Webinar
Exportador

Seminarios virtuales Miércoles del Exportador

Requisitos de acceso para la exportación de alimentos a EE.UU.

Javier
Silva Chang

jsilva@promperu.gob.pe

Lima, 10 de febrero de 2021

Contenido

I. Definición de Regulaciones y Requisitos de Acceso

II. Autoridades competentes de ambos países

III. Requisitos para exportar alimentos
   - Obligatorios y No Obligatorios
   - LMR
   - Etiquetado
   - Rechazos
   - Ley Anti Bioterrorismo
   - Productos acidificados o de baja acidez LACF
   - Ley FSMA

IV. Programas, Actividades, Herramientas, Informes y Material de Promperú

I. ¿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).

Tipos de MNAs

IMPORTACIONES

MEDIDAS TÉCNICAS

A	Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF)
B	Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC)
C	Inspección previa a la expedición y otras formalidades

MEDIDAS NO TÉCNICAS

D	Medidas especiales de protección del comercio
E	Licencias no Automáticas, Contingentes
F	Medidas de control de precios
G	Medidas financieras
H	Medidas que afectan a la competencia
I	Medidas en materia de inversiones
J	Restricciones a la distribución
K	Restricciones relacionadas con los servicios de postventa
L	Subvenciones
M	Restricciones a la contratación pública
N	Propiedad Intelectual
O	Normas de Origen

EXPORTACIONES

P	Medidas relacionadas con las exportaciones

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

II. Autoridades competentes en ambos países

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**

SENASA
Servicio Nacional de Sanidad Agraria
PERÚ

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, **responsable en el aspecto técnico, normativo, vigilancia, supervigilancia de los factores de riesgos físicos, químicos y biológicos externos a la persona y fiscalización en materia de salud ambiental.**

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.

Ministerio de Salud
DIGESA
DIRECCION GENERAL DE SALUD AMBIENTAL

En Perú:

Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - **SANIPES**, es un organismo técnico especializado adscrito al **Ministerio de la Producción**, encargado de **normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico**.

SANIPES

En Estados Unidos:

Animal and Plant Health Inspection Service – APHIS (Servicio de Inspección de Animales y Plantas)

Servicio de Inspección Sanitaria de Animales y Plantas (Animal and Plant Health Inspection Service, **APHIS**) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (U.S. Department of Agriculture, USDA) regula el ingreso de determinados productos agrícolas extranjeros en los Estados Unidos.

En Estados Unidos:

FSIS - Food Safety and Inspection Service (Servicio de Seguridad Alimentaria e Inspección)

La Seguridad Alimentaria e Inspección (FSIS), una agencia del Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA), es la agencia de salud pública responsable de asegurar que la oferta comercial de la nación de la carne, las aves de corral y productos de huevo es seguro, sano y correctamente etiquetados y envasados.

En Estados Unidos:

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**.

FDA U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION

En Estados Unidos:

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.**

En Estados Unidos:

Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau - TTB

La TTB o Oficina de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco es una agencia del Departamento del Tesoro de los Estados Unidos.

En Estados Unidos:

US. Fish & Wildlife Service - Servicio de Pesca y vida silvestres de Estados Unidos
https://www.fws.gov/

National Oceanic and Atmospheric Administration – Administración Nacional de Oceánica y Atmosférica
https://www.fisheries.noaa.gov/welcome

III. 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

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

USDA United States Department of Agriculture
Animal and Plant Health Inspection Service

Fruits and Vegetables Import Requirements (FAVIR)

Country/Region: | Approved Name: | Scientific Name: | Common Name: | Approved/Common Name Text Search:

-- Select -- SEARCH

Options

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

Date: Feb 6, 2021

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

CIR	Commodity	Plant Part	Port(s) of Entry
OPEN CIR	Abyssinian Mustard	Above-ground parts	*All Ports*
OPEN CIR	Aloe	Above-ground parts	*All Ports*
OPEN CIR	Artichoke, Globe	Immature (closed) flower	*All Ports*
OPEN CIR	Artichoke, Jerusalem	Tuber	*North Atlantic (NA)*
OPEN CIR	Arugula	Leaf; Stem	*All Ports*
OPEN CIR	Asparagus	Spear	*All Ports*
OPEN CIR	Avocado	Fruit	*Continental U.S. Ports*
OPEN CIR	Baby Broccoli	Above-ground parts	*All Ports*

Options

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

Date: Feb 6, 2021

Commodity Import Report (CIR)

Mango (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 available to an APHIS/CBP audience only.

Mangifera indica Commodity Summary Guide Page Country Summary

Import Requirements

1	**Admissible Plant Parts:** Fruit
2	**Admissible Ports:** All Ports
3	**Import Permit Required:** An Import Permit is required. To obtain a permit, go to APHIS eFile.
4	**Subject to Inspection:** This commodity is subject to inspection at the port of entry and all general requirements of 7 CFR 319.56-3.
5	**Commercial Consignments Only**
6	**Condition of Entry Treatment:** T102-a **(Hot Water Immersion)** The consignment must be treated at an APHIS-approved facility in the country of origin with T102-a. Each box must be marked with the statement: "APHIS–USDA TREATED WITH HOT WATER." To validate foreign site preclearance inspection and/or treatment, precleared consignments must be accompanied by a signed PPQ Form 203 OR by an email from APHIS with a PPQ Form 203 attachment (signed or unsigned).
7	**Reference Information:** To be treated in accordance with the Plant Protection and Quarantine Treatment Manual (https://www.aphis.usda.gov/import_export/plants/manuals/ports/downloads/treatment.pdf).

Instructions for Officers

8	Refer to the inspection procedures for precleared hot water treated mangoes (https://cbp.aphis.usda.gov/ppq/php/favir/SpecialProcedures/downloads/procedures_precleared_mango_anywhere.pdf) for further instructions. ⛔

Commodity Information

9	For additional commodity information and images, visit https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxonomydetail.aspx?id=23351

Tratamientos cuarentenarios

Tratamiento en frío

Tratamiento con bromuro de metilo

Tratamiento hidrotérmico

CONSULTA DE REQUISITOS

○ Importación ◉ Exportación ○ Tránsito Internacional

PRODUCTO:

mango [Buscar]

Seleccione	Nombre del Producto	Partida Arancelaria	Código CRF
○	MANGO, seco natural (Mangifera indica)	0804.50.20.00 P3	03
○	MANGO, fruto fresco - variedad kent (Mangifera indica var. kent)	0804.50.20.00 P3	03
○	MANGO seco (Mangifera indica)	0804.50.20.00 P2	02
○	MACHIMANGO,madera aserrada con algún proceso de la CRF2 (Eschweilera sp.)	4407.29.90.00 P2	02
○	MANGO, hoja seca al natural (Mangifera indica)	1404.90.90.90 P3	03
○	MANGO CIRUELO, fruto fresco (Spondias dulcis)	0804.50.20.00 P3	03
○	MANGO, seco industrial (Mangifera indica)	0804.50.20.00 P2	02
○	MACHIMANGO, madera aserrada (Eschweilera sp.)	4407.29.90.00 P2	03
◉	MANGO, fruto fresco (Mangifera indica L.)	0804.50.20.00 P3	03
○	MANGO, congelado (Mangifera indica)	0811.90.91.00	02
○	MANGO, semilla (Mangifera indica)	1209.99.10.00	04
○	MANGO, planta (Mangifera indica)	0602.90.90.00	04
○	MANGO, yema (Mangifera indica)	0602.10.90.00	04

Página 1 de 1, Registros 13 de 13

Aplicación	País de Destino	Pais de Origen
COMERCIALIZACION	EEUU	PERU

[Mostrar Requisito]

REQUISITO FITOSANITARIO DE EXPORTACION

Producto	Nombre Científico
MANGO, fruto fresco	Mangifera indica L.
País Destino	**País de Origen**
EEUU	PERU (ANCASH,CAJAMARCA,LA LIBERTAD,LAMBAYEQUE,PIURA)

Uso o Destino	Tipo	Estado
COMERCIALIZACION,CONSUMO	EXPORTACION	AUTORIZADO

Requisito(s) fitosanitario(s)

1. **REQUISITOS GENERALES:**

Certificado Fitosanitario.

Certificado de lugar de producción.

Certificado de planta de empaque y tratamiento.

Registro de exportador y Declaración de Lugares de Producción.

Ver plan de trabajo.

2. **PLAGAS REGULADAS:**

Ceratitis capitata , Anastrepha fraterculus

3. **DECLARACIÓN ADICIONAL:**

Sin declaración adicional.

4. **TRATAMIENTO CUARENTENARIO:**

Tratamiento Hidrotérmico = T102-a - USDA APHIS

65 MIN a 46.1 °C, para variedades hasta 375gr

75 MIN a 46.1 °C, para variedades de 376-500gr

90 MIN a 46.1 °C, para variedades de mango redondeadas hasta 501-700gr

110 MIN a 46.1 °C, para variedades entre 701-900gr

5. **REQUISITOS DE ETIQUETADO:**

"TREATED WITH HOT WATER, APHIS-USDA"

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.

https://www.senasa.gob.pe/senasa/embalajes-de-madera/
https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2020/12/04.-EMPRESAS-AUTORIZADAS-HT-28-DE-NOVIEMBRE-DE-2020.pdf

Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR

¿Qué son los LMR?

- El "LMR" es la concentración máxima de residuos de un plaguicida (expresada en mg/kg), cuyo uso es regulado por la autoridad sanitaria del país importador.

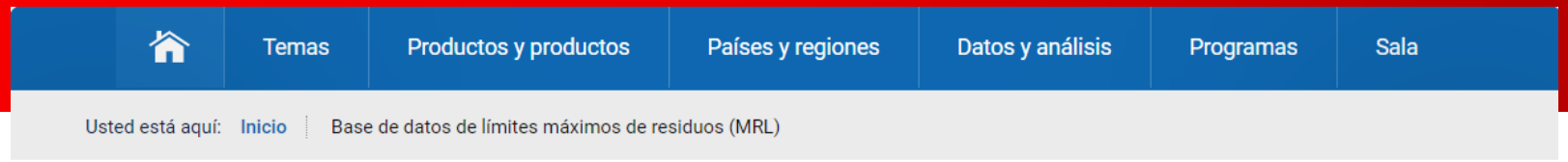
¿Cuáles son los riesgos del uso de plaguicidas para la salud del consumidor?

- La ingesta de cantidades superiores a las establecidas tiene terribles efectos sobre la salud humana. (Parkinson, Cáncer, Reprotoxicidad).

¿Cuál es la importancia de los LMR?

- **Salud Pública**: los plaguicidas son moléculas tóxicas, con efectos perjudiciales a largo plazo y efectos secundarios
- **Medio ambiente**: afecta el equilibrio en el ambiente y el ecosistema
- **Agroindustria**: cualquier no cumplimiento con los LMR establecidos por un país deriva en un rechazo inminente de la mercadería.

Base de datos de Límites Máximos de Residuos (LMR / MRL)



Base de datos de límites máximos de residuos (MRL)

Esta base de datos contiene niveles máximos aceptables de plaguicidas y medicamentos veterinarios en alimentos y productos agrícolas en los Estados Unidos, así como en otros 70 países, la Unión Europea y la Comisión del Codex Alimentarius. Se incluyen:

- Más de 300 productos de frutas, verduras y frutos secos, así como más de 270 plaguicidas aprobados para su uso en productosbásicos por la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos
- Más de 425 tolerancias a residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios en los principales mercados de exportación de heno, piensos, cereales, semillas oleosas, aves de corral, huevos, carne y dairy

La base de datos no incluye productos alimenticios procesados.

Nota: Esta base de datos es un sitio externo, mantenido por un tercero fuera del sistema del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Se informa a los usuarios de que las regulaciones internacionales y los niveles máximos permisibles de residuos (LMR) cambian con frecuencia. Aunque la base de datos se actualiza con frecuencia, la información en ella puede no estar completamente actualizada o libre de errores. Además, la nomenclatura de productos básicos y las definiciones de residuos varían según los países, y las políticas de los países relativas al aplazamiento de las normas internacionales no siempre son transparentes. Esta base de datos está destinada a ser una fuente de referencia inicial solamente, y los usuarios deben verificar cualquier información obtenida de ella con partes expertas en el mercado de interés antes de la venta o envío de cualquier producto.

Haga clic aquí para acceder a la base de datos.

https://www.fas.usda.gov/maximum-residue-limits-mrl-database

Base de datos de Límites Máximos de Residuos (LMR / MRL)

Home
gpo.gov
govinfo.gov

Browse / Search Previous

e-CFR Navigation Aids
Browse
Simple Search

Advanced Search
— Boolean
— Proximity

Search History
Search Tips
Corrections
Latest Updates
User Info
FAQs
Agency List
Incorporation By Reference

Electronic Code of Federal Regulations e-CFR

Related Resources

The Code of Federal Regulations (CFR) annual edition is the codification of the general and permanent rules published in the Federal Register by the departments

Electronic Code of Federal Regulations

We invite you to try out our new beta eCFR site at https://ecfr.federalregister.gov. We have made big changes to make the eCFR easier to use. Be sure to leave feedback using the Feedback button on the bottom right of each page!

e-CFR data is current as of February 4, 2021

Title 40 → Chapter I → Subchapter E → Part 180

Browse Previous | Browse Next

Title 40: Protection of Environment

PART 180—TOLERANCES AND EXEMPTIONS FOR PESTICIDE CHEMICAL RESIDUES IN FOOD

Contents

Subpart A—Definitions and Interpretative Regulations

§180.1 Definitions and interpretations.
§180.3 Tolerances for related pesticide chemicals.
§180.4 Exceptions.
§180.5 Zero tolerances.
§180.6 Pesticide tolerances regarding milk, eggs, meat, and/or poultry; statement of policy.

Subpart B—Procedural Regulations

https://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?node=pt40.24.180&

Etiquetado bajo regulación de US Food and Drug Administration

I. Etiquetado bajo regulación de US Food and Drug Administration (FDA)

US Food and Drug Administration (FDA) es responsable de hacer cumplir la Federal Food, Drug and Cosmetic Act (FD&C Act) o por sus siglas en español **Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos .** Esta regulación fue enmendada en dos ocasiones:

- en el año 2002 por Public Health Security Act & Bioterrorism Preparedness and Response Act (BTA) o **Ley de la Salud Pública y de Prevención y Respuesta al Bioterrorismo** ,
- y recientemente en el 2011 por Food Safety Modernization Act (FSMA) o **Ley de Modernización de la Seguridad de Alimentos** .

- Las regulaciones de FD&C Act, BTA y FSMA aplican tanto a productos alimentarios elaborados en EEUU como a aquellos importados.

Etiquetado bajo regulación de US Food and Drug Administration

Además en materia de etiquetado, los alimentos deberán cumplir con las siguientes leyes:

- Nutritional Labeling and Education Act (NLEA) o Ley sobre Etiquetado de Productos Nutritivos y Educación ,
- Fair Packaging and Labeling Act (FPLA) o Ley sobre el Etiquetado y Embalaje ,
- Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act (FALCPA) o Ley de protección del Consumidor y etiquetado de alérgenos alimentarios
- y las Rules, Regulations, Statements of General Policy or Interpretation and Exemptions Under the Fair Packaging and Labeling Act.

Etiquetado bajo regulación de US Food and Drug Administration

II. Etiquetado bajo regulación de US Department of Agriculture - USDA

- Según el FD&C Act, **productos cárnicos, aves, huevos y ovoproductos** están bajo control de USDA y por tanto están exentos de cumplir con las normas de FDA, incluyendo el etiquetado. Es USDA el que tiene competencia sobre el etiquetado de los productos mencionados.

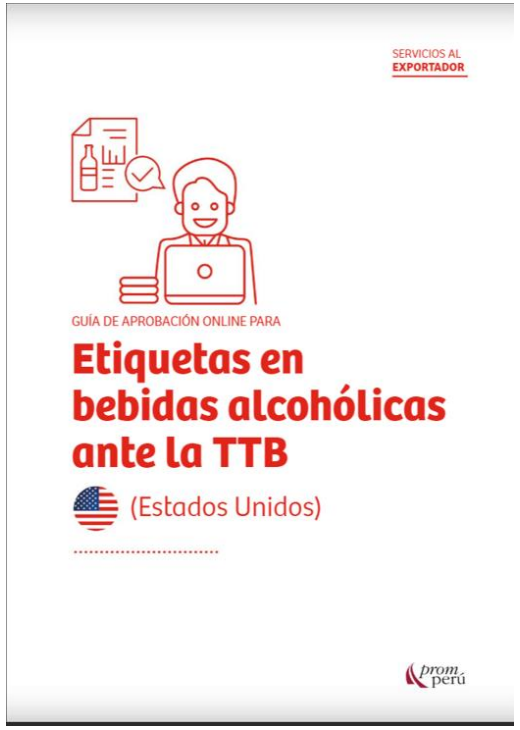
Etiquetado bajo regulación de US Food and Drug Administration

III. Etiquetado bebidas con un contenido alcohólico mayor a 7% bajo regulación Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB)

- Finalmente, el etiquetado de bebidas alcohólicas es competencia de Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB) .

- Guía de aprobación online

para etiquetas de bebidas alcohólicas ante la TTB - Promperú



I. Exigencias de etiquetado de alimentos por parte de US Food & Drug Administration - FDA

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

Existen 2 tipos de etiquetado: obligatorio y voluntario

Etiquetado Obligatorio

Etiquetado general:

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.

Etiquetado Obligatorio

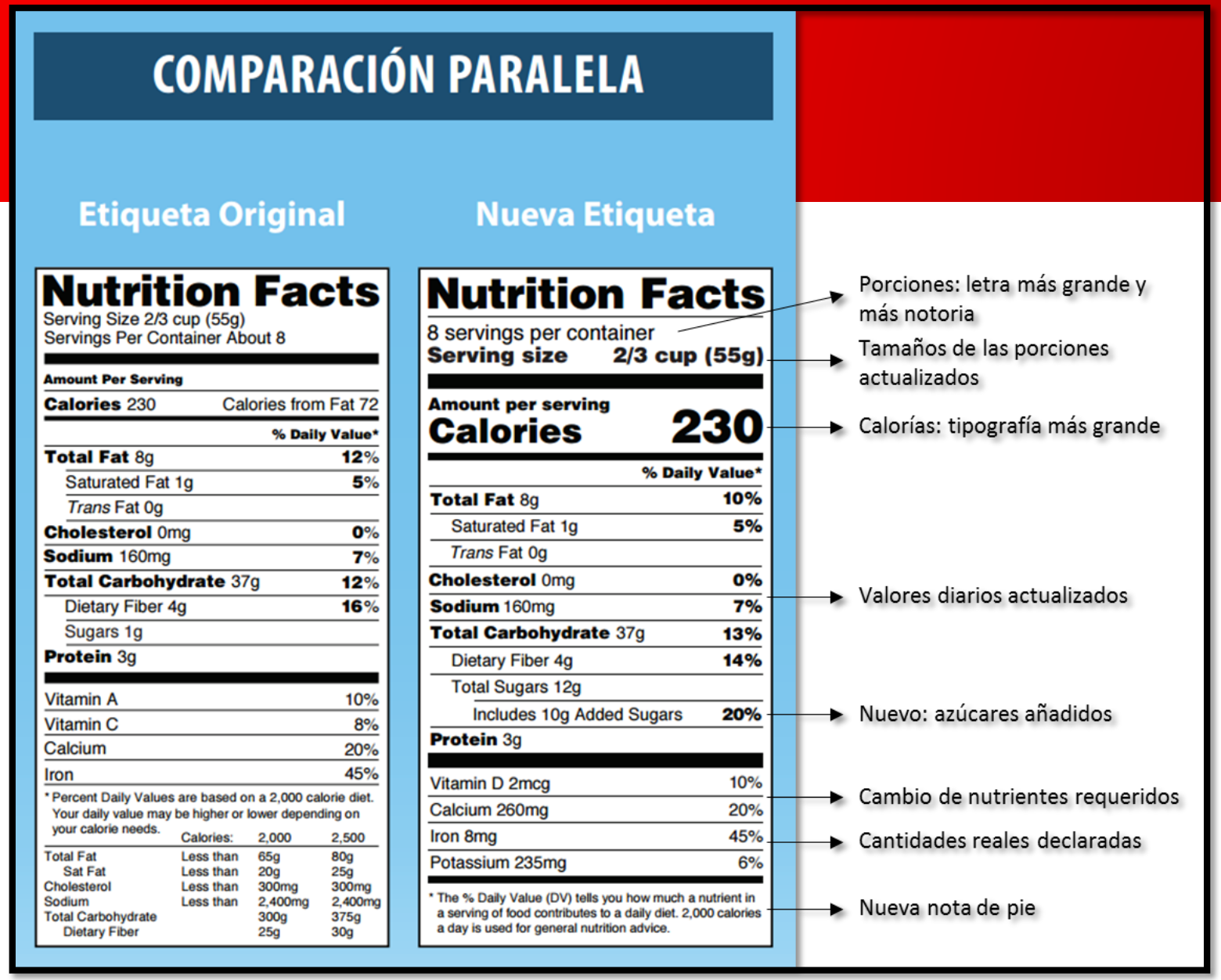
Nombre del producto	Contenido neto	Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor
País de origen	Declaración de ingredientes	Presencia de alérgenos

Etiquetado Nutricional

Este etiquetado debe ajustarse a normas muy estrictas sobre el formato de etiqueta y contenido que debe incluirse, tal y como se comenta en los siguientes sub-apartados.

Para ayudar a entender mejor estas etiquetas, y dado que algunas de las exigencias han cambiado facilitamos a continuación el enlace a Changes to the Nutrition Facts Label

COMPARACIÓN PARALELA



Etiqueta Original

Nutrition Facts

Serving Size 2/3 cup (55g)
Servings Per Container About 8

Amount Per Serving

Calories 230	Calories from Fat 72
	% Daily Value*
Total Fat 8g	**12%**
Saturated Fat 1g	**5%**
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	**0%**
Sodium 160mg	**7%**
Total Carbohydrate 37g	**12%**
Dietary Fiber 4g	**16%**
Sugars 1g	
Protein 3g	
Vitamin A	10%
Vitamin C	8%
Calcium	20%
Iron	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

Nutrition Facts

8 servings per container
Serving size **2/3 cup (55g)**

Amount per serving
Calories **230**

	% Daily Value*
Total Fat 8g	**10%**
Saturated Fat 1g	**5%**
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	**0%**
Sodium 160mg	**7%**
Total Carbohydrate 37g	**13%**
Dietary Fiber 4g	**14%**
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	**20%**
Protein 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 235mg	6%

* 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

Etiquetado Nutricional

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 azucares añadidos debajo de los azúcares totales.
- Entre otros.

Etiquetado Voluntario

Aquí podrían incluirse los mensajes informativos con descriptores nutritivos o de salud. Está muy

regulado, no admitiéndose mensajes que puedan confundir al consumidor, ni reclamos de salud salvo

que hayan sido específicamente aprobados por FDA. Ver 21CFR101.72 a 21CFR101.83).

II. Exigencias de etiquetado de alimentos por parte de USDA

US Food and Safety and Inspection Service (FSIS) realiza las inspecciones al embalaje de carga, envasado y etiquetado de estos productos, según lo previsto en las respectivas leyes federales (Federal Meat Inspection Act , Poultry Products Inspection Act , y Egg Product Inspection Act).

Dicha inspección afecta a bolsas, cajas, envoltorios impresos y cubiertas artificiales. Las regulaciones de etiquetado administradas por FSIS se contienen en el Título 9 del Código de Regulaciones Federales, partes 316, 317, 327.14/15 (9CFR316, 317, 327.14, 327.15)

En el siguiente enlace se tiene acceso a información general sobre esta competencia: Labeling/Label approval

Etiquetado de origen Country of Origin Labeling (COOL)

- El etiquetado Country of Origin Labeling (COOL) es una exigencia a los minoristas para que identifiquen el origen del producto en el punto de venta
- Country of origin labeling

Categorías de calidad

- Determinados alimentos pueden ir marcados voluntariamente con una referencia a la calidad, siempre y cuando esté definida según los US Grading Standards del USDA.
- El Agricultural Marketing Service ofrece además esta guía para entender los distintos símbolos y etiquetas de calidad. Understanding Food Quality Labels

Etiquetado para producción ecológica/orgánica- Sello/logo

- La lista de entidades tanto estadounidenses como de otros países que pueden certificar con el logo USDA puede descargarse aquí
- Normas de uso del logo orgánico de USDA aquí

Otras informaciones, certificaciones o indicaciones de etiquetado voluntarias

- En los últimos tiempos han proliferado las etiquetas y sistemas de certificación voluntarios, cuyo fin es ensalzar alguna característica del producto y captar la atención del consumidor.
- En general no existe regulación al respecto, si bien en ocasiones una certificación de terceros o del USDA puede ser necesaria. Ejemplos de estas últimas serían “100% VEGETARIAN FEED”, “FAIR TRADE CERTIFIED”, “KOSHER”

Rechazos de las exportaciones hasta el 2020

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

Ley Contra el Bioterrorismo

11 de Septiembre 2001

Ley Contra el Bioterrorismo

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

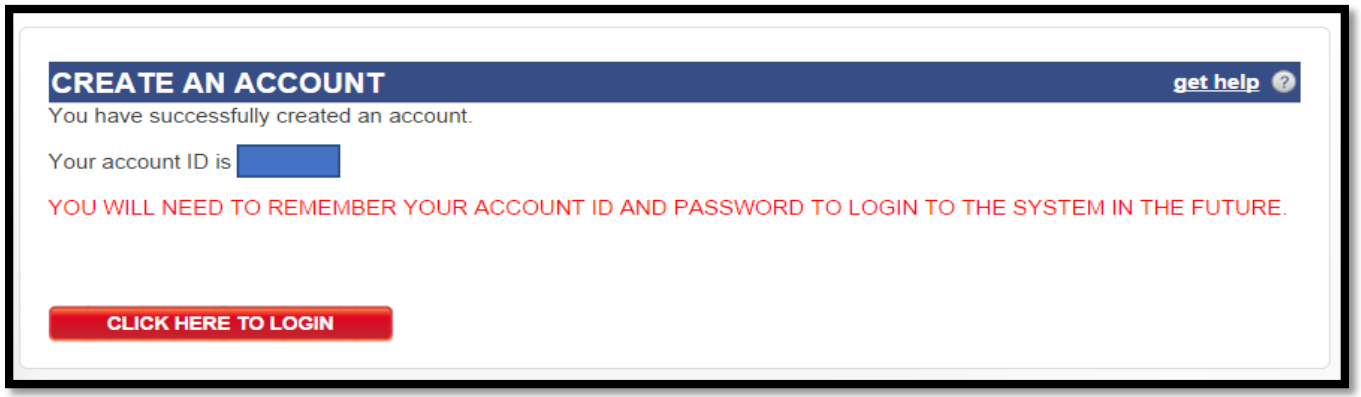
→Notificación Previa

Ley Contra el Bioterrorismo

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**



Ley Contra el Bioterrorismo

2do PASO: REGISTRAR PLANTA PRODUCTIVA:

https://www.access.fda.gov/oaa/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

Ley Contra el Bioterrorismo

3er PASO: NOTIFICACIÓN PREVIA (Prior Notice)

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

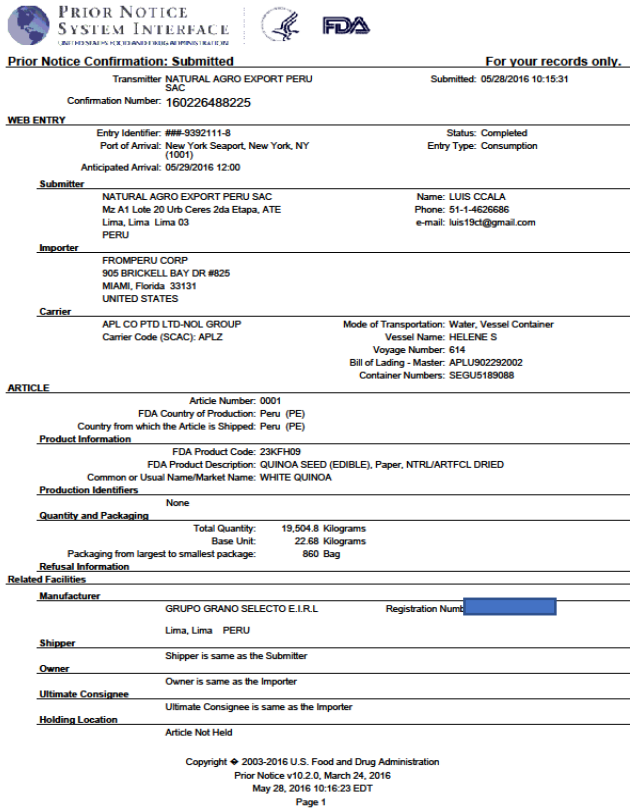
Responsable: **EXPORTADOR**
Requisito Previo: **Usuario/Contraseña (1er PASO) y N° FDA (2do PASO)**
Información requerida: **BL(Bill of Lading), BL Master, AWB(Air Waybilll), 10+2 ISF FORM, etc**
Resultado: **Notificación Previa**

Ley Contra el Bioterrorismo

¿Cuando 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

Prior Notice Confirmation: Submitted — **For your records only.**

Transmitter: NATURAL AGRO EXPORT PERU SAC — Submitted: 05/28/2016 10:15:31

Confirmation Number: 160226488225

WEB ENTRY

Entry Identifier: ###-9392111-8 — Status: Completed

Port of Arrival: New York Seaport, New York, NY (1001) — Entry Type: Consumption

Anticipated Arrival: 05/29/2016 12:00

Submitter

NATURAL AGRO EXPORT PERU SAC
Mz A1 Lote 20 Urb Ceres 2da Etapa, ATE
Lima, Lima Lima 03
PERU

Name: LUIS CCALA
Phone: 51-1-4626686
e-mail: luis19ct@gmail.com

Importer

FROMPERU CORP
905 BRICKELL BAY DR #825
MIAMI, Florida 33131
UNITED STATES

Carrier

APL CO PTD LTD-NOL GROUP
Carrier Code (SCAC): APLZ

Mode of Transportation: Water, Vessel Container
Vessel Name: HELENE S
Voyage Number: 614
Bill of Lading - Master: APLU902292002
Container Numbers: SEGU5189088

ARTICLE

Article Number: 0001
FDA Country of Production: Peru (PE)
Country from which the Article is Shipped: Peru (PE)

Product Information

FDA Product Code: 23KFH09
FDA Product Description: QUINOA SEED (EDIBLE), Paper, NTRL/ARTFCL DRIED
Common or Usual Name/Market Name: WHITE QUINOA

Production Identifiers

None

Quantity and Packaging

Total Quantity: 19,504.8 Kilograms
Base Unit: 22.68 Kilograms
Packaging from largest to smallest package: 860 Bag

Refusal Information

Related Facilities

Manufacturer

GRUPO GRANO SELECTO E.I.R.L — Registration Numb[redacted]

Lima, Lima PERU

Shipper

Shipper is same as the Submitter

Owner

Owner is same as the Importer

Ultimate Consignee

Ultimate Consignee is same as the Importer

Holding Location

Article Not Held

Prior Notice v10.2.0, March 24, 2016
May 28, 2016 10:16:23 EDT

Requisitos para alimentos en conserva

Requisitos para alimentos en conserva

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

Requisitos para alimentos en conserva

Las empresas que envasen productos acidificados y/o de baja acidez, deben registrar la empresa y el proceso en cumplimiento del 21 CFR 108.

Requisitos para alimentos en conserva

- 21 CFR 108.35 Registro de empresas envasadoras de productos de baja acidez pH>4,6.
- 21 CFR 108.25 Registro de empresas envasadoras de productos acidificados pH<4,6.
- 21 CFR 113 Reglamentaciones para conservas de productos de baja acidez pH>4,6.
- 21 CFR 114 Reglamentaciones para conservas de productos acidificados pH<4,6.

Relación entre el pH, la actividad de agua y las reglamentaciones.

		Registro e información requeridos como:	
pH normal	Actividad del agua	Baja acidez (21 CFR 108.35/113)(*)	Acidificado (21 CFR 108.25/114)(**)
≤4.6	≤0.85	No	No
≤4.6	>0.85	No	Si
>4.6	≤0.85	No	No
>4.6	>0.85	Si	Si

*** Si; Se define el producto como de baja acidez, sujeto a los requisitos 21 CFR 108.35 y 113, por tanto, la empresa y la información de proceso se debe registrar.**

**** Sí; Se define el producto como acidificado, sujeto a los requisitos 21 CFR 108.25 y 114, por tanto, la empresa y la información de proceso se debe registrar.**

Productos no sujetos a reglamentaciones de baja acidez:

1.- Producto ácido (pH natural o normal <4,6).

2.- Producto fermentados:

Alimentos donde el pH ha sido disminuido a ≤4.6 mediante el metabolismo de carbohidratos por microorganismos que producen ácido.

(Ej.- Aceitunas verdes, alcaparras, pepinillos...)

Productos no sujetos a reglamentaciones de baja acidez:

3.-Productos refrigerados:

"El producto requiere refrigeración para su conservación".

4.- Productos sin tratamiento térmico.

5.- Productos cárnicos:

Alimentos con un contenido de carne cruda >3% y de carne cocinada >2% (USDA)

Productos de caza (FDA)

Productos no sujetos a reglamentaciones de baja acidez:

6.- Actividad de agua:

- Cantidad de agua libre en un alimento (aw<0.85).
- (Ej.- Miel, aceite, deshidratados...)

7.- Tomate y productos a base de tomate con pH<4.7

8.- Bebidas alcohólicas

Productos no sujetos a reglamentaciones de acidificados:

1.- Producto ácido (pH natural o normal <4,6).

2.- Producto ácido formulado:

pH Producto final (PF) – pH ingredientes ácidos (IA):

1.- pH PF mayor o igual 4.0 y cambio pH menor a 0.1 debido a ingredientes baja acidez.

2.- pH PF menor 4.0 y cambio pH menor o igual a 0.4 debido a ingredientes baja acidez.

(Ej.- Salsas picantes, salsas de tomate, mostaza...)

Productos no sujetos a reglamentaciones de acidificados:

3.- Productos fermentados

4.-Productos refrigerados

5.- Actividad de agua:
Cantidad de agua libre en un alimento (aw<0.85)

6.- Mermeladas, jaleas o confituras

Productos no sujetos a reglamentaciones de acidificados:

7.- Bebidas alcohólicas

8.- Bebidas carbónicas

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
1. Estándares para el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento/mantenimiento de productos frescos agrícolas	13 Nov, 2015
APLICA PARA: productos frescos - **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
APLICA PARA: plantas procesadoras de alimentos para consumo humano - **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)**	

Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos (FSMA)

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** - **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.**	

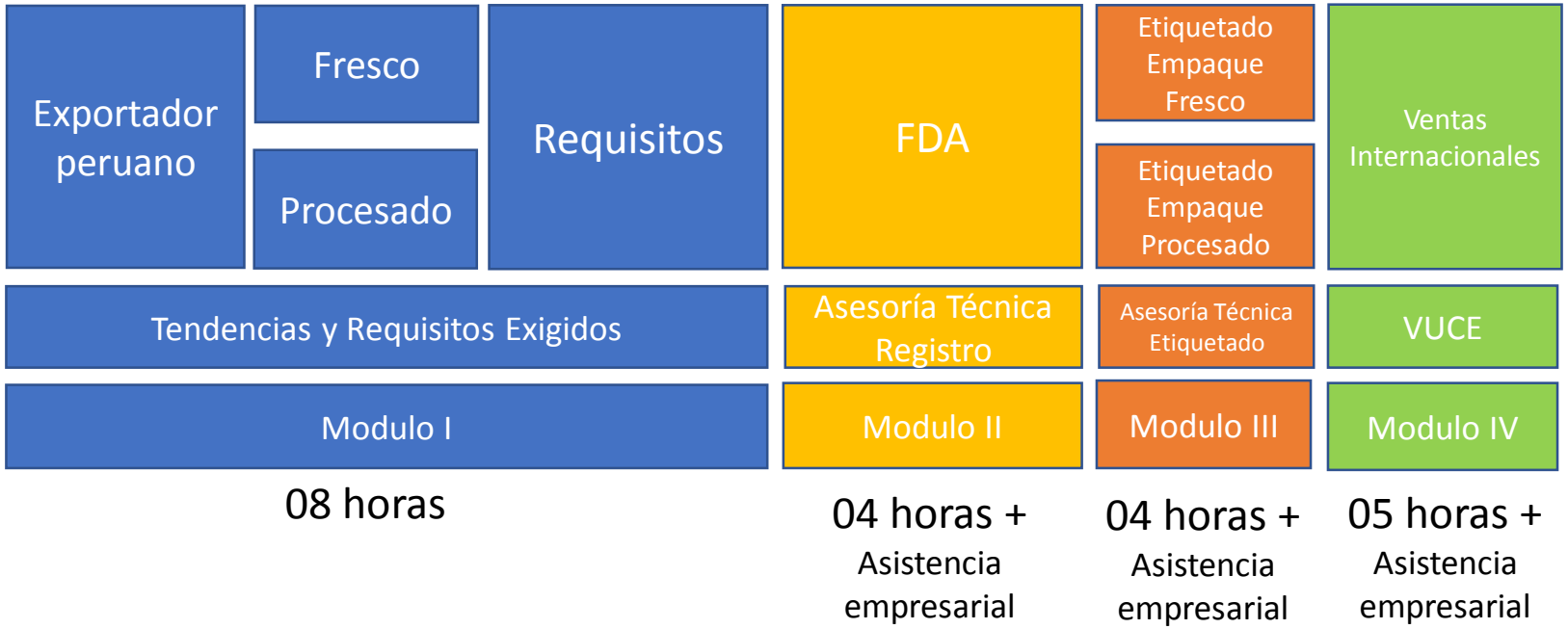
Norma Final	Fecha de Publicación
5. Transporte Higiénico de alimentos para consumo humano y animal	06 Abr, 2016
APLICA PARA: Transportistas de alimentos para consumo humano y animal dentro de EE.UU. - **Busca prevenir prácticas que creen riesgos de inocuidad alimentaria durante el transporte dentro de 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.**	

IV. Programas, Actividades, Herramientas, Informes y Material de Promperú

Programas multisectoriales

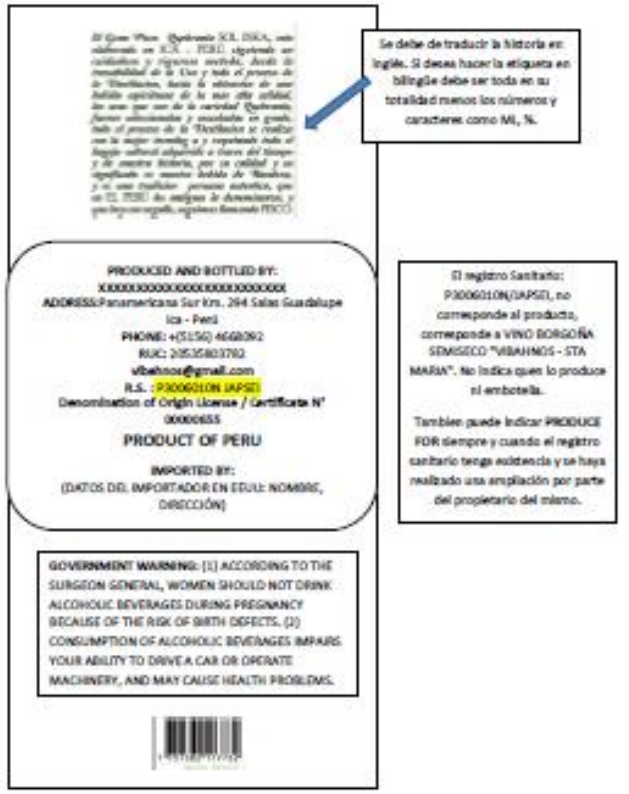
Programas especializados: capacitación + asesoría especializada

PAM - Programa de Acceso a Mercados Estados Unidos



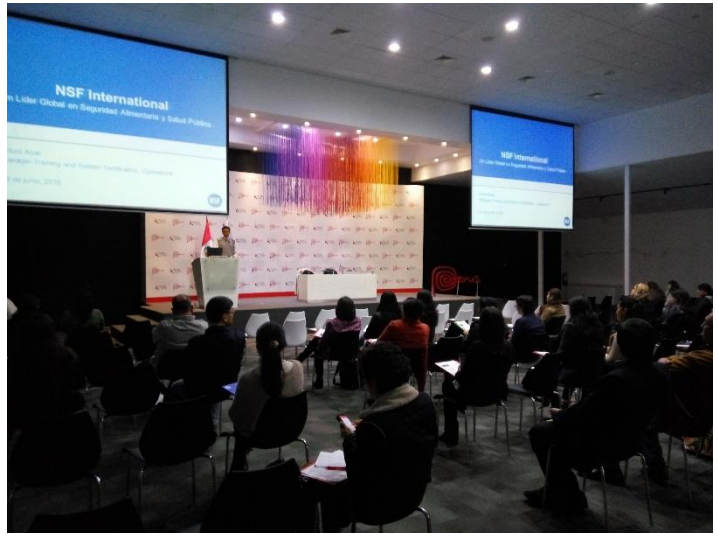
Talleres especializados

Taller especializado de etiquetado sector pisco



Seminarios de sensibilización

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



Fecha: viernes 24 de junio, 2016
Lugar: Lima
Asistentes: 142 personas

Fecha: martes 28 de junio, 2016
Lugar: Trujillo
Asistentes: 90 personas

Alianzas con Autoridades Internacionales

Talleres con el apoyo de la FDA: Ley FSMA, Controles Preventivos de inocuidad para la exportación de Alimentos a los EE.UU.
Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA).
Requisitos para exportar alimentos a EE.UU.

Fecha: 17 y 18 julio, 2017
Lugar: Lima
Asistentes: 211 personas

Fecha: 20 de julio, 2017
Lugar: Trujillo
Asistentes: 107 personas

Fecha: 21 de julio, 2017
Lugar: Arequipa
Asistentes: 64 personas

Cursos especializados, metodología y certificación internacional

CURSO FSPCA: Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano

Webinar Exportador

prom perú

Cursos especializados, metodología y certificación internacional

CURSO PSA: Norma sobre la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos

Webinar Exportador

prom perú

Cursos especializados, metodología y certificación internacional

CURSO IAVA: Conducción de evaluaciones de vulnerabilidad

Webinar Exportador

prom perú

Información sobre los Requisitos de Acceso a Mercado

Estados Unidos	Ley de Mejora a la Seguridad de Productos de Consumo de E.E.UU. Ley contra el Bioterrorismo de E.E.U.U. La ley Lacey de EE.UU. Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas (LMR) Regulación EEUU para Alimentos Envasados de Baja Acidez y Acidificados (LAFC/AF) Alcances de la Nueva Ley de Inocuidad de Alimentos Exportación de licores Programa de Inspecciones del FDA a Empresas Peruanas Alcances de la Nueva Ley de Inocuidad de Alimentos Escaneo de la Carga de Exportación con Destino a Estados Unidos Manual Práctico Reglas de Origen - Sector Textil - Confecciones Manual Práctico Reglas de Origen - Sector Agrícola - Agroindustrial
Unión Europea	Guía de Requisitos Sanitarios y Fitosanitarios para Exportar Alimentos a la Unión Europea Nuevo La Regulación Novel Food de la U.E. Nuevos Límites de Aflatoxina para la UE Nuevos Límites de Ocratoxina para la UE
Japón	Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para Exportar Alimentos Nuevo
Colombia	Estudio para la identificación de requisitos de acceso al mercado y regulaciones para el ingreso de productos alimenticios a Colombia
China	Guía de Requisitos Generales de acceso de alimentos a China
Emiratos Arabes Unidos	Guía de Requisitos de Acceso a Mercados a Emiratos Arabes Unidos
Corea	Guía de Requisitos Generales de acceso de alimentos a Corea Nuevo
Sudáfrica	Requisitos de acceso y regulaciones en alimentos para Sudáfrica
Rusia	Normativa de pesca en Rusia Guía de requisitos de acceso de alimentos a Rusia
Chile	Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a Chile
Brasil	Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a Brasil
Canadá	Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a Canadá
Ecuador	Salvaguarda Cebolla a Ecuador Requisitos, acceso a mercado y regulaciones para el ingreso de productos alimenticios a Ecuador Nuevo

Webinar Exportador

http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?_page_=709.69200

prom perú

¿Qué es el RAM?

Requisitos de Acceso a Mercados - RAM

Webinar
Exportador

ram.promperu.gob.pe

prom perú

Características

- Herramienta web gratuita
- Visibilidad en smartphones (responsive)
- Información monitoreada y validada periódicamente
- Toma como referencia fuentes oficiales de las autoridades sanitarias de cada país
- Recopila tanto exigencias internacionales como nacionales

Requisitos de Acceso a Mercados (RAM), al 2021

Más de 6630 posibles búsquedas entre las combinaciones de:

- **359 partidas arancelarias multisectorial**

Agro (productos frescos)	76
Agroindustria (productos transformados)	66
Pesca	35
Producción pecuaria	2
Manufacturas diversas	105
Industria Textil y de Vestimenta	75

Requisitos de Acceso a Mercados (RAM), al 2021

Webinar Exportador

- **75 países**

Alemania	Costa Rica	Ghana	Malasia	Reino Unido
Arabia Saudita	Croacia	Grecia	Marruecos	República Checa
Argelia	Cuba	Guatemala	México	República Dominicana
Argentina	Dinamarca	Honduras	Nicaragua	Rumania
Australia	Ecuador	Hong Kong	Nigeria	Rusia
Austria	Egipto	Hungría	Noruega	Singapur
Bélgica	El Salvador	India	Nueva Zelanda	Suecia
Bolivia	Emiratos Árabes Unidos	Indonesia	Países Bajos	Suiza
Brasil	Escocia	Inglaterra	Panamá	Tailandia
Canadá	España	Irlanda	Paraguay	Taiwán
Chile	Estados Unidos	Irlanda Del Norte	Perú	Trinidad Y Tobago
China	Estonia	Israel	Polonia	Turquía
Colombia	Filipinas	Italia	Portugal	Ucrania
Corea del Norte	Finlandia	Japón	Puerto Rico	Uruguay
Corea del Sur	Francia	Lituania	Qatar	Vietnam

prom perú

Requisitos de Acceso a Mercados (RAM), al 2021

Webinar Exportador

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

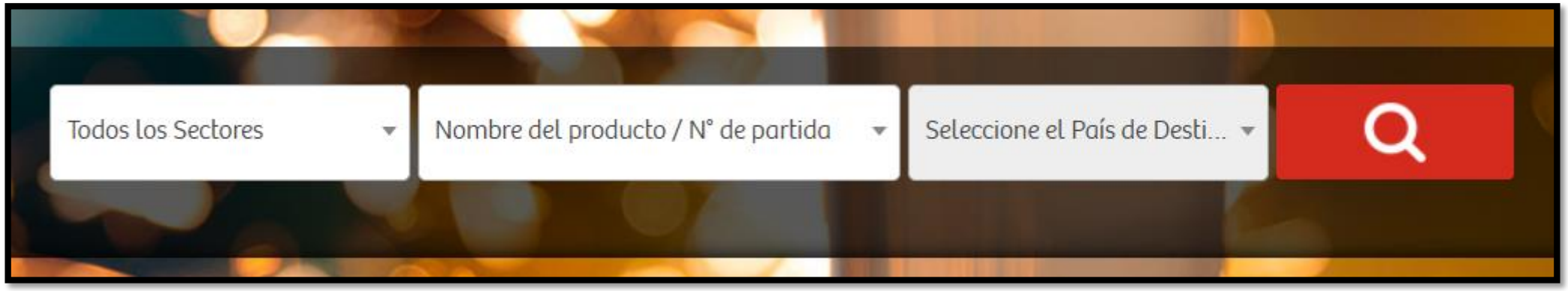
Textil
1. Condiciones de acceso
2. Restricciones sobre salubridad e inocuidad
3. Marcado y etiquetado
4. Requisitos de la Prenda y Uso de Normas Técnicas de Ensayos
5. Envases y material de empaque para la venta al por menor
6. Contenedores y Materiales de Embalaje para Embarque
7. Certificaciones Voluntarias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

prom perú

Simplicidad para la búsqueda

Webinar Exportador



La herramienta cuenta con 3 ventanas desplegables para realizar búsquedas:

- **Por Tipo de Sector**
- **Por Nombre del producto o Número de partida arancelaria**
- **Por País destino**

promperú

Visualización de las búsquedas

Webinar Exportador

La búsqueda mostrará el nombre completo, el nombre científico, la partida arancelaria, el país elegido y la opción de descargar una guía para el país elegido o un recopilatorio de todos los Ítems

Los Ítems se desplegarán conforme se navegue en la página

Se colocará una breve descripción del Ítem y se linkeará a páginas oficiales con información más detallada

prom perú

Descarga de la información

Webinar Exportador

Requisitos de acceso a mercados (RAM)

Producto: Aguacates (paltas), frescos o secos Nombre científico: Persea americana L	Reino Unido Partida arancelaria: 0804.40.00.00
1 - Requisitos Fitosanitarios	*Cualquier legislación, reglamento o procedimiento oficial que tenga el propósito de prevenir la introducción y/o diseminación de plagas. Los requisitos fitosanitarios de importación hacen referencia a las medidas específicas impuestas por un país importador a los envíos de productos de origen vegetal que se movilizan hacia el mismo, con la finalidad de mantener el nivel de protección necesaria para evitar el ingreso de plagas al país.*

La palta es un producto de la Categoría de Riesgo Fitosanitario CRF (3) - Para la exportación se debe de tener el certificado Fitosanitario emitido por parte de SENASA – PERU, el cual debe de ser tramitado en la VUCE.

- **Institución que regula este requisito en el país destino**

- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)
- Autoridad competente DG SANCO de la Comisión Europea – Salud y Seguridad Alimentaria
- **REINO UNIDO:** Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales
- **IRLANDA DEL NORTE:** Departamento de Agricultura, Alimentación y la División de Horticultura y Sanidad Vegetal
- Agencia de Estándares Alimentarios (FSA) – Inglaterra
- Agencia de Estándares Alimentarios (FSA) – Gales
- Estándares Alimentarios (FSS) – Escocia
- Estándares Alimentarios (FSS) – Norte de Irlanda

- **Institución que regula este requisito en el país de origen**

- Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA

(*) Para el ingreso a Reino Unido, Inglaterra e Irlanda se requiere:

SENASA

- **Certificado Fitosanitario.**

VUCE

- **SNS022 - Solicitud para la obtención del certificado fitosanitario para la exportación o Reexportación de plantas y productos vegetales y Certificación de exportación para productos procesados e industrializados (TUPA: CVE-01).**

Considerar:

- **DATOS PARA LA INSPECCIÓN CONJUNTA SENASA – SUNAT - A partir del 21/11/2016, con la vigencia del procedimiento específico de "Revisión de Cargas Congeladas, Refrigeradas, Frescas, con Cadena de Frío, durante las Acciones de Control" INTA-PE.02.04 (versión 1), usted podrá solicitar a través de la VUCE la revisión conjunta de mercancías perecibles cuyas Declaraciones Aduaneras de Mercancías (DAM) han sido seleccionadas a canal rojo (por parte de SUNAT) y requieran inspección fitosanitaria (por parte de SENASA).**

SENASA

- Importaciones, Exportación y Tránsito Internacional
- Consulta de Requisitos Sanitarios para la Importación, Exportación y Tránsito Internacional de productos de origen animal y vegetal **(*) No se visualiza Gales**
- Certificado Fitosanitario CFR 3
- Certificación fitosanitaria de la palta hass destinada a la exportación - 6.7.5. Condiciones de la fruta de exportación - El inspector del SENASA, debe autorizar la exportación, cuando el resultado de los análisis realizados de materia seca se encuentren por encima de 21.5%.

Más información:

VUCE

- Ingreso al sistema seleccionando la parte de mercancías restringidas - colocar RUC de la empresa, password y usuario, seleccionar Senasa y luego trámite de certificado fitosanitario para la exportación o Reexportación de plantas y productos vegetales y Certificación de exportación para productos procesados e industrializados

AGENCIA DE ESTÁNDARES ALIMENTARIOS (FSA) – INGLATERRA

- Importación de plantas, frutas, hortalizas o material vegetal al Reino Unido – **PASO A PASO**
- IMPORTANTE: *FICHA COMERCIAL DE IMPORTACIÓN DE FRUTAS Y VEGETALES – TOMAR NOTA SOBRE LOS REQUISITOS QUE SOLICITA INGLATERRA - Las importaciones de frutas y hortalizas (ya sean frescas, secas, enlatadas, transformadas o congelado de países no pertenecientes a la Unión Europea (UE) deben cumplir las mismas o equivalentes Normas y procedimientos de composición como alimentos producidos en el Reino Unido u otros Estados miembros. Normalmente no necesita un certificado sanitario para importar frutas y verduras.*

UNIÓN EUROPEA - REINO UNIDO – INGLATERRA – ESCOCIA – GALES – NORTE DE IRLANDA

- El REGLAMENTO (CE) N° 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (cadmio, plomo, aflatoxinas, patulina, ocratoxina, etc)
- Una nota de orientación sobre los Reglamentos sobre Contaminantes en los Alimentos (Inglaterra) de 2013, que Disposiciones para la promulgación y ejecución de los Reglamentos de la Comisión Límites de contaminantes en los alimentos (nitratos, micotoxinas, metales, dioxinas 3-MCPD y HAP)

Más información:

REINO UNIDO Y NORTE DE IRLANDA:

- Los envíos de productos alimenticios de origen no animal para los que la Comisión Europea ha adoptado medidas provisionales de protección están sujetos a un control obligatorio antes de su liberación por parte de la aduana para garantizar que cumplen las condiciones sanitarias especiales (certificados sanitarios, muestreo oficial, análisis, etc.) Establecidos por cada Decisión específica de la Comisión. Los demás productos alimenticios de origen no animal pueden estar sujetos a controles, sin previo aviso, en el punto de entrada o en cualquier otra etapa de la cadena de suministro (transformación, almacenamiento, transporte, distribución y comercio).

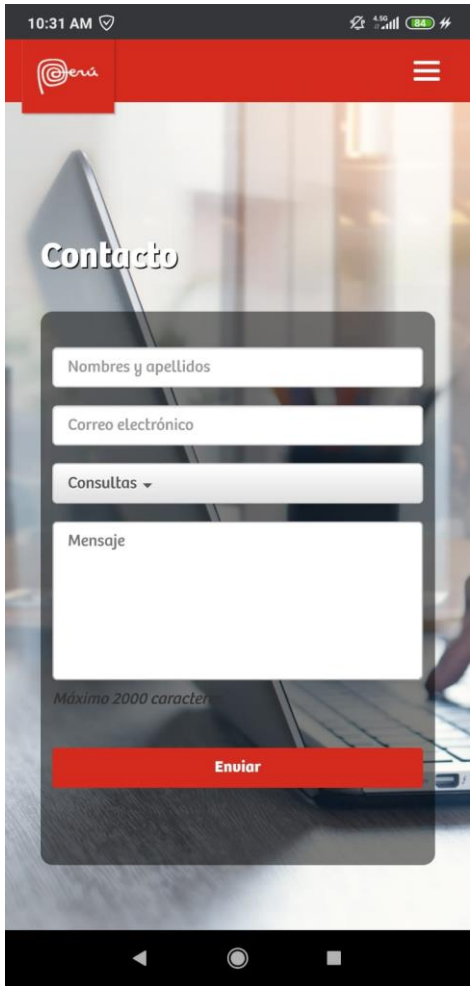
NOTA:

(*) Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del norte (es así se denomina oficialmente), es un estado unitario y soberano compuesto por cuatro países diferentes: Inglaterra, Escocia, Gales e Irlanda del Norte.

Se podrá descargar toda la información de una búsqueda en formato PDF

prom perú

Visualización Responsive



Algunas fuentes de información

Webinar Exportador

País	Entidad / Organización	Link
	APHIS	https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?ACTION=pubHome
	Trade Help Desk	https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es
	ICA	http://afrodita.ica.gov.co/VW_CONSULTAS_REQ_AGRICOLAS/ShowVW_CONSULTAS_REQ_AGRICOLASTable.aspx
	SENASA	https://aps2.senasa.gov.ar/afidi/ConsultaPublicaRequisitos.seam
	SENASICA	https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrfi/
	SAG	https://defensa.sag.gob.cl/reqmercado/consulta.asp?tp=1
	MAPA	http://mapas.agricultura.gov.br/ddiv/arp/oracle/pvti2.asp
	AGROCALIDAD	https://guia.agrocalidad.gob.ec/agrodb/aplicaciones/publico/productos1/consultaRequisitoComercio.php

Plaguicidas LMR

Webinar Exportador

plaguicidaslmr.promperu.gob.pe

prom perú

Características

- Herramienta web gratuita
- Visibilidad en smartphones (responsive)
- Información de los límites máximos de residuos de plaguicidas de los principales productos de exportación
- Toma como referencia fuentes oficiales de las autoridades sanitarias de cada país
- Cuenta con información de la legislación peruana en materia de plaguicidas
- Actualización semestral

Plaguicidas LMR, al 2021

Webinar Exportador

- **43 Productos de la agroindustria**

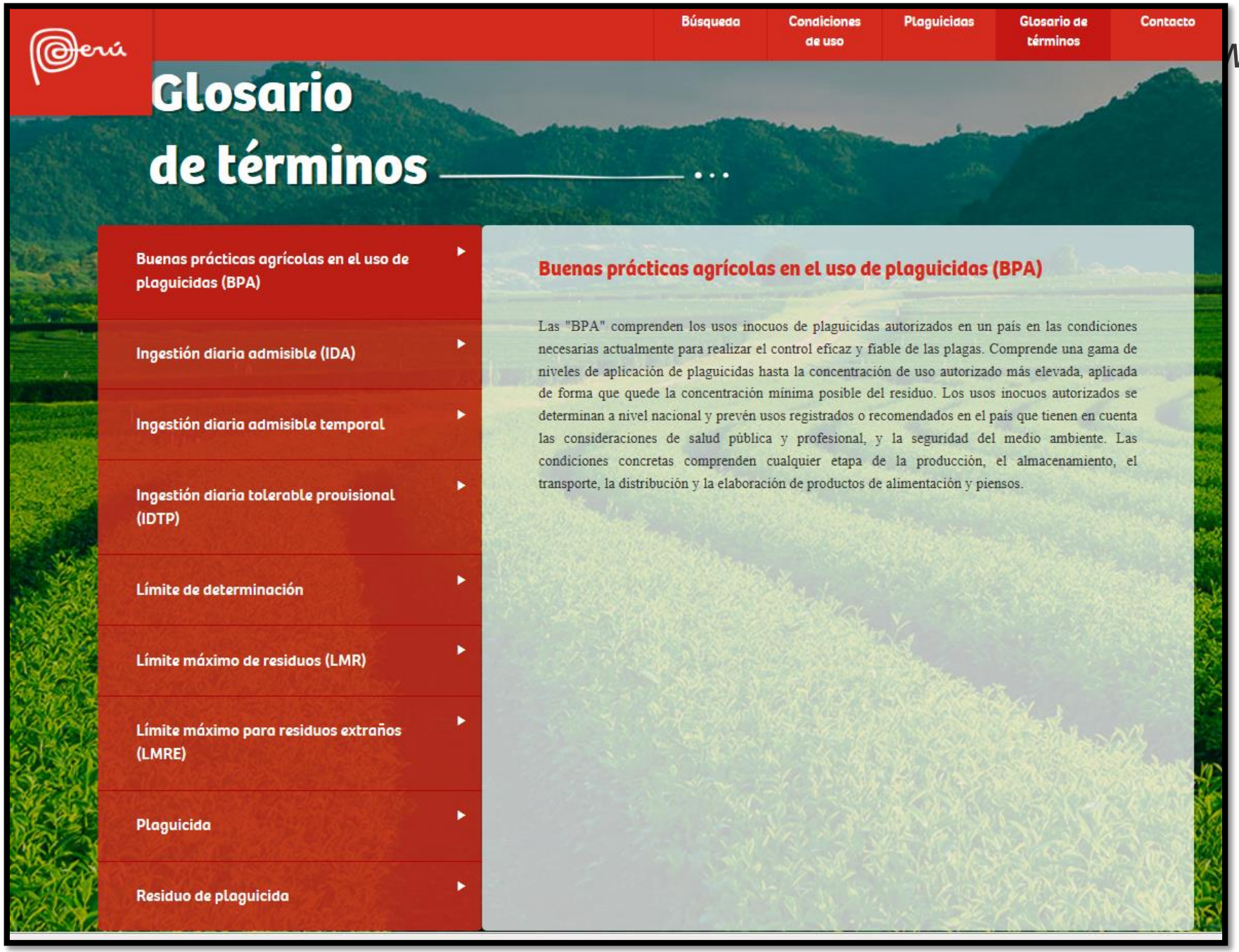
Aceituna, Aguacate (Palta), Ajo, Alcachofa, Almendra, Arándano, Arroz, Arveja china, Arveja dulce, Banana, Brócoli, Camote, Camu camu, Cebolla en bulbo, Cebolla fresca, Chirimoya, Cúrcuma, Espárrago, Fresa, Granada, Granadilla / Maracuyá, Grano de cacao, Grano de café verde, Haba, Higo, Jengibre (Kion),Limón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

prom perú

Regulación peruana


Perú
Búsqueda
Condiciones de uso
Plaguicidas
Glosario de términos
Contacto
Glosario de términos
Buenas prácticas agrícolas en el uso de plaguicidas (BPA)
Ingestión diaria admisible (IDA)
Ingestión diaria admisible temporal
Ingestión diaria tolerable provisional (IDTP)
Límite de determinación
Límite máximo de residuos (LMR)
Límite máximo para residuos extraños (LMRE)
Plaguicida
Residuo de plaguicida
Buenas prácticas agrícolas en el uso de plaguicidas (BPA)
Las "BPA" comprenden los usos inocuos de plaguicidas autorizados en un país en las condiciones necesarias actualmente para realizar el control eficaz y fiable de las plagas. Comprende una gama de niveles de aplicación de plaguicidas hasta la concentración de uso autorizado más elevada, aplicada de forma que quede la concentración mínima posible del residuo. Los usos inocuos autorizados se determinan a nivel nacional y prevén usos registrados o recomendados en el país que tienen en cuenta las consideraciones de salud pública y profesional, y la seguridad del medio ambiente. Las condiciones concretas comprenden cualquier etapa de la producción, el almacenamiento, el transporte, la distribución y la elaboración de productos de alimentación y piensos.

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 Responsive

Webinar Exportador

prom perú

Informes especializados

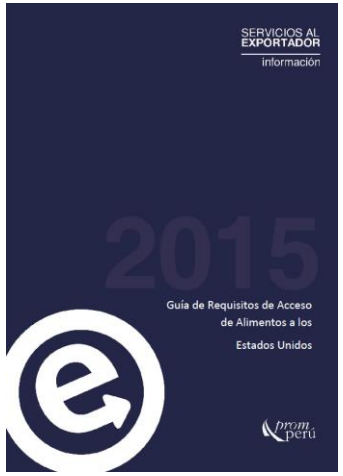
- Guía de Requisitos Sanitarios y Fitosanitarios para Exportar Alimentos a los Estados Unidos
- Guía de etiquetado para exportar alimentos a Estados Unidos Nuevo

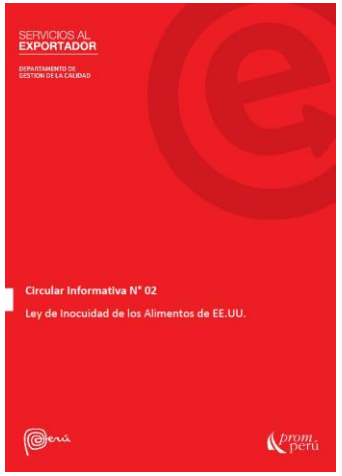
http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?_page_=709.69200

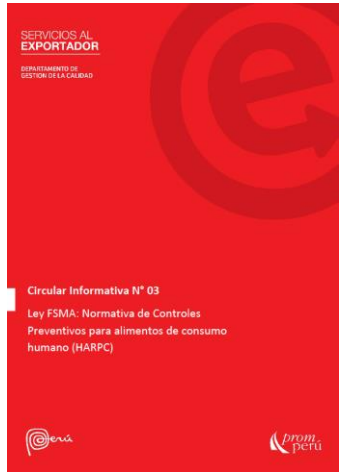
Circulares Informativas:

- 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







Webinar Exportador

prom perú

Publicaciones sobre requisitos de acceso

REQUISITOS DE ACCESO A CHILE - SECTOR ALIMENTOS

prom perú

- REQUISITOS NO ARANCELARIOS PARA LA EXPORTACIÓN

POR SECTOR:

Son las medidas establecidas por los gobiernos para controlar el flujo de mercancías entre los países, ya sea para proteger la planta productiva y las economías nacionales, o para preservar los bienes de cada país.

REQUISITOS GENERALES

En general Chile posee pocas barreras comerciales a las importaciones y a la inversión; por lo tanto, las empresas extranjeras tienen la misma protección y operan bajo las mismas condiciones que las empresas locales.

REQUISITOS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

1. **Admisibilidad**
   Verificar el acceso del producto en Senasa - Perú y SAG - Chile
2. **Inocuidad agroalimentaria**
   Contar con una autorización sanitaria en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene, así como de la aplicación de los principios del sistema de APPCC/HACCP y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
3. **Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**
   Verificación a cargo de los organismos competentes en vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas a nivel nacional
4. **Requisitos fitosanitarios**
   Contar con un certificado Fitosanitario emitido por Senasa - Perú
5. **Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR)**
   Aplicación de plaguicidas regulados en el Perú por el Senasa y en Chile por el Minsal
6. **Buenas prácticas de agricultura**
   Respeto al medio (bajo impacto), protección a la salud de los trabajadores, inocuidad de los alimentos, prevención de contaminación microbiológica, física o química.
7. **Marcado y etiquetado**
   Minsal define los requisitos de etiquetado según el Reglamento Sanitario de los alimentos
8. **Envasado**
   SAG adopta directrices de la NIMF 15 para los embalajes de madera.
   Minsal regula los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envoltorios y aparatos destinados a la elaboración, conservación, fraccionamiento y distribución de los alimentos.

REQUISITOS PARA PRODUCTOS PROCESADOS

1. **Procedimiento de importación establecido por Chile**
   Dependiendo del tipo de producto se puede requerir:
   - Certificado Libre Venta o Libre Comercialización o
   - Certificado Sanitario Oficial de Exportación de alimentos para consumo humano emitido por Digeso - Perú
2. **Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**
   Establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas.
3. **Requisitos relativos a colorantes y aditivos**
   - Regulación de aditivos alimentarios
   - Lista de materias primas activas que no deben ser utilizadas en Alimentos
4. **Buenas prácticas de manufactura y sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Crítico (HACCP)**
   Habilitación sanitaria de establecimiento de procesamiento primario en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene, así como de la aplicación de los principios del sistema de APPCC/HACCP y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
5. **Marcado y etiquetado**
   Minsal define los requisitos de etiquetado según el Reglamento Sanitario de los alimentos
6. **Envasado**
   SAG adopta directrices de la NIMF 15 para los embalajes de madera.
   Minsal regula los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envoltorios y aparatos destinados a la elaboración, conservación, fraccionamiento y distribución de los alimentos.

REQUISITOS PARA PRODUCTOS PESQUEROS

1. **Procedimiento de importación establecido por Chile**
   - Acreditar el origen de los recursos pesqueros
   - Autorización de ingreso o importación de materia prima proveniente de barcos pesqueros de bandera extranjera o de sus naves de apoyo
   - Certificado que acredite el origen legal, en cada evento de ingreso o importación
   - Certificados sanitarios del país de origen
   - Reglamento ambiental para la acuicultura
   - Importación de Productos Pesqueros y Alimenticios
2. **Requisitos específicos para productos pesqueros**
   - Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas con fines de exportación emitido por Sanipes -Perú
   - Requisitos para alimentos en conserva acidificados
3. **Requisitos específicos para moluscos bivalvos**
   Autorización otorgada por el Servicio de Salud correspondiente
4. **Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**
5. **Requisitos relativos a colorantes y aditivos**
6. **Buenas prácticas de manufactura y sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Crítico (HACCP)**
7. **Límites Máximos de Residuos para Medicamentos Veterinarios**
   Regulado por el Minsal que toma como referencia el Codex Alimentarius
8. **Marcado y etiquetado**
9. **Envasado**
   SAG adopta directrices de la NIMF 15 para los embalajes de madera.
   Minsal regula los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envoltorios y aparatos destinados a la elaboración, conservación, fraccionamiento y distribución de los alimentos.

TRANSVERSALES

Son medidas de política comercial que podrían ser aplicadas a más de un sector; estas son:

- OTRAS REGULACIONES
- NORMAS TÉCNICAS
- NORMAS DE ORIGEN
- NORMAS INTERNACIONALES Y PRIVADAS

1. **Programa de productos orgánicos**
   - En el Perú, Senasa es la autoridad competente en producción orgánica
   - Normas propuestas por IFOAM para la acuicultura orgánica
2. **Certificaciones BASC (Business Alliance for Secure Commerce)**
3. **Alimentos irradiados**
   - Rótulo o etiqueta, con algunas de las siguientes frases: "Tratado con energía ionizante", "Procesado con energía ionizante", o "Preservado con energía ionizante". Además, puede llevar el logo o símbolo, reconocido internacionalmente para estos efectos
   - Acreditar que la instalación donde fue realizado el tratamiento está inscrita en el Registro Internacional de Plantas para Irradiar Alimentos
4. **Bebidas alcohólicas**
   Producto apto: Es aquel producto que sometido a análisis cumple con todos y cada uno de los requisitos exigidos.
   Producto genuino: Es el elaborado de las materias primas y conforme a los métodos y prácticas autorizados

Contienen especificaciones de calidad, terminología, información de rotulado y métodos de ensayo

1. **En el Perú**
   Son elaboradas por el Instituto Nacional de la Calidad (INACAL) y son de carácter voluntario.
2. **En Chile**
   Son elaboradas por el Instituto Nacional de Normalización (INN).

El certificado de origen garantiza que solo las mercancías que clasifiquen como originarias puedan acceder al trato arancelario preferencial. Dicho certificado debe acompañar a la carga en destino.

Así uej, el exportador debe tener disponibles los documentos que respalden la certificación en caso estos sean solicitados por la Aduana. Este certificado se tramita vía VUCE.

Más información en la página web: www.acuerdoscomerciales.gob.pe

1. **Normas del Codex Alimentarius**
   - Normas de seguridad alimentaria y de calidad
   - Residuos en alimentos, LMR
   - Aditivos alimenticios
   - Marcado y Etiquetado
2. **Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF)**
   - Normas fitosanitarias internacionales
   - NIMF 15, todo embalaje de madera debe ser tratado térmicamente y contar con el sello de certificación de Senasa.
   - Procedimientos armonizados de cuarentena de plantas
   - Glosario de términos fitosanitarios
3. **Organización Mundial de la Sanidad Animal (OIE)**
4. **Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI)**
5. **Normas ISO**
   Organismo encargado de promover el desarrollo y estandarización de normas internacionales de producción de bienes y servicios, comercio y comunicación.
6. **Global GAP**
   - Inocuidad alimentaria
   - Salud y seguridad de los trabajadores
   - Cuidado ambiental y ecológico
7. **BRC**
   - Se basa en los principios del HACCP
   - Sistema de calidad documentado
   - Estándares medioambientales, producto, proceso y de personal

La Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE) es el sistema integrado donde se gestionan los diferentes servicios de las entidades mencionadas como Senasa, Digesa y Sanipes.

REQUISITOS DE ACCESO A COLOMBIA - SECTOR ALIMENTOS

prom perú

- REQUISITOS NO ARANCELARIOS PARA LA EXPORTACIÓN

POR SECTOR:

Son las medidas establecidas por los gobiernos para controlar el flujo de mercancías entre los países, ya sea para proteger la planta productiva y las economías nacionales, o para preservar los bienes de cada país.

REQUISITOS GENERALES

Certificados, prohibiciones y Licencias según la Reglamentación Sanitaria para alimentos y bebidas para consumo humano.

REQUISITOS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

1. **Admisibilidad**
   - Verificar el acceso del producto en Senasa - Perú e ICA - Colombia
   - Registro de importador ante el ministerio de comercio industria y turismo
   - Solicitud de la Licencia de importación
2. **Inocuidad agroalimentaria**
   En Colombia: Supervisión y Certificación de la inocuidad en la producción primaria
3. **Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**
   Verificación a cargo de los organismos competentes en vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas a nivel nacional
4. **Requisitos fitosanitarios**
   Contar con un certificado Fitosanitario emitido por Senasa - Perú
5. **Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR)**
   Aplicación de plaguicidas regulados en el Perú por el Senasa y en Colombia por INVIMA
6. **Buenas prácticas de agricultura**
   En Colombia: Supervisión y Certificación de la inocuidad en la producción primaria
7. **Marcado y etiquetado**
   Resolución N° 002109 del 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo
8. **Envasado**
   Norma técnica Colombiana NTC 5422 de 24/05/2006, "Empaque y embalaje de frutas, hortalizas y tubérculos frescos", establece los 38 requisitos que deben cumplir los empaques y embalajes utilizados en la comercialización de frutas, hortalizas y tubérculos frescos.

REQUISITOS PARA PRODUCTOS PROCESADOS

1. **Procedimiento de importación establecido por Colombia**
   - Certificado de inspección sanitaria (CIS). En Colombia: Reglamentación Sanitaria para alimentos y bebidas
   - Permiso Sanitario de alimentos
2. **Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**
   Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitario e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano
3. **Requisitos relativos a colorantes y aditivos**
   Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano
4. **Buenas prácticas de manufactura y sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Crítico (HACCP)**
   Habilitación sanitaria de establecimiento de procesamiento primario en cumplimiento de Las Buenas Prácticas de Producción e Higiene; así como de la aplicación del Sistema de HACCP y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
5. **Marcado y etiquetado**
   Resolución N° 00519 del 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas
6. **Envasado**
   Norma técnica Colombiana NTC 5422 de 24/05/2006, "Empaque y embalaje de frutas, hortalizas y tubérculos frescos", establece los 38 requisitos que deben cumplir los empaques y embalajes utilizados en la comercialización de frutas, hortalizas y tubérculos frescos.

REQUISITOS PARA PRODUCTOS PESQUEROS

1. **Procedimiento de importación establecido por Colombia**
   Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas emitido por Sanipes - Perú
2. **Requisitos específicos para productos pesqueros y moluscos bivalvos**
   - En Colombia: Requisitos Sanitarios como documento Zoosanitario para importación
   - En Perú: Presentación del certificado sanitario expedido en el país de origen
3. **Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales**
4. **Requisitos relativos a colorantes y aditivos**
   Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano
5. **Buenas prácticas de manufactura y sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Crítico (HACCP)**
   Habilitación sanitaria de establecimiento en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene, así como de la aplicación de los principios del sistema de HACCP y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
6. **Límites Máximos de Residuos para Medicamentos Veterinarios**
   Su vigilancia, inspección y control corresponden al INVIMA - Colombia
7. **Marcado y etiquetado**
   Resolución N° 00519 del 2005
8. **Envasado**
   Norma técnica Colombiana NTC 5422 de 24/05/2006, "Empaque y embalaje de frutas, hortalizas y tubérculos frescos", establece los 38 requisitos que deben cumplir los empaques y embalajes utilizados en la comercialización de frutas, hortalizas y tubérculos frescos.

TRANSVERSALES

Son medidas de política comercial que podrían ser aplicadas a más de un sector; estas son:

- OTRAS REGULACIONES
- NORMAS TÉCNICAS
- NORMAS DE ORIGEN
- NORMAS INTERNACIONALES Y PRIVADAS

1. **Programa de Productos Orgánicos**
   - En Colombia: Uso del "Sello Ecológico" y regulación del término "Orgánico"
   - En el Perú: certificados orgánicos autorizados y de los insumos agropecuarios autorizados para su empleo en agricultura orgánica
   - Normas propuestas por IFOAM para la Acuicultura Orgánica
2. **Certificaciones BASC (Business Alliance for Secure Commerce)**
3. **Alimentos irradiados**
4. **Organismos genéticamente modificados (OMG)**
5. **Bebidas alcohólicas**
   - Estar inscrito en la cámara de comercio
   - Formato único de las bebidas alcohólicas (INVIMA)
   - Formato de Registro de notificación electrónica
   - Autorización del fabricante al importador, envasador o hidratador
   - Certificado de venta libre
   - Soportes técnicos del producto
   - Etiquetas o sus bocetos finales a color por triplicado
   - Certificado de marca
6. **Bebida hidratante energizante**

Contienen especificaciones de calidad, terminología, información de rotulado y métodos de ensayo

1. **En el Perú**
   Son elaboradas por el Instituto Nacional de la Calidad (INACAL) y son de carácter voluntario.
2. **En Colombia**
   Son elaboradas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)

El certificado de origen garantiza que solo las mercancías que clasifiquen como originarias puedan acceder al trato arancelario preferencial. Dicho certificado debe acompañar a la carga en destino.

Así uej, el exportador debe tener disponibles los documentos que respalden la certificación en caso estos sean solicitados por la Aduana. Este certificado se tramita vía VUCE.

Más información en la página web: www.acuerdoscomerciales.gob.pe

1. **Normas del Codex Alimentarius**
   - Normas de seguridad alimentaria y de calidad
   - Residuos en alimentos, LMR
   - Aditivos alimenticios
   - Marcado y Etiquetado
2. **Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF)**
   - Normas fitosanitarias internacionales
   - NIMF 15, todo embalaje de madera debe ser tratado térmicamente y contar con el sello de certificación de Senasa.
   - Procedimientos armonizados de cuarentena de plantas
   - Glosario de términos fitosanitarios
3. **Organización Mundial de la Sanidad Animal (OIE)**
4. **Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI)**
5. **Normas ISO**
   Organismo encargado de promover el desarrollo y estandarización de normas internacionales de producción de bienes y servicios, comercio y comunicación.
6. **Global GAP**
   - Inocuidad alimentaria
   - Salud y seguridad de los trabajadores
   - Cuidado ambiental y ecológico
7. **BRC**
   - Se basa en los principios del HACCP
   - Sistema de calidad documentado
   - Estándares medioambientales, producto, proceso y de personal

La Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE) es el sistema integrado donde se gestionan los diferentes servicios de las entidades mencionadas como Senasa, Digesa y Sanipes.

Webinar Exportador

prom perú

Webinar
Exportador

Javier
Silva Chang

jsilva@promperu.gob.pe

Seminarios virtuales
Miércoles del Exportador