de los de las regulaciones existentes, para las personas que fabrican, procesan, empaacan o conservan alimentos incluidos en la Lista de Trazabilidad de Alimentos (FTL). 	



Etiquetado

El desarrollo reglamentario sobre etiquetado de alimentos bajo FDA se recoge en la sección 101 del título 21 del CFR (21CFR101), y puede consultarse a través del siguiente enlace: [21 CFR101.1-101.108](#)

Etiquetado obligatorio:

La etiqueta debe incluir nombre, cantidad, ingredientes y posible presencia de alérgenos en el producto, junto con el nombre y establecimiento del fabricante/envasador/distribuidor. El formato de la etiqueta es variable según tamaño y forma del envase.



Health Canada - HC (Ministerio de Salud de Canadá)

Es el departamento federal responsable del suministro seguro de alimentos, desarrolla y hace cumplir las regulaciones bajo la legislación del Gobierno de Canadá. Establece las políticas, reglamentos y normas relacionadas con la seguridad y la calidad nutricional de todos los alimentos vendidos en Canadá.

Health Canada es responsable de evaluar las actividades de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos relacionados con la seguridad alimentaria.

Health
CanadaSanté
Canada



Public Health Agency of Canada

La Agencia de Salud Pública de Canadá es parte de la cartera de salud federal.

Sus actividades se centran en prevenir enfermedades y lesiones, responder a las amenazas a la salud pública, promover la buena salud física y mental y proporcionar información para respaldar la toma de decisiones informada.



Public Health
Agency of Canada

Agence de la santé
publique du Canada



Canadian Food Inspection Agency – CFIA

La **Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA)** se dedica a proteger los alimentos, los animales y las plantas, lo que mejora la salud y el bienestar de la población, el medio ambiente y la economía de Canadá.

Regula las importaciones de productos alimenticios a Canadá. La CFIA dicta las políticas para alimentos importados, y estas reglas son aplicadas por los oficiales de la CBSA quienes examinan los productos alimenticios en el punto de entrada a Canadá.



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments



Canada Border Services Agency – CBSA

La **Agencia de Servicios Fronterizos de Canadá (CBSA)** es la agencia federal responsable de los servicios fronterizos y el cumplimiento con la legislación canadiense para fronteras.

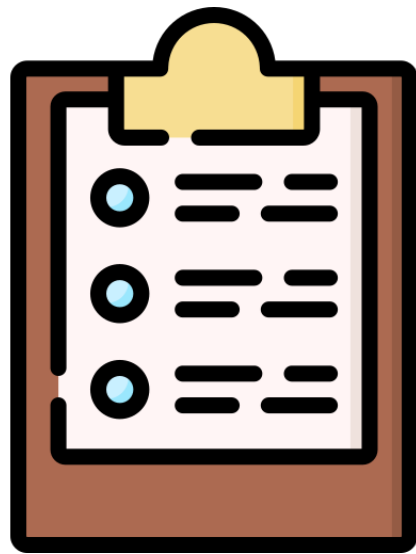
Todos los productos que ingresan a Canadá deben ser reportados a la CBSA y están sujetos a inspección, ya sean transportados por el exportador o un transportista.

Facilita el flujo de viajeros y comercio legítimos. La agencia también hace cumplir más de 90 leyes y regulaciones que mantienen seguros a los canadienses.



Canada Border
Services Agency

Agence des services
frontaliers du Canada



La **Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA)** regula los productos procesados importados a Canadá. La CFIA verifica asegurándose de que sean seguros, saludables y calificadas de acuerdo con los estándares establecidos. La CFIA también verifica que un alimento procesado esté etiquetado y empaquetado de acuerdo con las regulaciones y estándares canadienses para evitar engañar a los consumidores y facilitar la comercialización ordenada.



CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS

Al importador, se le exigirá que garantice la salubridad de los alimentos de la siguiente manera:

Conocimiento de sus alimentos: estar al tanto de los posibles riesgos de contaminación y describir cómo se controlan los peligros biológicos, químicos o físicos relativos a los alimentos importados.



Conocimiento de su proveedor: estar seguro de que las normas de salubridad de su proveedor extranjero son del mismo nivel que las de los proveedores nacionales en relación con la preparación, el almacenamiento y el transporte de sus productos alimentarios.



Además, se le exigirá que garantice la salubridad de los alimentos de la siguiente manera:

Preparación de un plan de control preventivo (PCP)

[Preventive Control Plan \(PCP\) interactive tool - Safe Food for Canadians Regulations \(voxco.com\)](https://www.voxco.com)

¿Qué es un Plan de Control Preventivo (PCP)?

Un PCP es un **documento escrito que demuestra cómo se identifican y controlan los riesgos para los alimentos y los animales destinados al consumo.**



Requerimientos de etiquetado

1. Idioma Inglés y Francés

- Debido a que ambos son idiomas oficiales en Canadá

2. Uso del nombre común

- Si el alimento no está reglamentado puede usarse el nombre con el que se conoce al alimento normalmente.
- Los productos frescos puede obviar el colocar el nombre si el envase permite distinguir claramente de que producto se trata.



3. Peso Neto

- La cantidad neta de los productos pre-envasados debe ser declarada por peso, volumen o recuento numérico.
- Utilizando unidades métricas o unidades métricas y canadienses.
- De utilizar ambas medidas, estas deben aparecer juntas y la unidad métrica siempre por delante.
- Los símbolos de las unidades canadienses como “oz” o “lb” deben figurar en minúsculas.
- No es necesario colocar frases como “net”, “net weight”, “net contents”, “net quantify” como parte de la declaración, y si es usado debe figurar en idioma inglés y francés.

4. Nombre y dirección del fabricante

- La identidad y el lugar principal de actividad de la persona (individuo, empresa, negocio, oficina principal, distribuidor, importador, etc.)
- El nombre y la dirección debe ser completa con el fin de permitir la comunicación por escrito con la parte responsable.

5. Vida útil del producto

- Frutas y hortalizas frescas están exentos de mostrar una fecha de vida útil. (frescos)
- Se requiere una declaración “Best-before”, para aquellos productos que tienen una vida útil igual o menor a 90 días. (procesados)

6. Lista de ingredientes

- En muchos de los casos la mayoría de frutas y hortalizas no requiere de una lista de ingredientes. (frescos)
- Si es necesaria para un envase que contenga un mix de varias frutas o un mix de varios vegetales. (frescos)
- En general, los ingredientes deben ser listados en orden descendente de importancia en peso, tal como se determina antes de que se combinen.
- Uso de “**puntos**” para separar los alimentos y que sea más sencilla su lectura. La azúcar será desglosada, indicando todos **los diferentes tipos** que contiene dentro de paréntesis, indicará de manera clara la presencia de **gluten**, productos **alérgicos** y de **sulfatos**.
- Colorantes sean enumerados con su nombre común.

7. Etiquetado Nutricional

- Frutas y hortalizas frescas sin ingredientes añadidos, incluyendo algunos aditivos alimentarios, están exentos de presentar una tabla de información nutricional. (frescos)
- Esta condición cambia cuando en la etiqueta se declara que el alimento es fuente de una vitamina específica. (frescos)
- La información debe ser colocada en formato bilingüe inglés y francés
- La fuente a utilizarse debe ser “sans serif”
- Obligatoriedad en la colocación de porciones
- incluir **el porcentaje de azúcar** que representa un alimento en relación a la promoción de consumo recomendada.
- Aumentar el tamaño de la letra de las calorías e sumarle una barra para subrayarlo y destacarlo a la vista. También se incluirá el nivel de **potasio, calcio y hierro**.

8 País de Origen

- Es obligatorio declarar el país de origen.
- Las correctas formas son: "Product of", "Produce of", "Grown in" o "Country of Origin" seguidas de Peru.

11. Registro del Establecimiento o Registro de la planta de proceso

- Este registro solo aplica a empresas en Canadá.
- Los establecimientos que preparen o procesen alimentos deben estar debidamente registradas.
- El registro permitirá evaluar los equipos, las operaciones y condiciones ambientales

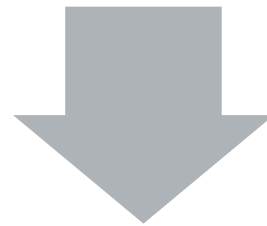
[Labelling requirements for fresh fruits and vegetables - Food label requirements - Canadian Food Inspection Agency \(canada.ca\)](#)

[Food labelling for industry - Canadian Food Inspection Agency \(canada.ca\)](#)

Regulaciones sobre aditivos alimentarios

Las 15 listas de aditivos alimentarios permitidos están destinadas a reemplazar las tablas de aditivos alimentarios contenidas en la División 16 de las Regulaciones sobre Alimentos y Medicamentos. Cada lista se incorpora por referencia a una autorización de comercialización (MA), que establece las condiciones y el fundamento legal para el uso de la lista.

Health Canada aún tiene que derogar las tablas de aditivos que se encuentran en la División 16 del Reglamento. Hasta que esto suceda, existirán temporalmente dos conjuntos de listas de aditivos: las tablas que se encuentran en la División 16 del Reglamento y las Listas de aditivos alimentarios permitidos. Se ha creado una guía de transición para proporcionar a las partes interesadas más información sobre las listas, así como orientación sobre cómo interpretarlas y utilizarlas.



[Lists of Permitted Food Additives - Canada.ca](https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-additives/food-additives-permitted-lists.html)

LMR de plaguicidas en los alimentos

Como parte del proceso de evaluación antes del registro de un plaguicida, Health Canada debe determinar si el consumo de la cantidad máxima de residuos, que se espera que permanezcan en los productos alimenticios cuando se usa un plaguicida de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta, no será un problema. preocupación por la salud humana. Esta cantidad máxima de residuos esperada se establece legalmente como un límite máximo de residuos (LMR) y está regulada por la Ley de Productos de Control de Plagas (PCPA).



[Maximum Residue Limits for Pesticides - Health Canada \(hc-sc.gc.ca\)](https://www.hc-sc.gc.ca)

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de México – SENASICA

Responsable de los Sistemas de control que disminuyen los riesgos de contaminación en la producción agropecuaria para mantener estándares de calidad que exige el mercado global en la Inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera.



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

MÉXICO – Requisitos Fitosanitarios

<https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrfi>



Nombre científico (producto):

Chenopodium quinoa

Mercancía:

Quinoa

Tipo de producto:

Grano

Uso:

CONSUMO Y/O INDUSTRIAL

País de origen:

Perú

País de procedencia:

E.U.A.

Limpiar

Obtener requisitos

Combinación	Nombre científico	Tipo de producto	Mercancías	Función/uso	País de origen	País de procedencia	Detalle
1298-112-3454-PER-USA	Chenopodium quinoa	Grano	Quinoa	CONSUMO Y/O INDUSTRIAL	Perú	E.U.A.	Detalle

# Requisito	Ver tratamiento
Medidas fitosanitarias	
1 Certificado Fitosanitario de Reexportación, emitido por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria de Estados Unidos de América, el cual debe indicar en el apartado correspondiente que el producto es originario de Perú.	
2 Copia del Certificado Fitosanitario emitido por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria de Perú.	
3 Previo a la importación, el grano de quínoa debe ser sometido a un proceso de desaponificación y secado.	
4 El grano de quinoa debe ser empacado para su exportación a México en empaques nuevos, limpios y cerrados, identificados con datos de trazabilidad (número de lote).	
5 El embarque debe venir libre de suelo, semillas diferentes al producto a importar, malezas y cualquier otro material vegetativo diferente (tallos, hojas, ramillas,).	
6 Inspección fitosanitaria en punto de ingreso a México por personal oficial del Senasica. Si durante la inspección se detecta la presencia de signos o síntomas de plagas cuarentenarias, se tomará una muestra que será enviada a los laboratorios del Centro Nacional de Referencia Fitosanitaria con cargo al interesado.	
7 El presente requisito fitosanitario está sujeto a cambio ante la detección de plagas cuarentenarias para México no informadas en la presente comunicación.	

- Quinoa en grano

SENASA

- Certificado Fitosanitario de Exportación
Es un documento oficial emitido por el SENASA, este certifica que las plantas y productos vegetales han sido inspeccionados acorde con procedimientos apropiados y son considerados libres de plagas cuarentenarias y prácticamente libres de otras plagas perjudiciales, teniendo en cuenta la actual regulación fitosanitaria del país importador. El Certificado Fitosanitario es un facilitador del comercio, pero no es un documento de negocio. En ella se encuentran los productos de las Categorías de Riesgo Fitosanitario CRF (2, 3,4).

REQUISITO FITOSANITARIO DE EXPORTACION

Producto		Nombre Científico
QUINUA, grano		Chenopodium quinoa
País Destino		País de Origen
MEXICO		PERU
Uso o Destino	Tipo	Estado
COMERCIALIZACION,CONSUMO,INDUSTRIAL,MUESTRA EXPORTACION		AUTORIZADO

Requisito(s) fitosanitario(s)

1. REQUISITOS GENERALES:

Certificado Fitosanitario.

El envío debe encontrarse libre de suelo, materia orgánica, impurezas, semillas de otra clase, moluscos(caracoles y babosas) y sustrato vegetal o animal; además de encontrarse en empaques o envases nuevos.

2. PLAGAS REGULADAS:

3. DECLARACIÓN ADICIONAL:

Sin declaración adicional.

4. TRATAMIENTO CUARENTENARIO:

No requiere tratamiento.

5. REQUISITOS DE ETIQUETADO:

Ninguno.

6. CONSIDERACIONES PARA LLENAR EL C.F.:

Ninguno.



Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios – COFEPRIS

Organismo regulador encargado de control y vigilancia de los alimentos y bebidas, suplementos alimenticios, tabaco, nutrientes vegetales, sustancias tóxicas o peligrosas, productos de la biotecnología, y pesticidas, entre otros.



DIGESA

- Certificado Libre Venta o Libre Comercialización
- Certificado Sanitario Oficial de Exportación de alimentos para consumo humano (Se debe de adjuntar el Informe de análisis físico químico y microbiológico del producto a exportar emitido por un laboratorio acreditado ante el INACAL, packing list, Informe de inspección del lote y Copia de Resolución por Habilitación Sanitaria Vigente [Cumplimiento de BPM, HACCP y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)], así como de sus respectivas ampliaciones de ser el caso).

Permiso sanitario previo de importación de productos:

Con este permiso puede introducir a territorio mexicano los alimentos, suplementos alimenticios y bebidas no alcohólicas, que cumplen con la legislación sanitaria vigente, para su comercialización, distribución y procesos productivos de la industria alimentaria en México.

- Presentación Formato de Autorizaciones, Certificados y Visitas, debidamente requisitado
- Comprobante de pago de derechos, en términos de la Ley Federal de Derechos
- Constancia Sanitaria o Certificado Sanitario para su cotejo y devolución del original
- Certificado de Libre Venta para su cotejo y devolución del original
- Análisis fisicoquímico y microbiológico por cada lote
- Etiqueta de origen
- Etiqueta en español con la que se comercializará en México

Más info:

- <https://www.gob.mx/tramites/ficha/permiso-sanitario-previo-de-importacion-de-productos/COFEPRIS660>
- <https://www.gob.mx/tramites/ficha/modificacion-al-permiso-sanitario-previo-de-importacion-de-productos/COFEPRIS685>
- <https://www.gob.mx/tramites/ficha/permiso-sanitario-previo-de-importacion-de-productos-para-muestras-o-de-consumo-personal/COFEPRIS664>

Etiquetado

Son requisitos obligatorios de información comercial y sanitaria los siguientes:

- Nombre o denominación de los productos preenvasados
- Lista de ingredientes
- Contenido neto y masa drenada
- Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal.
- País de origen
- Identificación del lote
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Productos preenvasados con Norma Oficial Mexicana



Etiquetado frontal de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados

- 1. Tiene cinco sellos que advierten cuando un producto tiene “EXCESO EN ...”



- 2. Leyenda precautoria sobre edulcorantes no calóricos



- 3. Leyenda precautoria sobre cafeína

**CONTIENE CAFEÍNA
EVITAR EN NIÑOS**

- 4. Sellos de advertencia para empaques pequeños



- 5. Prohibición de elementos persuasivos en empaques

✗ Previo



Gúas Diarias de Alimentación (GDA): Etiquetado implementado desde 2014 de forma obligatoria. Su interpretación requiere conocimientos de nutrición. Poco entendible por la población. Criterios nutrimentales propuestos por la industria.

Declaraciones Nutrimientales: Se colocaban en un lugar y tamaño llamativo.

Avales: Los productos con exceso de azúcares, sodio, grasas o calorías podían ser avalados por asociaciones médicas.

✓ Nuevo

Tabla Nutrimental: El contenido nutrimental se reportará en porciones de 100 g o 100 ml, permitiendo comparar entre productos. Incluirá la declaración de “azúcares añadidos”, para conocer la cantidad exacta de azúcares agregados al producto en el proceso de fabricación.

Lista de ingredientes: Se mantiene y ahora se agruparán todas las fuentes de azúcares que contengan los productos que antes podrían ser desconocidas, siendo más fácil de identificarlos.

Declaraciones Nutrimentales: Ahora se regula la proporción del tamaño que indican las declaraciones nutrimentales.

Te explicamos todo lo que siempre quisiste saber sobre el nuevo etiquetado de advertencia.

Ver más ta... Compartir

Todo lo que querías saber sobre... la implementación del nuevo etiquetado

y no había quien
te lo explicara

MÁS VIDEOS

0:05 / 2:58

YouTube



<https://youtu.be/8JY7A2FyV4o>



Requisitos no obligatorios



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



4 Herramientas de Promperú

Requisitos de Acceso a Mercados - RAM



ram.promperu.gob.pe

Requisitos de Acceso a Mercados (RAM), al 2025

Agricultura
1. Requisitos Fitosanitarios
2. LMR (Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas)
3. Requisitos Sanitarios
4. Etiquetado
5. Envase y Embalaje
6. Certificaciones Voluntarias
7. Orgánicas
8. Requisitos de la FDA (Food and Drug Administration) (de aplicar)
9. Información complementaria

Agroindustria
1. Requisitos Sanitarios – Agroindustria
2. LMR (Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas)
3. Habilitación Sanitaria y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
4. Etiquetado
5. Envase y Embalaje
6. Certificaciones Voluntarias
7. Orgánicas
8. Requisitos de la FDA (Food and Drug Administration) (de aplicar)
9. Información complementaria

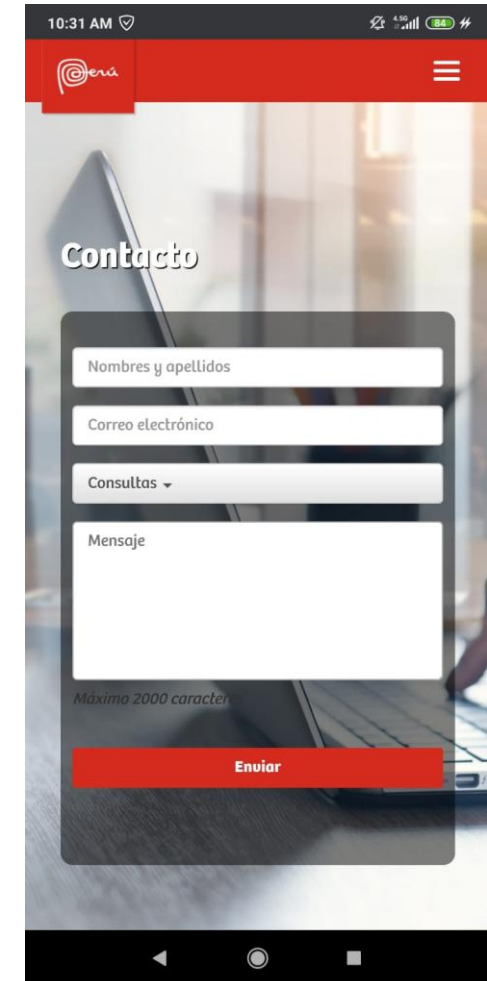
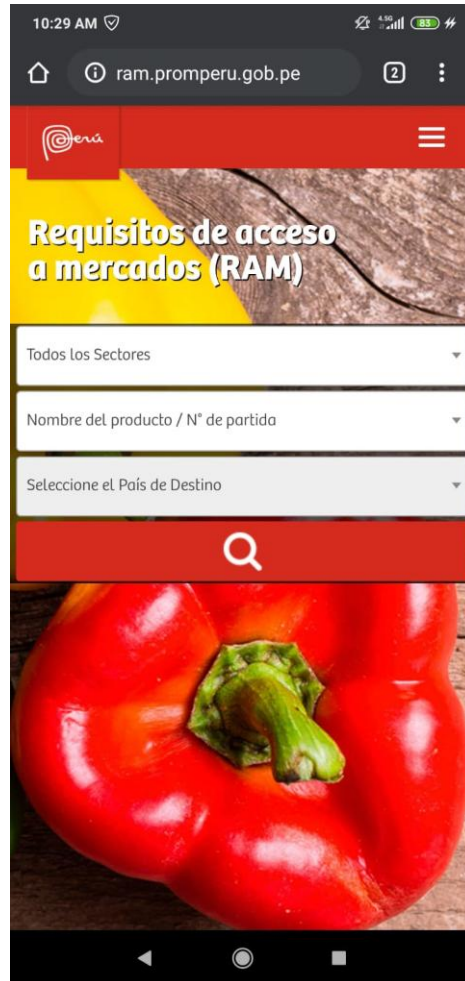
Pesca
1. Condiciones de acceso – Hidrobiológicos
2. LMR (Límite Máximo de Medicamentos Veterinarios)
3. Requisitos Sanitarios
4. Etiquetado
5. Envase y Embalaje
6. Certificaciones Voluntarias
7. Orgánicas
8. Requisitos de la FDA (Food and Drug Administration) (de aplicar)
9. Información complementaria

Manufactura
1. Condiciones de acceso
2. Restricciones sobre salubridad e inocuidad (de aplicar)
3. Marcado y etiquetado
4. Especificaciones técnicas
5. Envase y material de empaque para la venta
6. Requisitos de comercialización
7. Certificaciones Voluntarias
8. Información complementaria

Textil
1. Condiciones de acceso
2. Restricciones sobre salubridad e inocuidad
3. Marcado y etiquetado
4. Requisitos de la Prenda y Uso de Normas Técnicas de Ensayos
5. Envases y material de empaque para la venta al por menor
6. Contenedores y Materiales de Embalaje para Embarque
7. Certificaciones Voluntarias
8. Información complementaria

Producción pecuaria
1. Condiciones de acceso – Agropecuario
2. LMR (Límite Máximo de Medicamentos Veterinarios)
3. Requisitos Sanitarios
4. Etiquetado
5. Envase y Embalaje
6. Certificaciones Voluntarias
7. Orgánicas
8. Información complementaria

Visualización Responsiva



Plaguicidas LMR

prom perú

Búsqueda Condiciones de uso Plaguicidas Glosario de términos Contacto

Plaguicidas LMR

Brinda información sobre los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas por cultivo, establecidos en los principales países a los que exportamos.

Seleccione el cultivo Seleccione el país

Fuentes de Información

plaguicidaslmr.promperu.gob.pe

Plaguicidas LMR, al 2025

❑ 43 Productos de la agroindustria

Aceituna, Aguacate (Palta), Ajo, Alcachofa, Almendra, Arándano, Arroz, Arveja china, Arveja dulce, Banana, Brócoli, Camote, Camu camu, Cebolla en bulbo, Cebolla fresca, Chirimoya, Cúrcuma, Espárrago, Fresa, Granada, Granadilla / Maracuyá, Grano de cacao, Grano de café verde, Haba, Higo, Jengibre (Kion), Limón común, Limón Tahití, Maíz dulce, Mandarina (Satsuma), Mandarina (Tangerina), Mango, Nuez de Brasil, Orégano, Pallar, Papaya, Pecana, Pimiento, Quinoa en grano, Sandía, Tangelo, Uva de mesa, Zapallo.

❑ 26 Países, Unión Europea y CODEX ALIMENTARIUS

Argentina, Australia, Brasil, Canadá, Chile, China, CODEX, Colombia, Corea del Sur, Costa Rica, Emiratos Árabes Unidos, Estados Unidos, Hong Kong, India, Indonesia, Japón, Malasia, México, Noruega, Reino Unido, Rusia, Singapur, Sudáfrica, Tailandia, Taiwán, Turquía, Unión Europea, Venezuela

Fuentes de Información



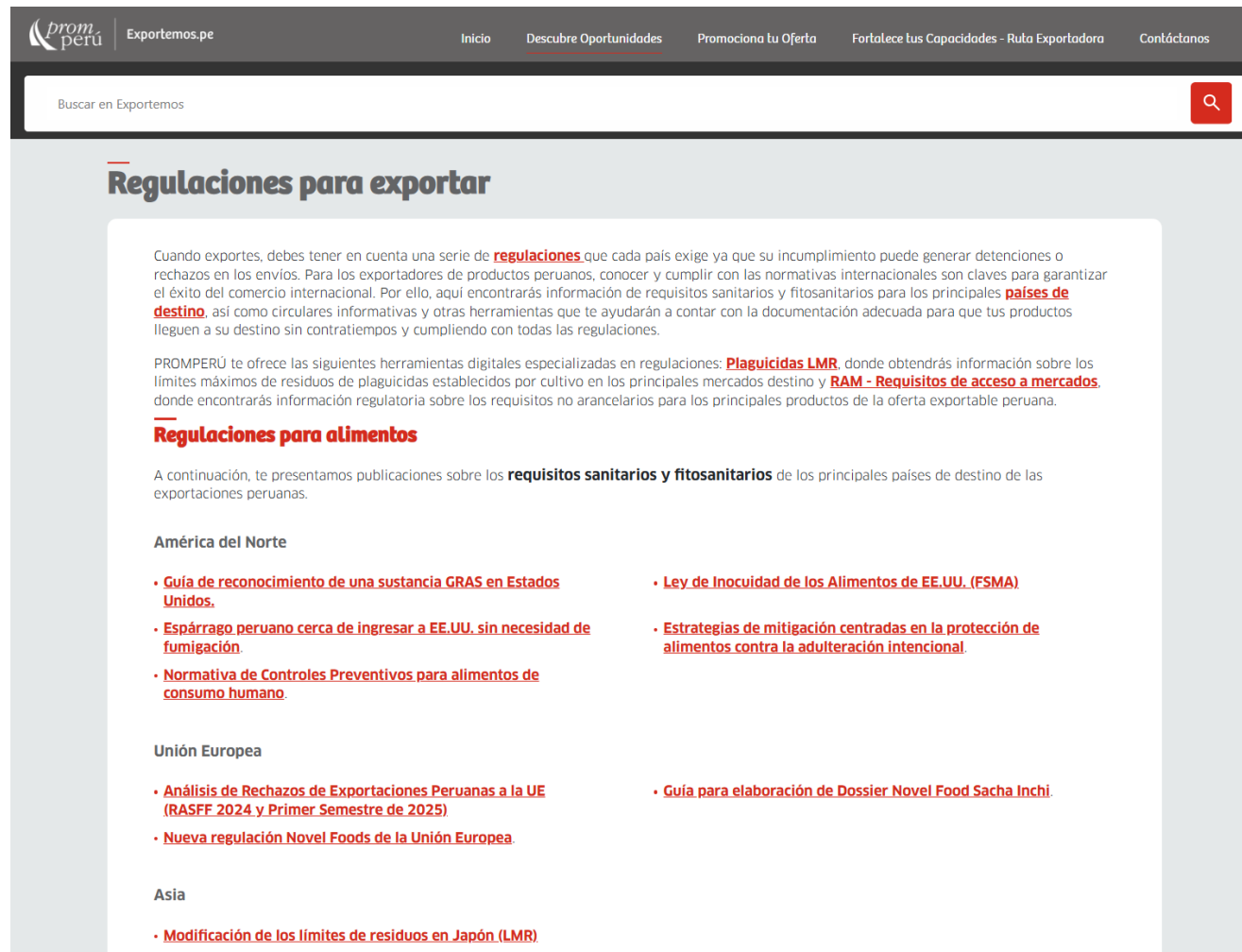
Esta base de datos ha sido elaborada considerando los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos para ingredientes activos y productos hortofrutícolas contemplados en el marco regulatorio de los países considerados.

País	Enlace
Argentina	SENASA
Australia	Food Standars Australia
Brasil	ANVISA
Canadá	Health Canada
Chile	MINSAL
CODEX	Codex Alimentarius
Colombia	INVIMA
Corea del Sur	MFDS
Costa Rica	SFE
Emiratos Árabes Unidos	Emirates Authority for Standards & Metrology
Estados Unidos	United States Environmental Protection Agency
India	FSSAI
Japón	The Japan Food chemical research foundation
Malasia	MOH Malaysia
México	COFEPRIS México
Nueva Zelanda	New Zealand Food Safety Authority
Reino Unido	Health and Safety Executive
Singapur	AVA
Taiwán	Taiwan Food And Drug Administration
Unión Europea	EU - Pesticides database

Visualización Responsiva



Regulaciones de Exportación en Perú: Guías y Requisitos | PROMPERÚ



Regulaciones para exportar

Cuando exportes, debes tener en cuenta una serie de **regulaciones** que cada país exige ya que su incumplimiento puede generar detenciones o rechazos en los envíos. Para los exportadores de productos peruanos, conocer y cumplir con las normativas internacionales son claves para garantizar el éxito del comercio internacional. Por ello, aquí encontrarás información de requisitos sanitarios y fitosanitarios para los principales **países de destino**, así como circulares informativas y otras herramientas que te ayudarán a contar con la documentación adecuada para que tus productos lleguen a su destino sin contratiempos y cumpliendo con todas las regulaciones.

PROMPERÚ te ofrece las siguientes herramientas digitales especializadas en regulaciones: **Plaguicidas LMR**, donde obtendrás información sobre los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por cultivo en los principales mercados destino y **RAM - Requisitos de acceso a mercados**, donde encontrarás información regulatoria sobre los requisitos no arancelarios para los principales productos de la oferta exportable peruana.

Regulaciones para alimentos

A continuación, te presentamos publicaciones sobre los **requisitos sanitarios y fitosanitarios** de los principales países de destino de las exportaciones peruanas.

América del Norte

- [Guía de reconocimiento de una sustancia GRAS en Estados Unidos.](#)
- [Espárrago peruano cerca de ingresar a EE.UU. sin necesidad de fumigación](#)
- [Normativa de Controles Preventivos para alimentos de consumo humano.](#)
- [Ley de Inocuidad de los Alimentos de EE.UU. \(FSMA\)](#)
- [Estrategias de mitigación centradas en la protección de alimentos contra la adulteración intencional.](#)

Unión Europea

- [Análisis de Rechazos de Exportaciones Peruanas a la UE \(RASFF 2024 y Primer Semestre de 2025\)](#)
- [Nueva regulación Novel Foods de la Unión Europea](#)
- [Guía para elaboración de Dossier Novel Food Sacha Inchi.](#)

Asia

- [Modificación de los límites de residuos en Japón \(LMR\)](#)