



Seminarios virtuales Miércoles del exportador

---

## Inocuidad alimentaria y sus certificaciones para la exportación

Lima, 17 de agosto de 2022



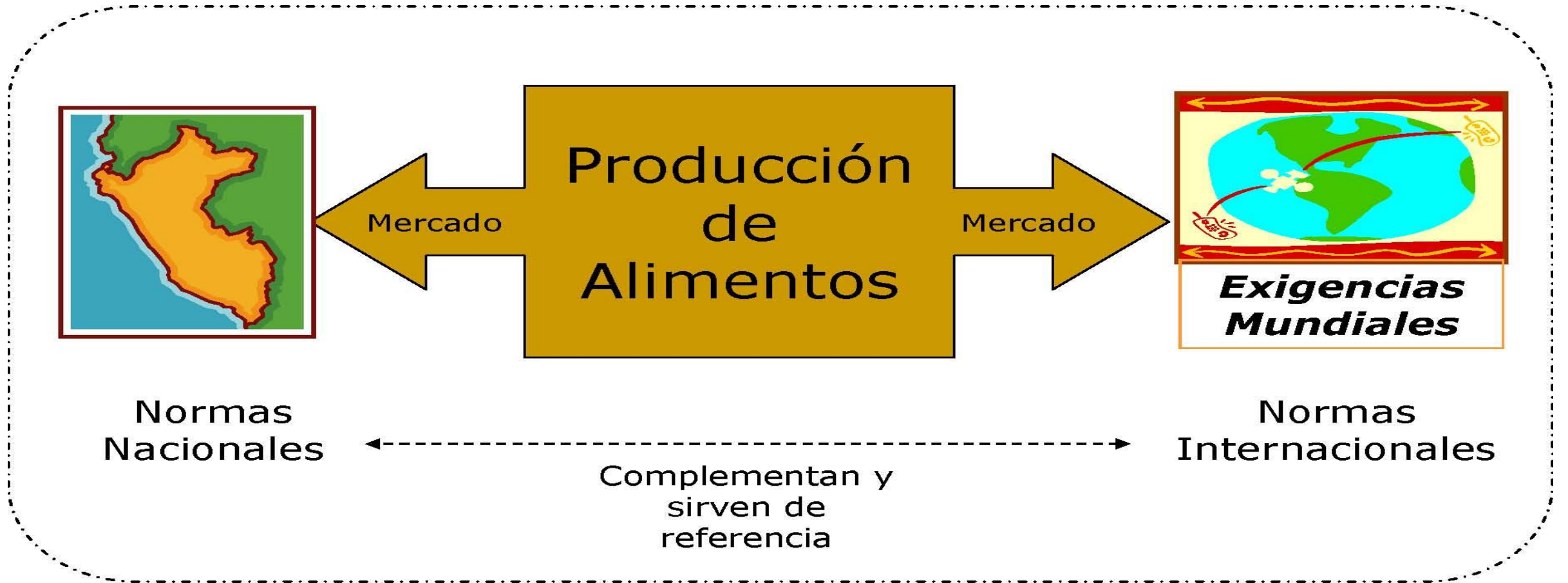
**Mag. Viviana Scotto Z.**

**VSNITC - National & International  
Trade Consulting  
Gerente General**

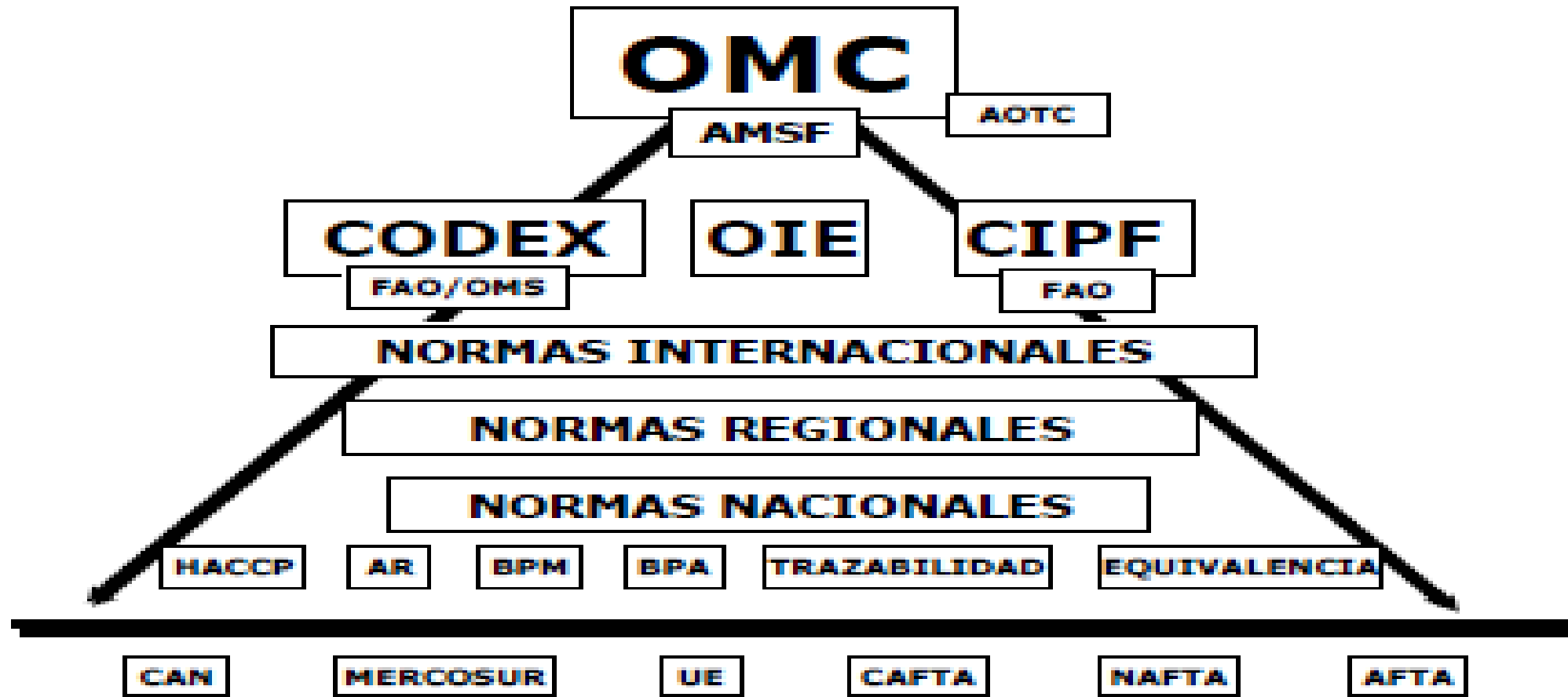
[vscotto@vsnitc.com](mailto:vscotto@vsnitc.com)



# COMERCIO DE LOS ALIMENTOS



Marco normativo sanitario



**Dinámica Alimentaria Mundial**

## International Plant Protection Convention



The International Plant Protection Convention (IPPC) is a plant health treaty signed by over 180 countries

### Latest News



La Mesa de la CMF debatió sobre cuestiones estratégicas y sobre las disposiciones relativas a los nuevos grupos de trabajo



El taller regional de la CIPF para el Cercano Oriente y África del Norte debatió sobre las cuestiones prioritarias en materia de sanidad vegetal

See all >>

### What's new

Announcements Llamadas Pest reports

**03-09-2021** [Publicación de los comentarios recopilados de la consulta sobre aplicación y desarrollo de la capacidad de 2021](#)

**01-09-2021** [Publicación de los comentarios recopilados de la primera consulta sobre el proyecto de especificación para la reorganización de las normas del ARP](#)



[COVID-19 Related Information](#)



[FAO Global Action for Fall Armyworm \(FAW\) Control](#)

### Tools



[ePhyto](#)



[Phytosanitary Capacity Evaluation \(PCE\)](#)

Standards /

## Adopted Standards (ISPMs)



### Background

International Standards for Phytosanitary Measures (ISPMs) are standards adopted by the Commission on Phytosanitary Measures (CPM), which is the governing body of the International Plant Protection Convention (IPPC). The first International Standard for Phytosanitary Measures (ISPM) was adopted in 1993.

As of March 2021, there are 44 adopted ISPMs (ISPM 30 being revoked), 29 Diagnostic Protocols and 39 Phytosanitary Treatments. These international standards:

- Protect sustainable agriculture and enhance global food security
- Protect the environment, forests and biodiversity
- Facilitate economic and trade development

This page includes all adopted International Standards for Phytosanitary Measures (ISPMs). **ISSN (series title of ISPMs in the six FAO languages):**

English: International standards for phytosanitary measures - ISSN 2521-7232 (Online)

French: Normes internationales pour les mesures phytosanitaires - ISSN 2521-7275 (Online)

Spanish: Normas internacionales aprobadas sobre medidas fitosanitarias - ISSN 2521-7283 (Online)

Chinese: Guóji zhīwú jiānyì cuòshī biāozhǔn - ISSN 2521-7291 (Online)

Arabic: Al-Ma' āyir al-duwaliyyat li-tadābir al-shḥa' al-nabāṭiyya' - ISSN 2521-7305 (Online)

Russian: Meždunarodnye standarty po fitosanitarnym meram 2522-1698 (Online)

Note that CPM may note ink amendments to some standards, which are then incorporated into the relevant standards as resources become available.

All previous versions of standards are posted to this page: <https://www.ippc.int/en/core-activities/standards-setting/ispm/revoked-standards/>

[+ TERMS OF USE](#)



NORMAS INTERNACIONALES PARA MEDIDAS FITOSANITARIAS 15



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



Convención Internacional de Protección Fitosanitaria

NIMF 15

ESP

## Reglamentación del embalaje de madera utilizado en el comercio internacional

[https://www.ippc.int/static/media/files/publication/es/2019/05/ISPM\\_15\\_2018\\_Es\\_PostCPM-13\\_LRGRev\\_2019-05-27.pdf](https://www.ippc.int/static/media/files/publication/es/2019/05/ISPM_15_2018_Es_PostCPM-13_LRGRev_2019-05-27.pdf)

# ESTÁNDARES INTERNACIONALES

## Organismos Internacionales de Normalización

### Sanidad Animal

### Organización Mundial de la Sanidad Animal (OIE) [www.oie.int](http://www.oie.int)

- Elabora manuales sobre enfermedades de los animales,
- Manuales de diagnóstico, Equipos de laboratorio,
- Vacunación
- Vigilancia Epidemiológica
- Control y erradicación de enfermedades de los animales,
- Procedimientos de desinfección y certificación
- Reconocimiento oficial para zonas y países libres de enfermedades.
- Sede en París, Francia.

# ESTÁNDARES INTERNACIONALES

The screenshot shows the Codex Alimentarius website interface. At the top, the title "CODEX ALIMENTARIUS" is displayed in large white letters on an orange background, with the subtitle "NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS" below it. The website is supported by the FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) and the WHO (Organización Mundial de la Salud). A navigation menu includes links for "Acerca Del Codex", "Textos Del Codex", "Temas", "Comités", "Reuniones", "Resources", "Publicaciones", "Noticias Y Eventos", and "Login". A dropdown menu is open under "Textos Del Codex", listing categories such as "Normas Oficiales", "Directrices", "Códigos De Prácticas", "Límites Máximos De Residuos (LMR)", "Miscellaneous", and "Base De Datos En Línea Del Codex". The "Base De Datos En Línea Del Codex" dropdown is further expanded to show a list of standards, including "LMR De Plaguicidas", "LMR De Medicamentos Veterinarios", and "Base De Datos En Línea De La Norma General Del Codex Para Los Aditivos Alimentarios (GSFA)". On the right side, a section titled "Normas oficiales" lists "Las más consultadas" (most consulted) and "Las más recientes" (most recent) standards, such as "CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos" and "CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos".

Proteger la salud, facilitar el comercio

# AUTORIDADES COMPETENTES

# MARCO NORMATIVO NACIONAL

## CONDICIONES DE ACCESO

Comisión Multisectorial Permanente - COMPIAL

MINISTERIO DE  
AGRICULTURA  
SENASA

MINISTERIO DE  
SALUD  
DIGESA

MINISTERIO DE LA  
PRODUCCIÓN  
SANIPES

# DELIMITACION DE COMPETENCIAS – ACTA 31 COMPIAL



PERÚ Ministerio de Salud

Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"  
"Año de Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria"

## ACTA N° 31

### TRIGÉSIMA PRIMERA REUNIÓN DE TRABAJO

#### COMISIÓN MULTISECTORIAL PERMANENTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Siendo las 09:15hrs del día martes 30 de abril de 2013 y verificándose el quórum, dio inicio a la trigésima primera reunión de trabajo de la COMPIAL en las instalaciones con la siguiente agenda:

#### Agenda:

1. Discusión técnica sobre competencias en torno a alimentos con características de procesamiento primario y elaboración industrial, de composición mixta, de uso común, etc. Se analizarán los listados remitidos por el SENASA y por ITP/SANIPES Secretaría vía correo por el Ing. Pedro Molina y el Ing. Alfredo Casado respectivamente.
2. Respuesta al congresista Modesto Julca (Oficio N° 801-2013-MJJ/CR) sobre Alimentación Escolar Qali Warma.
3. Avances sobre la reunión de trabajo sostenida con el IICA para la revisión de la agenda interinstitucional, realizada el martes 16 de abril de 2013.
4. Firma de Acta Reunión 30 y confirmación de fecha para revisión final de Plan de Trabajo.

<https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2014/12/Acta-31-COMPIAL-Competencias-alimentos.pdf>

## ANÁLISIS DE COMPETENCIAS SOBRE ALGUNOS ALIMENTOS

a) Los siguientes alimentos fueron presentados por el SENASA para análisis y discusión:

	ALIMENTO (nombre y descripción)	DIFICULTAD PRESENTADA	ANÁLISIS TÉCNICO Y BASE LEGAL	COMPETENCIA
1	Cacao (grano fresco y seco)	El proceso de deshidratación a través del secado no está contemplado en la definición de procesamiento primario de la Ley de Inocuidad	La deshidratación precisa controlar parámetros sea de cualquier tipo. La DIGESA expone el criterio de que la pérdida de agua implica una transformación física del producto, mientras que el SENASA expone que la pérdida de agua o deshidratación de los	SENASA o DIGESA según lo siguiente:  A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado,

COMPIAL – Acta Reunión 31 - (30 abril de 2013)

Página 3



PERÚ Ministerio de Salud

Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"  
"Año de Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria"

		de los Alimentos. La dificultad reside en identificar que tan sustancialmente la deshidratación modifica o transforma el grano.	granos no constituye un cambio sustancial que sustenta la transformación del producto según la definición en la Ley de Inocuidad de los Alimentos.  Por otro lado se indicó que existe regulación de diferentes países que lo	deshidratación osmótica, etc.) donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA.  A los alimentos en los cuales
--	--	---	---	---

# SENASA/DIGESA/SANIPES

## Reconocimiento formal por las autoridades competentes de Inocuidad y Seguridad Alimentaria

- Autoridades legítimas desde un punto de vista jurídico
- Inspecciones y controles fiables a lo largo de toda la cadena de producción



# SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES –

[www.sanipes.gob.pe](http://www.sanipes.gob.pe)



INICIO NOSOTROS PRENSA SERVICIOS ALERTAS SANITARIAS

**SANIPES CONCLUYÓ NUEVO CICLO DE CAPACITACIÓN A AGENTES DE LA PESCA ARTESANAL DEL NORTE DEL PAÍS**

SANIPES CONCLUYÓ NUEVO CICLO DE CAPACITACIÓN A AGENTES DE LA PESCA ARTESANAL DEL NORTE DEL PAÍS

## Nuestros Servicios

Número Telefónico para Emergencias

Número Telefónico para Atención Directa



Normatividad



Supervisión y Fiscalización



Habilitaciones y Certificaciones



Sanciones

## Mapa de nuestras filiales

Inspecciones y auditorías sanitarias de las actividades pesqueras y acuícolas.

# PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACION OFICIAL SANITARIA

[www.vuce.gob.pe](http://www.vuce.gob.pe)



Un sólo punto de acceso para tus operaciones de comercio exterior

SUCE

DOCUMENTOS RESOLUTIVOS

BUZÓN ELECTRÓNICO

CONSULTA TÉCNICA

SERVICIOS

## ITP001 - Información Preliminar para el Certificado oficial sanitario y/o de calidad de los recursos y productos pesqueros y acuícolas con fines de exportación (TUPA: 22)

### Mensajes

*ATENCIÓN, usted no puede crear el presente formulario dado que: El Formato solo lo puede hacer un Laboratorio*

DOCUMENTO RESOLUTIVO - EXPEDIENTES PRELIMINARES:

Generar Formato

Más Información

Regresar

Datos del Solicitante

DATOS DEL SOLICITANTE

# Informe de Ensayo

- Informe de análisis emitido por un laboratorio autorizado por el SANIPES previa acreditación del INACAL (antes INDECOPI), relativo a las muestras seleccionadas y tomadas del respectivo lote de embarque.
- Cumplimiento del procedimiento vigente.

Navigation menu: [Contáctenos](#) [Publicaciones](#) [Comunicados](#) [TUPA](#) [Convocatorias](#) [VUCE](#)

Sanipes logo: **SANIPES**

Inicio

## Entidades de Apoyo

Navigation menu: [Contáctenos](#) [Publicaciones](#) [Comunicados](#) [TUPA](#) [Convocatorias](#) [VUCE](#)

Sanipes logo: **SANIPES**

Inicio

## Entidades de Apoyo

### Entidades de Apoyo en Ensayo

Mostrando 10 filas.

Buscar:

Fecha de Publicación: 22-12-2015

00012  
SGS DEL PERÚ S.A.C. SEDE CALLAO REV. 15

RELACIÓN DE METODOS APROBADOS DE SGS DEL PERÚ SEDE CALLAO REV 15.

Fecha de Publicación: 03-11-2015

0011  
INTERTEK TESTING SERVICES PERU S.A. SEDE LIMA (REV. 19)

### Entidades de Apoyo en Inspección

Mostrando 10 filas.

Buscar:

Fecha de Publicación: 03/03/2016

ENTIDADES DE APOYO EN INSPECCIÓN AL SANIPES

Fecha de Publicación: 23/02/2016

RELACION DE ALCANCES DE INSPECCIÓN APROBADOS  
N° PTI - 030-15-SANIPES

Entidad de apoyo: INSPECTORATE SERVICES PERU S.A.C.

Alcance de Inspección: 1. Productos Pesquero y Acuicola Crudos Congelados (Incluyendo Pasta de Pescado o Surimi)., 2. Productos Pesqueros y Acuicolas Precocidos y Cocidos Congelados., 3. Moluscos Bivalvos Crudos, Precocidos o Cocidos, Congelados., 4. Productos Pesqueros y Acuicolas Empanizados Precocidos y Cocidos Congelados., 5.

## Listados a nivel internacional

Encuentra los listados oficiales de las empresas que pueden exportar a diversos mercados de Europa, Asia y América

Está aquí: Inicio / SANIPES A TU SERVICIO / Habilitaciones sanitarias / Listados a nivel internacional

### Mercado europeo

- [Empresas registradas para exportar a la Unión Europea](#)
- [Empresas registradas para exportar a Rusia](#)

### Mercado asiático

- [Empresas registradas para exportar a China \(Consumo Humano Directo\)](#)
- [Lista de especies autorizadas a China](#)
- [Empresas registradas para exportar a China \(Consumo Humano Indirecto\)](#)
- [Empresas registradas para exportar a Vietnam \(Consumo Humano Directo\)](#)
- [Empresas registradas para exportar a Vietnam \(Consumo Humano Indirecto\)](#)
- [Empresas registradas para exportar a Corea](#)

### Mercado americano

- [Empresas registradas para exportar a Brasil](#)
- [Empresas registradas para exportar a Argentina](#)
- [Empresas argentinas registradas para exportar a Perú](#)
- [Empresas registradas para exportar a Guatemala](#)
- [Empresas registradas para exportar a Panamá](#)

<https://www.sanipes.gob.pe/web/index.php/es/sanipes-a-tu-servicio/habilitaciones-sanitarias/comercio-exterior>

# DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA

<http://www.digesa.sld.pe/>



**PERÚ** Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

El Laboratorio de Control Ambiental cuenta con la Acreditación según Norma ISO/IEC 17025 y Certificación según Norma ISO 9001

**INICIO** | **TUPA** | **CODEX** | **COMPIAL** | **VUCE**



Institucional



Fiscalización en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria



Salud Ambiental



Inocuidad Alimentaria



Laboratorio de Control Ambiental



Digesa participó en 39º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

Digesa participó en 39º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

Digesa declara emergencia sanitaria la calidad del agua para consumo humano en el Datem del Marañón

Digesa recibe visita de la misión externa para la Agenda de la Seguridad Sanitaria Mundial

Digesa recibió cuatro Certificaciones por Buena Práctica en Gestión Pública

**Mas Noticias >>**

### ORIENTACIÓN

- » [Digesa Alerta sobre Juguetes y Útiles de Escritorio No Saludables en el Perú](#)
- » [Cronograma de Capacitaciones VUCE 2016](#)
- » [Registro de Acreditación de Servicios de Apoyo al Medico Ocupacional](#)
- » [Autoridades Competentes para Emitir el CLV y el Certificado de Uso para el Trámite de Registro Sanitario](#)

[Mas orientación al usuario](#)

## REGULACIÓN SANITARIA

- » Normas Sanitarias
- » Normas en Consulta
- » Informes Técnicos

## IMPORTACION DE ALIMENTOS

## SERVICIOS

- » Transparencia y Acceso a la Información
- » [Buzón de Quejas](#)
- » Mas Servicios

## CONSULTAS

- » **[EXPEDIENTES EN TRÁMITE](#)**
- » Autorizaciones Sanitarias de Juguetes y Útiles de Escritorio
- » Registro Sanitario de Alimentos
- » Acreditación en Servicios de Salud

# DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA

<http://www.digesa.sld.pe/> - [www.vuce.gob.pe](http://www.vuce.gob.pe)

Ventanilla Única de Comercio Exterior

# vuce

Perú

Un sólo punto de acceso para tus operaciones de comercio exterior

SUCE

DOCUMENTOS RESOLUTIVOS

BUZÓN ELECTRÓNICO

CONSULTA TÉCNICA

SERVICIOS

## SOLICITUDES

Seleccione una Entidad:

DIGESA

32	DGS004	<u>Certificado de Libre Comercialización de alimentos, bebidas y de productos naturales fabricados y/o elaborados en el país, por despacho o lote de embarque país de destino.</u>	1	10.00% de la UIT	5(días)
33	DGS002	<u>Certificado Sanitario Oficial de Exportación de alimentos y bebidas para consumo humano.</u>	1	0.75% de la UIT hasta 20 TM de Peso Neto, 0.05% de la UIT por cada TM Adicional	2(días)
34	DGS032	<u>Habilitación sanitaria de establecimientos de fabricación de alimentos y bebidas</u>	0	24% UIT	30(días)
35	DGS032	<u>Validación Técnica Oficial Del Plan Haccp</u>	1	23.98% UIT	30(días)

# CERTIFICADO SANITARIO OFICIAL DE EXPORTACIÓN



Documento oficial donde se garantiza por escrito que un determinado lote de un alimento a exportar es apto para consumo humano y cumple con determinados requisitos sanitarios. Emitido a solicitud de parte.





## TÍTULO VII. De la Exportación de alimentos y bebidas.

- Artículo 86°. Certificado sanitario Oficial de Exportación, por excepción y a solicitud del exportador, la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) podrá expedir un Certificado Sanitario Oficial de Exportación de alimentos y bebidas. El Certificado se expedirá en formatos cuyo contenido se ajustará al tipo de producto y a las especificaciones particulares solicitadas por el exportador. El Certificado Sanitario Oficial de Exportación **no constituye un documento de preembarque**, ni será exigible por las Aduanas como condición para proceder al despacho del producto.
- Artículo 87°. Lote de embarque. El Certificado Sanitario Oficial de Exportación se expedirá por cada despacho o **lote de embarque y país de destino**. Cada despacho podrá estar constituido por más de un lote de producción y estar destinado a uno o varios clientes del país importador.



# SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA – SENASA –

[www.senasa.gob.pe](http://www.senasa.gob.pe)

VUCE | Roya del Café | Consultas Legales | InfoSENASA | Intranet | Mapa del sitio | Correo Electrónico | Contáctenos | Acceso a la Información | Buscar |    

[Inicio](#) | [Institución](#) | [Competencias](#) | [Oportunidades](#) | [Inspecciones](#) | [Servicios](#) | [Portal de Transparencia](#)



Senasa contigo



Antes



# SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA

Autorización Sanitaria de Establecimiento Procesador Primario



Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos

Es el proceso por el que se verifica el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene; así como, de la aplicación de los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC/HACCP) y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), cuando correspondan, con la finalidad de autorizar al establecimiento.

Los establecimientos involucrados son aquellos comprendidos en el suministro para el consumo nacional, la exportación y la importación; tales como los centros de faenado, plantas de empaque, administradoras de programas sociales, receptoras de donaciones, entre otras.

Para acceder a los procedimientos aplicados por el SENASA a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, deben hacer clic en la imagen indicada abajo.

Formato Solicitud Declaración Jurada para Inscripción/Modificación y/o Ampliación de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos ([Dar clic en el siguiente enlace](#))

La tasa por el servicio para otorgar la Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, **según numeral 2 Artículo 50° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria es de 22.8% UIT**.

## CONSULTA DE REQUISITOS

Importación  Exportación  Tránsito Internacional

PRODUCTO:  
aguaymanto

Selección	Nombre del Producto	Partida Arancelaria	Código CRF
<input checked="" type="radio"/>	AGUAYMANTO (=CAPULÍ), deshidratado (Physalis peruviana)	0813.40.00.00 P2	02
<input type="radio"/>	AGUAYMANTO (=CAPULÍ), fruto seco al natural (Physalis peruviana)	0813.40.00.00 P3	03
<input type="radio"/>	AGUAYMANTO (=CAPULÍ), fruto fresco (Physalis peruviana)	0810.90.50.00	03
<input type="radio"/>	AGUAYMANTO (=CAPULÍ), semilla (Physalis peruviana)	1209.99.90.00 P4	04
<input type="radio"/>	AGUAYMANTO (=CAPULÍ), congelado (Physalis peruviana)	0811.90.99.00	02
<input type="radio"/>	AGUAYMANTO, polvo (Physalis peruviana)	1106.30.90.00	02
<input type="radio"/>	AGUAYMANTO, Planta in vitro (Physalis peruviana)	0602.90.90.00	04
<input type="radio"/>	AGUAYMANTO (=CAPULÍ), fruto seco industrial (Physalis peruviana)	0813.40.00.00 P2	02

Página 1 de 1, Registros 8 de 8

Aplicación	País de Destino	País de Origen
CONSUMO	EEUU	PERU

## REQUISITO FITOSANITARIO DE EXPORTACION

Producto	Nombre Científico	
AGUAYMANTO (=CAPULÍ), deshidratado : Capuli	Physalis peruviana	
País Destino	País de Origen	
EEUU	PERU (MULTIDEPARTAMENTAL)	
Uso o Destino	Tipo	Estado
COMERCIALIZACION, CONSUMO	EXPORTACION	AUTORIZADO

Requisito(s) fitosanitario(s)  
1. REQUISITOS GENERALES:

<https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2015/07/Requisitos-Autorizaci%C3%B3n-Sanitaria.pdf>

[https://servicios.senasa.gob.pe/SIGIAWeb/ino\\_establecimientosproceso.html](https://servicios.senasa.gob.pe/SIGIAWeb/ino_establecimientosproceso.html)

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

# LA CERTIFICACION FITOSANITARIA EN EL CI

Es el conjunto de procesos que conducen a la emisión del [Certificado Fitosanitario \(CF\)](#) para la exportación, expedido por el SENASA como ONPF, para dar fe que el producto cumple con los requisitos fitosanitarios que establece el país importador en su regulación. Estos requisitos pueden ser:

- Certificación del Lugar de producción.
- Certificación de plantas empacadoras.
- Tratamiento cuarentenario (hidrotérmico, frío, etc).
- Inspección fitosanitaria del envío.
- Emisión del CF.

El CF, esta dirigido exclusivamente a la ONPF del país importador y es emitido conforme a directrices de la NIMF 12:

- Descripción del envío.
- Declaración Adicional.
- Tratamiento de desinfestación/desinfección.

(Formato: DGSV/DDF-13-EXP)

REPUBLICA DEL PERU  
MINISTERIO DE AGRICULTURA

CERTIFICADO FITOSANITARIO  
PHYTOSANITARY CERTIFICATE

N°

ORGANIZACION DE PROTECCION FITOSANITARIA A : ORGANIZACION (ES) DE PROTECCION FITOSANITARIA  
PLANT PROTECTION ORGANIZATION TO : PLANT PROTECTION ORGANIZATION (S)  
PERU DE(OF) :

DESCRIPCION DEL ENVIO – DESCRIPTION OF CONSIGNMENT		
Nombre y Dirección del Exportador – Name and address of Exporter		
Nombre y Dirección declarados del destinatario – Declared name and address of consignee		
Número y descripción de bultos – Number and description of package		Marcas Distintivas – Distinguishing marks
Lugar de Origen – Place of Origin	Medios de transportes declarados Declared means of conveyance	Punto de entrada declarado Declared point of entry
Cantidad declarada y nombre del producto Name of product and quantity declared		Nombre botánico de las plantas o productos vegetales Botanical name of plants or plant products
<small>Por la presente se certifica que las plantas o productos vegetales descritos más arriba se han inspeccionado de acuerdo con los procedimientos adecuados y se consideran exentos de plagas de cuarentena, prácticamente exentos de otras plagas nocivas y se considera que se ajustan a las disposiciones fitosanitarias vigentes en el país importador.</small>		
<small>This is to certify that the plants or plant product's Described above have been inspected according to appropriate procedures and are considered to be free from quarantine pests, and practically free from other injurious pests, and that are considered to conform with the effective phytosanitary regulations of importing country.</small>		
TRATAMIENTO DE DESINFESTACION O DESINFECCION – DESINFESTATION AND/OR DESINFECTION TREATMENT		
Fecha – Date		Tratamiento – Treatment
Producto químico (Ingrediente activo) – Chemical (active ingredient)		
Duración y temperatura – Duration and Temperature		Concentración – Concentration
INFORMACIÓN ADICIONAL – ADDITIONAL INFORMATION		
DECLARACION SUPLEMENTARIA – ADDITIONAL DECLARATION		
Nombre del funcionario autorizado Name of authorized officer		(Sello de la organización) (Stamp of organization)
Lugar de expedición y Fecha Place of issue and Date		Firma – Signature
EL SENASA, sus funcionarios y representantes declinan toda responsabilidad financiera resultante de este certificado		
Este certificado ha sido adoptado por el Perú por Decreto Ley N° 21175 concordante a la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria de FAO.		

# CERTIFICACIÓN ZOOSANITARIA DE EXPORTACIÓN

SENASA en cumplimiento a las recomendaciones de la OIE y al Acuerdo sobre la Aplicación de MSF de la OMC, como Autoridad Nacional en Sanidad Agraria certifica las condiciones sanitarias de las mercancías pecuarias que se exportan.

Los CZE se emiten en la Oficina del SENASA del terminal aéreo, portuario o en las DE del SENASA, ***previo cumplimiento de los requisitos sanitarios de los países importadores***, así como de los protocolos que el Perú suscribe para poder exportar nuestras mercancías pecuarias y a las normas sanitarias que la Institución establezca.

# TIPOS DE PALLETS : MADERA – FIBRA DE MADERA – COMBINADAS CON MADERA

Productos de madera: Tableros celulares, aglomerados y contrachapados. representa entre el 90% y 95% del mercado de pallets. Actualmente, la normativa internacional (NIMF 15) obliga a tratar la madera que se destina a la exportación.



<https://www.fao.org/3/mb160s/mb160s.pdf>



**INFORMACIÓN AL 01 DE DICIEMBRE DE 2021**

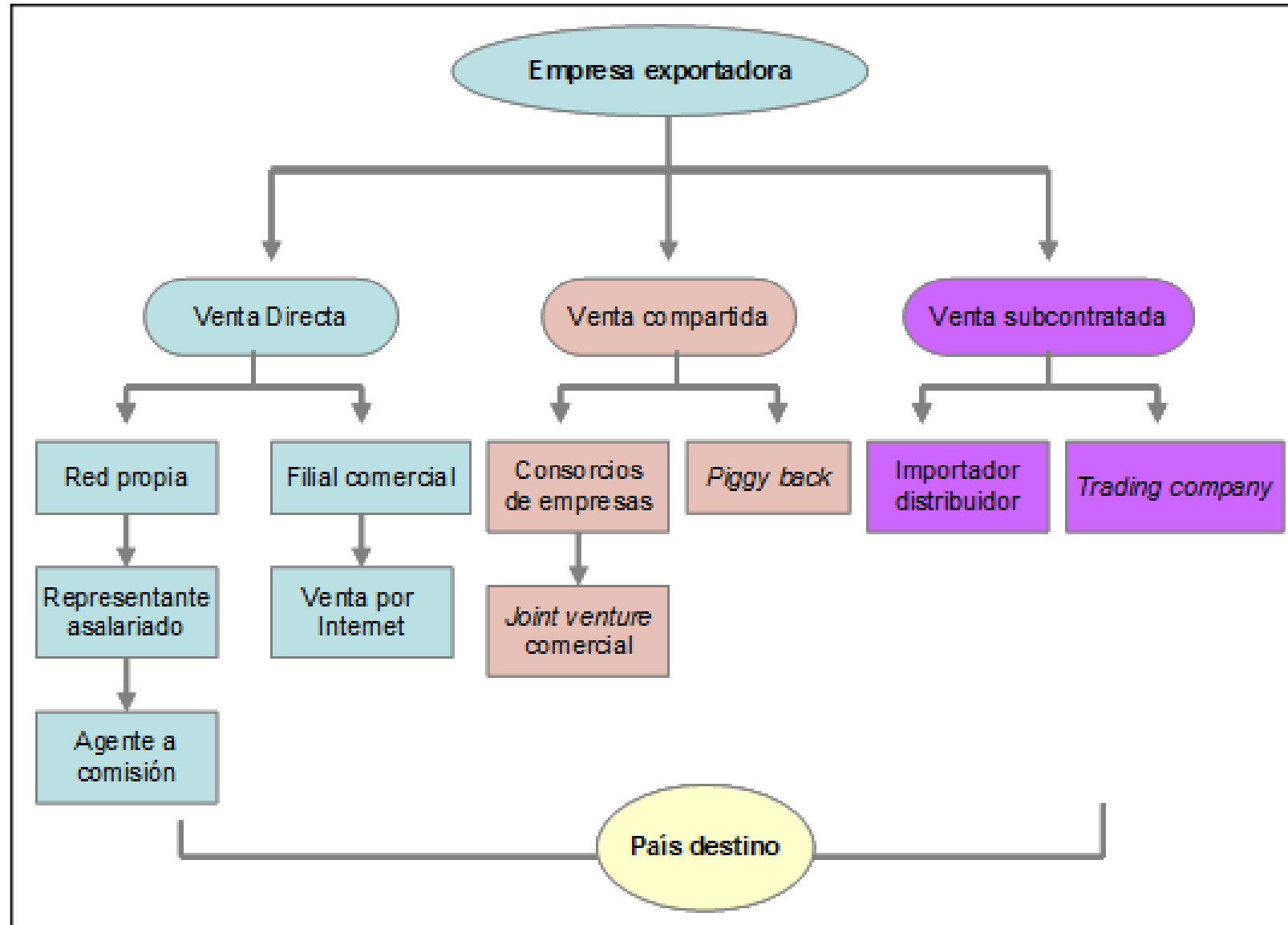
**LISTA DE EMPRESAS AUTORIZADAS PARA REALIZAR EL TRATAMIENTO TERMICO Y MARCADO DE EMBALAJES DE MADERA PARA LA EXPORTACIÓN**

N°	EMPRESA AUTORIZADA	TIPO DE AUTORIZACIÓN DE FUNCIONAMIENTO	DIRECCIÓN	DPTO.	TELÉFONO	e-mail	N° AUTORIZACION DE FUNCIONAMIENTO	VIGENCIA DE LA AUTORIZACION
1	INVERSIONES CALLUPE S.A.C.	Cámara de Tratamiento Térmico	Carretera Central Km. 15.5, Lote 15-A, Ate, Lima, Lima	Lima	999039639	maderas.inver.callupe@gmail.com	N° 001-2021-MIDAGRI-SENASA-DSV-SCV	14 de enero de 2022
2	MADERAS EMBALAJES Y ACABADOS S.A.C.	Cámara de Tratamiento Térmico	Jr. Mariscal Cáceres Mz. P, Lote 07, Tablada de Lurin, Villa María del Triunfo, Lima	Lima	981744559	rguzmac@mademac.com	N° 002-2021-MIDAGRI-SENASA-DSV-SCV	19 de enero de 2022
3	MAFOREST S.R.L.	Cámara de Tratamiento Térmico	Calle 4, Mz. A1, Lote 8, Parque Industrial, Villa El Salvador, Lima	Lima	943262270	acardenas.maforest@gmail.com	N° 003-2021-MIDAGRI-SENASA-DSV-SCV	26 de enero de 2022
4	MADERERA FRAY S.A.C.	Cámara de Tratamiento Térmico	Calle A, Mz. C, Lote 11 Parque Industrial, La Angostura, Ica	Ica	(056) 216806 828*3342	madererafraysac@hotmail.com	N° 004-2021-MIDAGRI-SENASA-DSV-SCV	26 de enero de 2022
5	SELMA PERU S.R.L.	Cámara de Tratamiento Térmico	Calle 2, Mz. 13, Lote 19, Parque Industrial, La Esperanza, Trujillo	La Libertad	994051982	selmaperusrl@gmail.com	N° 005-2021-MIDAGRI-SENASA-DSV-SCV	27 de enero de 2022
6	GRUPO INDEZA S.A.C.	Cámara de Tratamiento Térmico	Mz. B, Lote 1, A.H. Pesquero I Pachacutec, Ventanilla, Callao	Lima	(01) 3084536 985558423	grupo_indeza@hotmail.com	N° 006-2021-MIDAGRI-SENASA-DSV-SCV	31 de enero de 2022
7	CONSORCIO MADERERO S.A.C.	Cámara de Tratamiento Térmico	Carretera Manantay Km. 5.800 Manantay, Coronel Portillo Ucayali	Ucayali	(061)576152	info@perumaderas.com	N° 007-2021-MIDAGRI-SENASA-DSV-SCV	08 de febrero de 2022
8	INDUSTRIA FORESTAL HUAYRURO S.A.C.	Cámara de Tratamiento Térmico	Carretera Federico Basadre Km. 12, Caserio 2 de Mayo, Yarinococha, Coronel Portillo	Ucayali	(061) 572061	inforhuaywood@inforway.com	N° 008-2021-MIDAGRI-SENASA-DSV-SCV	10 de febrero de 2022

<https://www.gob.pe/institucion/senasa/informes-publicaciones/2449087-plantas-de-tratamiento-registradas-y-autorizadas>

**LOS PROCESOS EN LAS  
INDUSTRIAS PARA LA  
EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS Y  
OTROS PRODUCTOS**

# ENTRADA EN LOS MERCADOS INTERNACIONALES: EXPORTACIÓN



# RECHAZOS DE EXPORTACIONES PERUANAS A LOS EEUU

Causa del Rechazo												
No Process	6	3		14		1		1	2	7	1	35
No FCE	1			14						2		17
No English						8				3	1	12
Nut. labeling								1	5	1		7
List of ingredient	1								3			4
Color labelling						1						1
Trans fat								1				1
Unsafe color											2	2
Filthy (suciedad)		1			1	2			3	1	3	11
Pesticides					1	1	1		2	1	1	7
Salmonella		2		1								3
Histamine		1										1
Poisonus /venenoso		1										1
Listeria	1											1



Sistema de Reporte de Rechazos a través del Sistema OASIS (\*) de la FDA

(\*) Operational and Administrative System for Import Support

# RASFF



- *Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos* -

- Utilizado desde 1979, obtuvo una base legal en 1983

- La base legal actual es el Reglamento (EC) 178/2002, cuando se estableció la EFSA

[https://ec.europa.eu/food/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts/rasff-portal\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts/rasff-portal_en)

# RASFF



European Commission

RASFF Window

-- Help --

iRASFF



SEARCH

CONSUMERS TRACES

Show search criteria

## 29 NOTIFICATIONS

Ref. ↓	Category ↓	Type ↓	Subject ↓	Date ↓	Country ↓	Class. ↓	Decision ↓	
2022.1299	Fruits and vegetables	food	Cadmio en pimientos de Perú. Cadmiun in peppers from Perú.	4 MAR 2022	Spain	border rejection notification	serious	<a href="#">Details &gt;&gt;</a>
2022.1075	Fruits and vegetables	food	Chlorpyrifos detected on organic bananas from Peru.	23 FEB 2022	Luxembourg	alert notification	serious	<a href="#">Details &gt;&gt;</a>
2022.0848	Fruits and vegetables	food	Chlorpyrifos in green asparagus	14 FEB 2022	Belgium	alert notification	serious	<a href="#">Details &gt;&gt;</a>
2022.0598	Cereals and bakery products	food	Fumonisin in cornmeal from Peru	1 FEB 2022	Spain	border rejection notification	undecided	<a href="#">Details &gt;&gt;</a>
2021.6459	Fruits and vegetables	food	Chlorothalonil in sugar snaps from Peru	26 NOV 2021	Denmark	information notification for attention	undecided	<a href="#">Details &gt;&gt;</a>
2021.6299	Fruits and vegetables	food	Clothianidin and unauthorised substances iprodione, phenthoate, fipronil and dinotefuran in chilli peppers from Peru	22 NOV 2021	Italy	information notification for attention	undecided	<a href="#">Details &gt;&gt;</a>
2021.6280	Fish and products thereof	food	Poor temperature control (-3°C) on frozen fish from Peru	19 NOV 2021	Spain	border rejection notification	not serious	<a href="#">Details &gt;&gt;</a>
2021.5655	Meat and meat products (other...)	food	País no autorizado para exportar gelatina a la Unión, gelatina en polvo, Perú // Non approved country to export gelatin to the Union, gelatin powder. Peru	20 OCT 2021	Spain	border rejection notification	not serious	<a href="#">Details &gt;&gt;</a>
2021.5470	Cephalopods and products thereof	food	Cold chain breakdown for frozen squid (Disidicus gigas) from Peru	11 OCT 2021	Spain	border rejection notification	not serious	<a href="#">Details &gt;&gt;</a>
2021.5150	Crustaceans and products thereof	food	Rupture cold chain for frozen Prawns (Penaeus (Litopenaeus) vannamei) from Peru	27 SEP 2021	Spain	border rejection notification	no risk	<a href="#">Details &gt;&gt;</a>
	Nuts, nut products					border rejection		

# **CONTROL POR PROCESOS EN LAS INDUSTRIAS DE EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS**

# REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO

**Contar con un Sistema Preventivo de Inocuidad Alimentaria**



**FUENTE: Alianza de Controles Preventivos para la Inocuidad Alimentaria (FSPCA)**

# REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

## 8. Ley FSMA: Normativa de Controles Preventivos para alimentos de consumo humano

Esta Norma Final trajo consigo la modificación del 21 CFR sección 110 por la 117, donde se indica que los procesadores, empaques y manejadores de alimentos de Estados Unidos y quienes exporten sus productos hacia este país, deberán llevar a cabo un **Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basado en Riesgo (Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls)**. Lo anterior es un nuevo enfoque del HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) conocido ampliamente. Haciendo una comparación resultan enfoques similares, pero existen algunas diferencias entre ambos que conviene resaltar. Algunas diferencias:

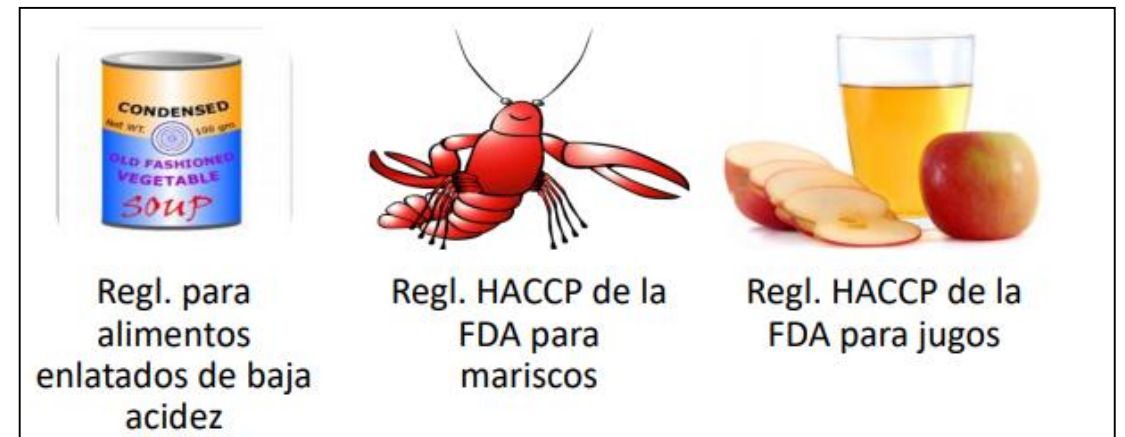
La Norma Final no hacen referencia a los 05 pasos previos de HACCP como: Formar un equipo HACCP, hacer una descripción de producto, definir la intención de uso, elaborar un diagrama de flujo y verificarlo en sitio. Sin embargo, sí establece que el análisis se hace según el tipo de alimento y que este Plan lo debe realizar un “Individuo Calificado en Controles Preventivos”, por sus siglas en inglés PCQI (Preventive Control Qualified Individual).



# Ley FSMA - EEUU

## Exenciones y Requisitos Modificados para Controles Preventivos :

- Instalaciones Calificadas (empresas muy pequeñas)
- Alimentos sujetos al reglamento de alimentos enlatados de baja acidez (peligro microbiológico solamente)
- Alimentos sujetos a HACCP (pescados, mariscos y jugos)
- Suplementos alimenticios
- Bebidas alcohólicas

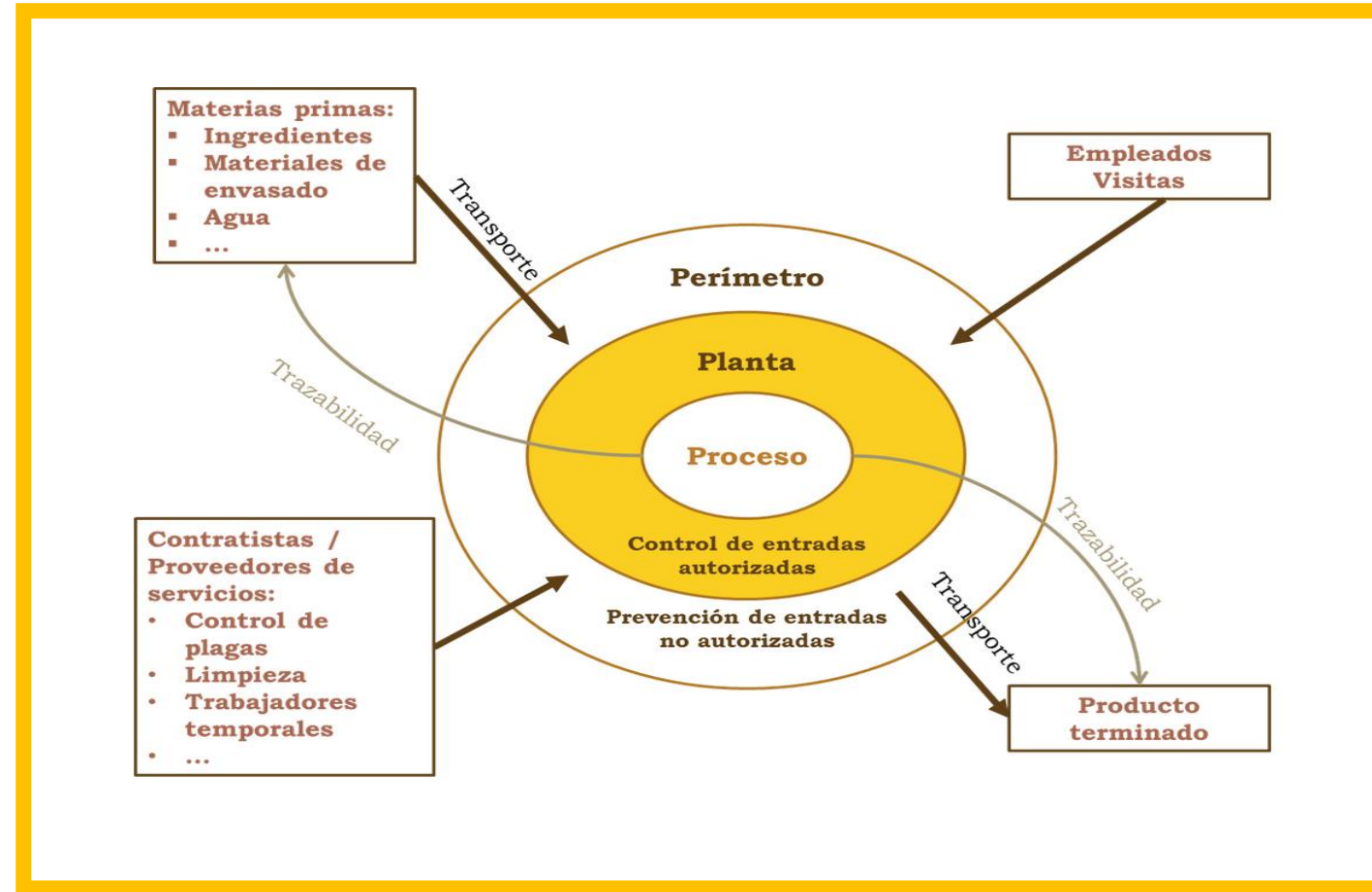


*No aplica a Controles Preventivos porque a ellos se aplica HACCP*

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcr/CFRSearch.cfm?fr=117.5>

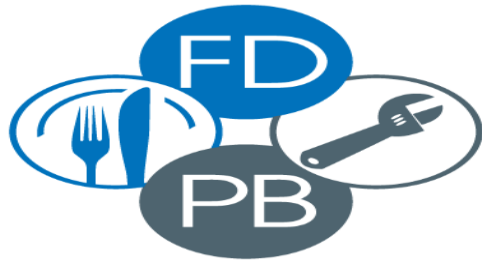
# Tipos de controles a monitorear:

- Las empresas son responsables de producir alimentos inocuos y aptos para el consumo humano, controlando los peligros que se encuentran en la cadena alimentaria, así como todas las fases de las operacionales frente a la inocuidad de los alimentos, mediante procedimientos eficaces.
  - Tiempo y temperatura** – Naturaleza, tratamiento y método de elaboración
  - Procesos específicos** – De acuerdo a la elaboración y tratamiento característico
  - Peligros de contaminación en los alimentos** – Sistemas de prevención – Ejemplo Regla IA (Food defense – 21 CFR 121)
  - Requisitos relativos a las materias primas** – Contar con proveedores aprobados y monitoreados



# FOOD DEFENSE

<https://www.fda.gov/food/food-defense-tools-educational-materials/food-defense-plan-builder>



## Food Defense Plan Builder

Link a la herramienta "Food Defense Plan Builder":

<http://www.fda.gov/food/fooddefense/toolseducationalmaterials/ucm349888.htm>

File Edit View Tools Help

0 of 0

Company Information | Broad Mitigation Strategies | Vulnerability Assessment | Focused Mitigation Strategies | Emergency Contacts | Action Plan | Food Defense Plan | Supporting Documents

Company Name:  Facility Identifier Numbers:

Address:  Country:

City, State:  Postal Code:

Phone Numbers: Phone  Fax

Other:

Description	Number
FDA Registration #	

Facility Description:

Employee Description:

Product Description:

Food Defense Team:

Name	Title	Phone	Primary Contact
------	-------	-------	-----------------

**CASOS SOBRE LA APLICACIÓN  
DEL CONTROL POR PROCESOS  
EN LAS INDUSTRIAS DE  
EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS**

# CONTROLES POR PROCESOS EN LAS INDUSTRIAS PARA LA EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS

CONTROL	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Realizar procedimientos de verificación y registro de la calidad de las materias primas, evaluación de proveedores, los alimentos con tratamientos de conservación y productos terminados de acuerdo a los protocolos establecidos.</p>	<p>Diagnosticar la calidad de los diferentes tipos de alimentos, de acuerdo a la normativa vigente .</p> <p>Registrar los parámetros obtenidos en planillas o formatos establecidos en el protocolo de control de calidad.</p> <p>Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el control y registro de los parámetros de calidad del proceso productivo, para asegurar la calidad del producto.</p> <p>Controlar organoléptica y microbiológicamente la calidad de los alimentos de acuerdo a sus características, según los parámetros establecidos en las regulaciones</p>

# CONTROLES POR PROCESOS EN LAS INDUSTRIAS PARA LA EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS

CONTROL	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Calidad nutricional e inocuidad de los productos terminados, de acuerdo a los estándares establecidos para cada tipo de alimento.</p>	<p>Aplicar factores de conversión para calcular el aporte calórico por cada tipo de nutriente, a un producto determinado .</p> <p>Determinar según la función metabólica principal (energía inmediata, estructural, reserva energética) que cumple en el organismo humano.</p> <p>Clasifica un producto alimenticio según la normativa.</p> <p>Clasificar los aditivos alimentarios de acuerdo a su uso y utiliza solo aquellos autorizados por las BPM, indicando cuáles deben ser destacados en la etiqueta de un producto.</p>
<p>Monitoreo, Vigilancia y Verificación de toda la cadena de proceso alimentario incluyendo hasta la expedición (Auditorías internas – externas)</p>	<p>Monitoreo: Control (Mirada sobre lo que se hace) a través de PROCEDIMIENTOS e INSTRUCTIVOS</p> <p>Vigilancia: Supervisión - Confirmar lo que se hace</p> <p>Verificación: Confirmar resultados del monitoreo y vigilancia, con el objeto de sopesar si es necesario hacer un cambio de especificaciones, de proveedores o se puede continuar trabajando del mismo modo</p>

**INOCUIDAD / HACCP /  
TRAZABILIDAD / CONTROLES  
SANITARIOS, PARA LA  
EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS**

# Aspectos legales - Inocuidad y HACCP

- La inocuidad sí es requerida por ley
- DL 1062: 2008 – Ley de Inocuidad de Alimentos, DS007-1998 – SA, DS 040 – 2001- PE, R.M. N° 449-2006/MINSA: Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP
- Un sistema basado en principios HACCP es obligatorio para la industria de alimentos a nivel nacional como internacional
- Estos sistemas de inocuidad son controlados por los gobiernos (Validación del plan HACCP) y de manera voluntaria por organismos de tercera parte (certificación).
- Para países terceros la inocuidad alimentaria es exigida por los compradores/importadores.
- Para productos de origen animal las autoridades exigen sistemas de control de inocuidad (HACCP), asociados con normas tipo FAMI – QS.



### Avoid Cross Contamination FITS ALL HACCP SYSTEMS

Salmon Hygiene Technology does not designate particular colours for specific areas or food types, because this is the responsibility of the cleaning managers. Some establishments require inter-departmental equipment segregation, but others require inter-food equipment segregation.

Sistema de gestión

(BRC, IFS, SQF  
2000)

HACCP

Pre requisitos

(BPA, BPM, BPH, POES)

# CONDICIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA “DE LA GRANJA A LA MESA” - TRAZABILIDAD





# Marcado o Etiquetado

Las mercancías deben estar debidamente marcadas a fin de identificarlas sin equívoco, para que quienes las manejen durante el transporte, no tengan dudas en cuanto al lugar de destino y el modo como manipularlas.

Las marcas deben estar en el idioma del país de destino.



El código de barras se ha convertido en un elemento indispensable en los envases de alimentos y de bienes de consumo.

Se utilizan varios códigos de barras en el mundo:

- El Código Universal de Producto (UPC).
- Sistema Europeo de Numeración de Artículos (EAN).

TRAZABILIDAD	SIGNIFICADO
LP	Lote de producción
1	Referente a primer lote
L01	Ciudad de fabricación Lima (01),
1211	Fecha de elaboración
B01	Código de proveedor de Insumo
A01	Código de proveedor de Maquilado

## TRAZABILIDAD / RASTREABILIDAD



# CONTROLES SANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS

- ✓ Requisitos microbiológicos: R.M. N° 591-2008/MINSA “Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad.
- ✓ R.M. N° 449-2006/MINSA: Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP
- ✓ Requisitos sensoriales, físico – químicos (metales pesados, contaminantes (plaguicidas, medicamentos veterinarios, dioxinas, furanos) y alérgenos.
- ✓ Control de envases
- ✓ Rotulado y declaraciones: Otros requisitos del comprador y certificación emitida por la Autoridad Sanitaria competente.

# ACREDITACIÓN

Es el procedimiento mediante el cual un Organismo Autorizado reconoce formalmente que una organización es competente para la realización de una determinada actividad de evaluación de la conformidad.



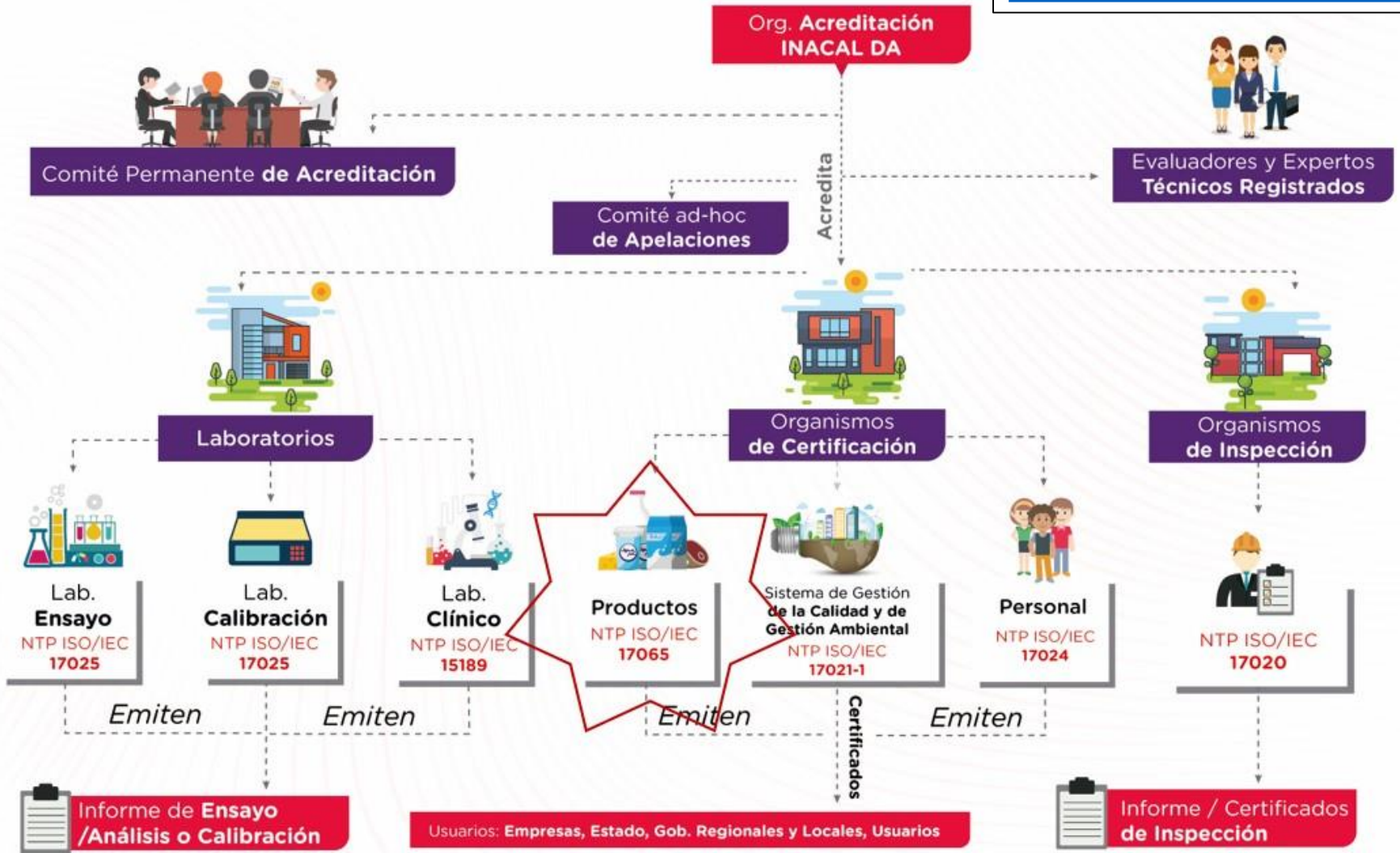
OE



OI

# ACREDITACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

<https://www.inacal.gov.pe/acreditacion/categoria/acreditados>



# REQUISITOS TÉCNICOS DE ACCESO

# REQUISITOS TECNICOS DE ACCESO



La calidad está englobada en el cumplimiento de requisitos los cuales se asocian a la normatividad y accesos a mercados nacionales e internacionales, siendo de esta manera.

# FDA - EEUU

U.S. Department of Health & Human Services

Follow FDA | En Español

**FDA U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION**

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

## CFR - Code of Federal Regulations Title 21

FDA Home | Medical Devices | Databases

**⚠ This information is current as of Jan 06, 2022.**

This online reference for CFR Title 21 is updated once a year. For the most up-to-date version of CFR Title 21, go to the [Electronic Code of Federal Regulations \(eCFR\)](#).

This database includes a codification of the general and permanent rules published in the Federal Register by the Executive departments and agencies of the Federal Government. Title 21 of the CFR is reserved for rules of the Food and Drug Administration.

[Learn More...](#)

**Other Databases**

- 510(k)s
- De Novo
- Medical Device Reports (MAUDE)
- CDRH Export Certificate Validation (CECV)
- CDRH FOIA Electronic Reading Room
- CLIA
- Device Classification
- FDA Guidance Documents
- Humanitarian Device Exemption
- Medsun Reports
- Premarket Approvals (PMAs)
- Post-Approval Studies
- Postmarket Surveillance Studies
- Radiation-Emitting Products
- Radiation-Emitting Electronic Products Corrective Actions
- Recalls
- Registration & Listing
- Standards
- Total Product Life Cycle
- X-Ray Assembler

**Search Database** ? Help

Title21 Part.Section (e.g., 862.1385)  Full Text Search

CFR Title 21 - Food and Drugs: Parts 1 to 1499

- (01) General specifications and general restrictions for provision ...
- (82) Listing of certified provisionally listed colors and specifi ...
- (83-98) [reserved]
- (99) Dissemination of information on unapproved/new uses for mark ...
- (100) General
- (101) Food labeling**
- (102) Common or usual name for nonstandardized foods
- (104) Nutritional quality guidelines for foods
- (105) Foods for special dietary use
- (106) Infant formula requirements pertaining to current good manuf ...
- (107) Infant formula

[Clear Form](#)

Page Last Updated: 01/06/2022

Note: If you need help accessing information in different file formats, see [Instructions for Downloading Viewers and Players](#).

Language Assistance Available: Español | 繁體中文 | Tiếng Việt | 한국어 | Tagalog | Русский | العربية | Kreyòl Ayisyen | Français | Polski | Português | Italiano | Deutsch | 日本語 | فارسی | English

FDA | Accessibility | Contact FDA | Careers | FDA Basics | FOIA | No FEAR Act | Nondiscrimination | Website Policies / Privacy

# REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

## 5. Requisitos relativos a Acidificación y Control del Permiso de Emergencia

### REGISTRO DE PLANTA

- Registrar el nombre de la firma - FCE
- Establecer la ubicación física de la firma.
- Indicar el nombre de los productos, estilos o formas de los empaques y el medio de empaque.

**TYPE OF SUBMISSION**

Initial Registration  
 Relocation (New registration required)  
 Change of Registration Information

**FOOD PROCESSING PLANT LOCATION**

Establishment Name \_\_\_\_\_  
 Number and Street \_\_\_\_\_  
 City and State or Province (or other Subdivision) \_\_\_\_\_  
 Zip (or other Postal Code) \_\_\_\_\_ Country (if other than U.S.) \_\_\_\_\_

**PREFERRED MAILING ADDRESS**

Establishment Name \_\_\_\_\_  
 Number and Street \_\_\_\_\_  
 City and State or Province (or other Subdivision) \_\_\_\_\_  
 Zip (or other Postal Code) \_\_\_\_\_ Country (if other than U.S.) \_\_\_\_\_

**LOW ACID AND/OR ACIDIFIED FOODS PROCESSED AT THIS LOCATION**

Product Name	Form or Style	Packaging Medium	Number of Cans	
			Low-Acid	Acidified

**PLEASE SEND THE FOLLOWING:**

Process Filing forms used for low acid aseptic processes (FORM FDA-2541c).  
 Process Filing forms used for all processing methods except low-acid aseptic (FORM FDA-2541a).  
 NOTE: A separate form is required for each product/process combination. Registration and Process Filing Instructions.  
 LACF & Acidified Regulations (21 CFR 106, 113, 114).

**AUTHORIZED COMPANY REPRESENTATIVE**

Name, Address and Title of Authorized Representative \_\_\_\_\_  
 Telephone No. ( ) \_\_\_\_\_ Telefax No. ( ) \_\_\_\_\_

### REGISTRO DE PROCESO TERMICO

Llenar y remitir un formato de proceso para cada producto y tipo de envase. – SID NUMBER (LACF / AF) 21 CFR 113 - 114

**SCHEDULED PROCESS (do not write in shaded areas - Enter numerical values in boxes)**

Product Name	Form or Style	Packaging Medium	Number of Cans		Process
			Low-Acid	Acidified	
1 0663 0700	1	122 028.00	2-D	06.0	78.55
1 0663 0700	1	121 027.00	2-D	06.0	78.55
1 0663 0700	1	120 026.00	2-D	06.0	

# REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

## 3. Ley contra Bioterrorismo

La Ley contra el Bioterrorismo comenzó a regir en los EE.UU. a partir del 2003 y se encuentra destinada a proteger la producción, distribución y venta de alimentos de origen norteamericano e importado, en contra de posibles atentados terroristas. La ley deroga disposiciones a la FDA para que se encargue de su ejecución.

**El procedimiento para la aplicación de la presente Ley considera cuatro secciones:**

- Registro de instalaciones de Alimentos - Sección 305 (<https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/registration-food-facilities-and-other-submissions>)
- Notificación Previa para Embarques de Alimentos Importados – Sección 307
- Detección administrativa – Sección 303
- Mantenimiento e inspección de Registros de Alimentos (responsable EE.UU. no ha afectado mucho a exportares)  
– Sección 306

<https://www.gob.pe/es/i/394482>

# ESTADOS UNIDOS

## REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

- Tamaño de porción

Medidas caseras y métricas

- Porciones por envase

- Nutrientes obligatorios

- Cantidad de Referencia Normalmente Consumida **RACC**. Se han definido las **RACC** para 139 categorías de alimentos.

21CFR101.12. El tamaño de porción es la fracción más cercana a la RACC, Se declara de la siguiente manera:

- Término de medida conocido seguido de su equivalente métrico en gramos
- Por ejemplo: 1 Cucharada (5g), una taza (240 ml)
- Porción nunca menor al RACC.

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm?fr=101.12>

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

\* Footnote on Daily Values (DV) and calories reference to be inserted here.

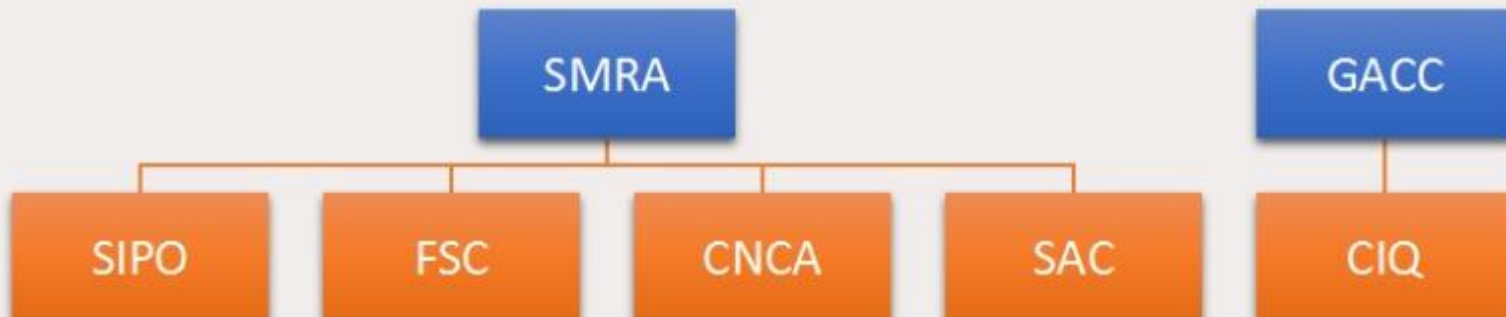
# CHINA

## REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

Prior to March 13 Restructure



After March 13 Res: <http://english.customs.gov.cn/>



<https://www.aqsiq.net/es/que-es-ciq>

El gobierno de China reveló recientemente planes para una reforma de numerosos organismos administrativos . En total se crearán siete nuevos ministerios después de la reforma. Ya a fines de marzo, la **nueva Administración Estatal de Regulación del Mercado (SMRA)** se estableció como una agencia subordinada directa bajo el Consejo de Estado. La institución recientemente establecida consolida a las principales autoridades responsables de la supervisión del mercado dentro de una gran casa administrativa. Por lo tanto, **los siguientes organismos gubernamentales serán absorbidos por la SMRA y ya no existirán :**

Administración Estatal de Industria y Comercio (SAIC)

Administración general de supervisión de calidad, inspección y cuarentena (AQSIQ)

Administración de Alimentos y Medicamentos de China (CFDA)

# CHINA - Conociendo las Normas GB

Las regulaciones (estándares obligatorios y recomendadas) pueden ser promulgadas en China por la Administración de Normalización de China (Standardization Administration of China -SAC), bajo la aprobación del AQSIQ; o por cualquier otra agencia gubernamental.

Para acceder a estos estándares es necesario ingresar a:

<http://www.codeofchina.com> , donde se encuentran listados, para acceder al contenido es necesario comprarlos.

Code of China [Chinese Standard Classification](#) [Professional Classification](#) [ICS Classification](#) [Latest](#)

LABEL FOOD    [Login](#) [Register](#)

Position: Search  valid  to be valid  superseded  to be superseded  abolished  to be abolished

Standard No.	Title	Price(USD)	Delivery	Status	Add to Cart
<a href="#">GB/T 24616-2009</a>	<a href="#">Packaging, labeling, transport and storage for refrigerated foods in logistics</a>	\$110.00	via email in 1~3 business day	valid	<input type="button" value="Add to Cart"/>
<a href="#">Regulations for</a>	<a href="#">Regulations for Food Nutrition Labeling</a>	\$160.00	immediately	valid	<input type="button" value="Add to Cart"/>
<a href="#">GB 7718-2011</a>	<a href="#">National Food Safety Standard --Standard for nutrition labelling of prepackaged foods</a>	\$80.00	immediately	valid	<input type="button" value="Add to Cart"/>
<a href="#">T/CCA 007-2018</a>	<a href="#">Label guide of food for central kitchen of catering business</a>		via email in business day	valid	<input type="button" value="Add to Cart"/>
<a href="#">T/CNFIA 002-2018</a>	<a href="#">Guideline for iconic nutrition labeling for prepackaged food</a>		via email in business day	valid	<input type="button" value="Add to Cart"/>
<a href="#">GB 13432-2013</a>	<a href="#">National Food Safety Standard Food Labeling of Prepackaged Special Diet</a>	\$40.00	immediately	valid	<input type="button" value="Add to Cart"/>
<a href="#">QB/T 4631-2014</a>	<a href="#">Packaging, Labeling, Transportation and Storage for Canned Food</a>	\$75.00	immediately	valid	<input type="button" value="Add to Cart"/>
<a href="#">GB 28050-2011</a>	<a href="#">Nutrition Label Standards of Pre-packaged Food</a>	\$90.00	immediately	valid	<input type="button" value="Add to Cart"/>
<a href="#">GB/T 30643-2014</a>	<a href="#">General Standard for the Label of Food Contact Materials and Articles</a>	\$150.00	via email in 1~3 business day	valid	<input type="button" value="Add to Cart"/>
<a href="#">Regulation on the Inspection, Supervision and Ad</a>	<a href="#">Regulation on the Inspection, Supervision and Administration of Imported and Exported Prepackaged Food Labeling</a>	\$20.00	immediately	valid	<input type="button" value="Add to Cart"/>
<a href="#">HB 24-2004</a>	<a href="#">The certifiable technical requirement for environmental labeling products ceramic ware glass-ceramic ware and glass dinnerware in contact with food</a>		via email in business day	valid	<input type="button" value="Add to Cart"/>
<a href="#">SN/T 0400.9-2005</a>	<a href="#">Rules for inspection of canned food for import and export -- Part 9: Label</a>	\$105.00	via email in 1~3 business day	valid	<input type="button" value="Add to Cart"/>

\* Related standard quantity: 12 \* Page quantity: 1 \* Current: 1 \* First Previous [1] Next End

[About Us](#) | [Contact Us](#) | [Terms of Service](#) | [Privacy](#) | [Cancellation & Refund Policy](#) | [Payment](#)

Tel: +86-10-8572 5655 | Fax: +86-10-8581 9515 | Email: [coc@codeofchina.com](mailto:coc@codeofchina.com) | QQ: 672269886  
Copyright: Codeofchina Inc 2008-2020 [51La](#)

# CHINA

## REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

### Etiquetado Nutricional - Formato en idioma extranjero

营养成分表 nutrition information		
Ítem/Items	Cada 100gramos(g) o 100mililitros(mL)o cada porción	Valor de referencia de nutrientes% o NRV%
能量/energy	kilojulios(kJ)	%
蛋白质/protein	gramo(g)	%
脂肪/fat	gramo(g)	%
碳水化合物/carbohydrate	gramo(g)	%
钠/ sodium	miligramo(mg)	%



# CANADÁ - AIRS

## Automated Import Reference System (AIRS)



This page is part of the **Guidance Document Repository (GDR)**.

Looking for related documents?

[Search for related documents in the Guidance Document Repository](#)

The Automated Import Reference System (AIRS) shows the import requirements for Canadian Food Inspection Agency (CFIA) regulated commodities.

Access the [Automated Import Reference System \(AIRS\)](#) [\(opens in new window\)](#) and follow the series of drop down options that include:

- the Harmonized System (HS) classification
- origin
- destination
- end use and miscellaneous qualifiers pertaining to the commodity for import

What to consider when using AIRS:

- importers should consult Acts as passed by Parliament to interpret and apply the law
- AIRS is only for reference
- AIRS information is updated frequently
- importers are responsible to ensure their information is accurate at the time of importation

## Requesting import permits through My CFIA

Once you've accessed AIRS and determined that you require a permit to import, it can be requested through the agency's online service portal, [My CFIA](#). By signing up for a My CFIA account, you can submit a new service request, track the status of your application and pay for the service online. A list of online services currently available can be found on the [agency's website](#).

If you do not have access to My CFIA, a completed application can also be faxed or mailed to CFIA, [Centre of Administration \(CoA\)](#).

## AIRS codes and registration types

AIRS TUTORIAL

Automated Import Reference System

# Enmiendas de etiquetado de Health Canada Diciembre 2016 Fecha límite de la industria: diciembre de 2021

<http://www.inspection.gc.ca/food/requirements-and-guidance/labelling-standards-of-identity-and-grades/for-industry/eng/1383607266489/1383607344939> NFT Cambios:

### ORIGINAL

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 250 mL / par 250 mL	
Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
<b>Calories / Calories 110</b>	
<b>Fat / Lipides 0 g</b>	<b>0 %</b>
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	<b>0 %</b>
<b>Cholesterol / Cholestérol 0 mg</b>	
<b>Sodium / Sodium 0 mg</b>	<b>0 %</b>
<b>Carbohydrate / Glucides 26 g</b>	<b>9 %</b>
Fibre / Fibres 0 g	<b>0 %</b>
Sugars / Sucres 22 g	
<b>Protein / Protéines 2 g</b>	
<b>Vitamin A / Vitamine A</b>	<b>0 %</b>
<b>Vitamin C / Vitamine C</b>	<b>120 %</b>
<b>Calcium / Calcium</b>	<b>2 %</b>
<b>Iron / Fer</b>	<b>0 %</b>

### NEW

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 1 cup (250 mL) pour 1 tasse (250 mL)	
Amount Teneur	% Daily Value* % valeur quotidienne*
<b>Calories 110</b>	
<b>Fat / Lipides 0 g</b>	<b>0 %</b>
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	<b>0 %</b>
<b>Carbohydrate / Glucides 26 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	<b>0 %</b>
Sugars / Sucres 22 g	<b>22 %</b>
<b>Protein / Protéines 2 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 0 mg</b>	
<b>Sodium 0 mg</b>	<b>0 %</b>
<b>Potassium 450 mg</b>	<b>10 %</b>
<b>Calcium 30 mg</b>	<b>2 %</b>
<b>Iron / Fer 0 mg</b>	<b>0 %</b>

\*5% or less is a little, 15% or more is a lot  
\*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

**Calories is larger and stands out more with bold line below** →

**Serving size stands out more and is more similar on similar foods** ←

**Daily Values updated** ←

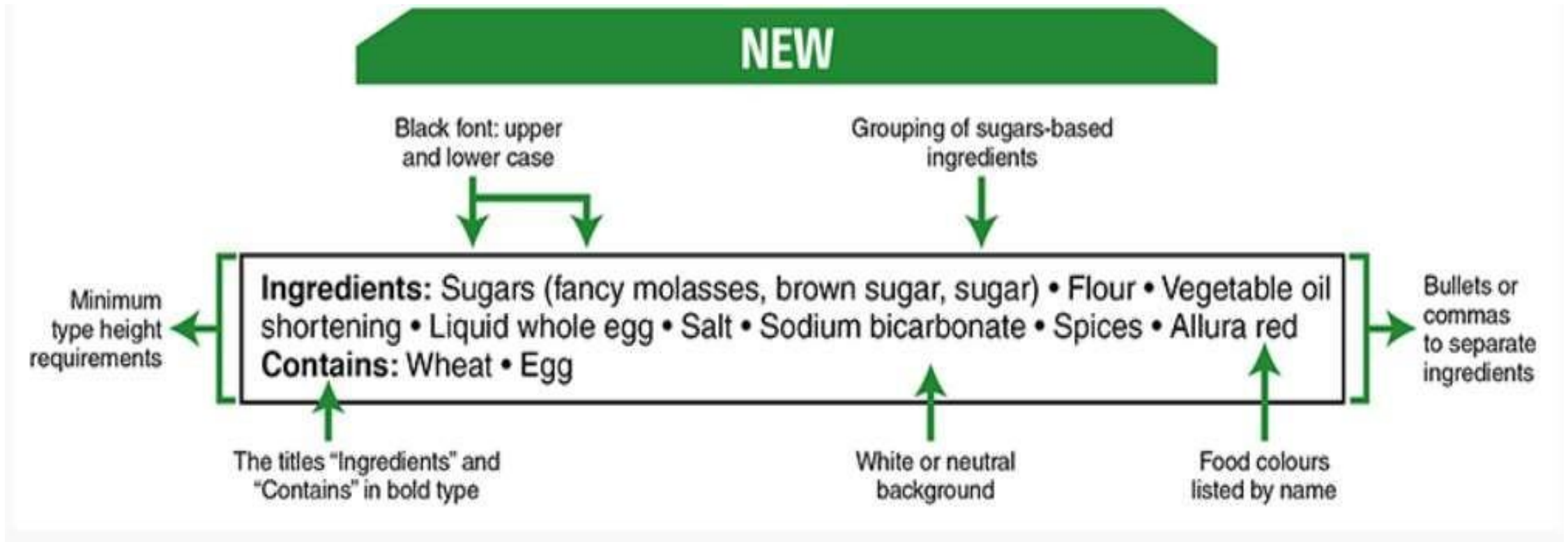
**New % Daily Value for total sugars** ←

**mg amounts are shown** [

**Updated list of minerals of public health concern** ]

**New % Daily Value footnote** →

# Cambios en la lista de ingredientes:



# CONDICIONES DE ACCESO – Access2Markets to Trade Helpdesk

An official website of the European Union How do you know? ▾

European Commission

EN English Search

DG TRADE

## Access2Markets

Home Goods ▾ Services ▾ Investment ▾ Markets ▾ **Toolbox ▾** Contact My Trade Assistant

Home > **Toolbox** > About Access2Markets > Welcome to Access2Markets to Trade Helpdesk users

### Welcome to Access2Markets to Trade Helpdesk users

Your EU Gateway to trade information for exporters and importers

#### What is Access2Markets?

Access2Markets is the new portal for EU exporters and importers to find detailed information on:

- [tariffs](#)
- rules of origin
- product requirements
- customs procedures and formalities
- [VAT/excise duties/sales taxes](#)
- [Trade barriers](#)
- trade statistics

...so that you can find the best source or export market for your products.

#### Information from Trade Helpdesk

All content previously on the Trade Helpdesk is now on Access2Markets.

Access2Markets includes information for both importers and for exporters.

**Home**

Goods ▾

Services ▾

Investment ▾

Markets ▾

**Toolbox** ▾

About Access2Markets ▾

- Welcome to Access2Markets to Market Access Database users
- Welcome to Access2Markets to Trade Helpdesk users**
- Sources and copyright
- Privacy statement

Tutorials ▾

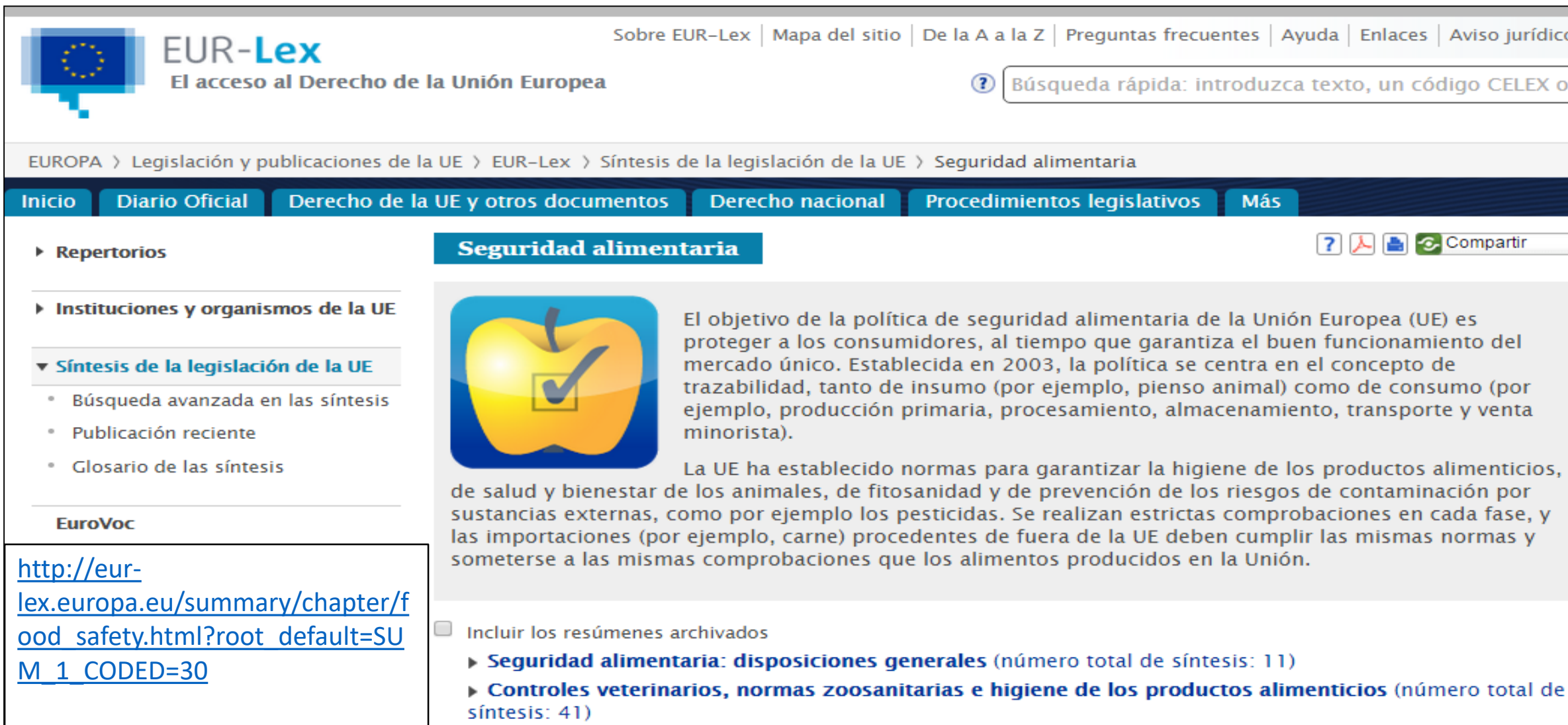
- Online tools and services for smaller businesses
- Glossary
- Frequently asked questions

**PAGE CONTENTS**

- What is Access2Markets?**
- Information from Trade Helpdesk
- New information in Access2Markets
- How to work with Access2Markets

<https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/en/content/welcome-access2markets-trade-helpdesk-users>

# Normativa Unión Europea



The screenshot shows the EUR-Lex website interface. At the top left is the EUR-Lex logo with the text 'El acceso al Derecho de la Unión Europea'. To the right are navigation links: 'Sobre EUR-Lex', 'Mapa del sitio', 'De la A a la Z', 'Preguntas frecuentes', 'Ayuda', 'Enlaces', and 'Aviso jurídico'. A search bar contains the text 'Búsqueda rápida: introduzca texto, un código CELEX o'. Below the search bar is a breadcrumb trail: 'EUROPA > Legislación y publicaciones de la UE > EUR-Lex > Síntesis de la legislación de la UE > Seguridad alimentaria'. A horizontal menu contains buttons for 'Inicio', 'Diario Oficial', 'Derecho de la UE y otros documentos', 'Derecho nacional', 'Procedimientos legislativos', and 'Más'. On the left side, there is a sidebar with a 'Repertorios' section containing 'Instituciones y organismos de la UE' and 'Síntesis de la legislación de la UE' (expanded to show 'Búsqueda avanzada en las síntesis', 'Publicación reciente', and 'Glosario de las síntesis'). Below this is the 'EuroVoc' section. The main content area is titled 'Seguridad alimentaria' and features an icon of a yellow apple with a checkmark. The text explains the objective of the EU food safety policy: to protect consumers and ensure the single market's proper functioning, established in 2003. It focuses on traceability from production to sale. The text also states that the EU has established standards for food hygiene, animal health, and plant health, with strict checks at each stage. Imports from non-EU countries must meet the same standards as EU-produced food. At the bottom, there is a checkbox for 'Incluir los resúmenes archivados' and a list of categories: 'Seguridad alimentaria: disposiciones generales' (11 summaries), 'Controles veterinarios, normas zoonos sanitarias e higiene de los productos alimenticios' (41 summaries), and 'Alimentación animal' (11 summaries).

EUR-Lex  
El acceso al Derecho de la Unión Europea

Sobre EUR-Lex | Mapa del sitio | De la A a la Z | Preguntas frecuentes | Ayuda | Enlaces | Aviso jurídico

Búsqueda rápida: introduzca texto, un código CELEX o

EUROPA > Legislación y publicaciones de la UE > EUR-Lex > Síntesis de la legislación de la UE > Seguridad alimentaria

Inicio | Diario Oficial | Derecho de la UE y otros documentos | Derecho nacional | Procedimientos legislativos | Más

Repertorios

Instituciones y organismos de la UE

Síntesis de la legislación de la UE

- Búsqueda avanzada en las síntesis
- Publicación reciente
- Glosario de las síntesis

EuroVoc

[http://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food\\_safety.html?root\\_default=SUM\\_1\\_CODED=30](http://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food_safety.html?root_default=SUM_1_CODED=30)

## Seguridad alimentaria

El objetivo de la política de seguridad alimentaria de la Unión Europea (UE) es proteger a los consumidores, al tiempo que garantiza el buen funcionamiento del mercado único. Establecida en 2003, la política se centra en el concepto de trazabilidad, tanto de insumo (por ejemplo, pienso animal) como de consumo (por ejemplo, producción primaria, procesamiento, almacenamiento, transporte y venta minorista).

La UE ha establecido normas para garantizar la higiene de los productos alimenticios, de salud y bienestar de los animales, de fitosanidad y de prevención de los riesgos de contaminación por sustancias externas, como por ejemplo los pesticidas. Se realizan estrictas comprobaciones en cada fase, y las importaciones (por ejemplo, carne) procedentes de fuera de la UE deben cumplir las mismas normas y someterse a las mismas comprobaciones que los alimentos producidos en la Unión.

Incluir los resúmenes archivados

- ▶ **Seguridad alimentaria: disposiciones generales** (número total de síntesis: 11)
- ▶ **Controles veterinarios, normas zoonos sanitarias e higiene de los productos alimenticios** (número total de síntesis: 41)
- ▶ **Alimentación animal** (número total de síntesis: 11)

# Mi asistente Comercial

**My Trade Assistant**  
Including ROSA Rules of Origin Self-Assessment

Product name or HS code: coffee | Country of origin: Peru | Country of destination: Germany | Search

### Product search

To select your product: You can browse the list of goods.  
Branches are highlighted when matchings are contained in their hierarchy.  
When matchings are found, you can identify your product in the search result list.

**Browse** list of goods | **Search** result list

#### Browse in the complete list of goods

+ Live animals; animal products	SECTION I	(01 - 05)
- Vegetable products	SECTION II	(06 - 14)
+ Live trees and other plants; bulbs, roots and the like; cut flowers and ornamental foliage	06	
+ Edible vegetables and certain roots and tubers	07	
+ Edible fruit and nuts; peel of citrus fruit or melons	08	
- Coffee, tea, maté and spices	09	
- Coffee, whether or not roasted or decaffeinated; coffee husks and skins; coffee substitutes containing coffee in any proportion	09 01	
+ Coffee, not roasted	09 01	11 00 00 - 12 00 00
+ Coffee, roasted	09 01	21 00 00 - 22 00 00
+ Other	09 01	90
+ Tea, whether or not flavoured	09 02	

Top

Se puede desplegar la lista

# Mi asistente Comercial

Access2Markets

Home Goods Services Investment Markets Toolbox Contact **My Trade Assistant**

**My Trade Assistant** [How to use this form](#) [Disclaimer](#)  
Including ROSA Rules of Origin Self-Assessment

Product name or HS code: 090121 Country of origin: Peru Country of destination: Germany **Search**

## Showing search results for 0901.21 from Peru to Germany

Product successfully identified

**Browse in the complete list of goods**

- Coffee, tea, maté and spices 09
  - Coffee, whether or not roasted or decaffeinated; coffee husks and skins; coffee substitutes containing coffee in any proportion 09 01
    - Coffee, roasted 09 01 21
      - Not decaffeinated**

**Import to EU**

## Results for product code 0901.21 from Peru to Germany

**Tariffs** [How to read the results](#)  
latest update: 24 February 2021

Rules of origin - ROSA  
Taxes  
Import requirements  
Trade flow statistics  
How to read the results

Origin/ Measure type	Tariff	Conditions	Footnote	EU law
ERGA OMNES Third country duty	<b>7.50%</b>			<a href="#">R2204/99</a>
Peru Tariff preference	<b>0%</b>			<a href="#">D0735/12</a>

[Top](#)

Se puede observar las tarifas por ejemplo

# Mi asistente Comercial

Se puede observar los  
requerimientos de  
importación

The screenshot displays a product classification tree for coffee. The path 'Coffee, roasted' > 'Not decaffeinated' is highlighted in yellow, with a red arrow pointing to it from the text box on the left. Below the tree is a yellow banner with the text 'Import to EU'. The main content area is titled 'Results for product code 0901.21 from Peru to Germany'. On the left, a sidebar menu lists various categories, with 'Import requirements' expanded to show sub-items like 'Overview', 'General', and 'Specific'. A red arrow points from the text box to the 'Specific' sub-item. The main content area is divided into two sections: 'Import requirements' and 'Product requirements'. The 'Import requirements' section includes a list of bullet points detailing import procedures, national competent authorities, and customs procedures. The 'Product requirements' section provides information on EU rules and requirements for the product.

Product Code	HS Code
Coffee, tea, maté and spices	09
Coffee, whether or not roasted or decaffeinated; coffee husks and skins; coffee substitutes containing coffee in any proportion	09 01
Coffee, roasted	
Not decaffeinated	09 01 21

## Import to EU

### Results for product code 0901.21 from Peru to Germany

**Tariffs**

Rules of origin - ROSA

Taxes

**Import requirements** ^

- Overview
- General v
- Specific** ^
- Control of contaminants in foodstuffs
- Control of pesticide residues in plant and animal products intended for human consumption
- Health control of Genetically Modified (GM) food and novel food
- Health control of foodstuffs of non-animal origin
- Traceability, compliance and responsibility in food and feed
- Labelling of foodstuffs
- Voluntary - Products from organic production

Trade flow statistics

How to read the results

### Import requirements

latest update: 29 December 2020

This section presents:

- Import procedures and specific formalities and provisions applying to your imported products in the selected country of destination
- National competent authorities for areas such as health and hygiene measures for plants and animals.
- Customs procedures and specimens of the required documents.

### Product requirements

Information on EU rules and requirements for your product.

[How to read the results](#)

# UNIÓN EUROPEA

## REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		por 100g
Valores medios por		
Valor Energético		456 kcal (1916 kJ)
Grasas/ Lípidos		15 g
de las cuales/dos quais		
Saturadas		1,5 g
Monoinsaturadas		12 g
Poliinsaturadas		1,5 g
Hidratos de Carbono		72 g
de las cuales/dos quais		
Azúcares/Açúcares		18 g
Fibra Alimentaria/ Fibra		3,3 g
Proteínas		6,5 g
Sal		0,83 g
VITAMINAS	CONTENIDO/ CONTEÚDO	VRN*
Vitamina A	280 µg	35 %
Vitamina B1	0,47 mg	43 %
Vitamina B2	0,83 mg	59 %
Vitamina B3/ PP	9,9 mg	62 %
Acido Pantoténico/ Ácido Pantotênico (B5)	3,1 mg	52 %
Vitamina/ Vitamin B6	1,2 mg	86 %
Acido Fólico/ O Acido Fólico (B9)	94,3 µg	47 %
Vitamina B12	1,1 µg	44 %
Vitamina D	2,1 µg	42 %
Vitamina E	12 mg	100 %
Minerales/ Minerais		
Hierro/ Ferro	5,2 mg	37 %

\*De la ingesta diaria de referencia para un adulto.

## Sistema RAM – Requisitos de Acceso a Mercados - <http://ram.promperu.gob.pe/#>

**Herramientas de  
apoyo para  
cumplimiento de  
controles de proceso**



**Esta herramienta es de propiedad del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PromPerú**

Herramientas de apoyo para cumplimiento de controles de proceso

## SIICEX – REGULACIONES PARA EXPORTAR

The screenshot displays the SIICEX website interface. At the top, the logo 'SIICEX' is prominently featured, with the subtitle 'Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior'. Below the logo, there is a navigation menu with various categories such as 'Promoción Comercial', 'Plataformas para MiPymes', 'Ruta exportadora', 'Test Exportador', 'Regiones', 'Sectores Productivos', 'Calidad', 'Regulaciones para exportar', 'Acuerdos Comerciales', 'Estadísticas', 'Exporta Fácil', 'Directorios', 'Enlaces de Interés', and 'Comercio Sostenible'. The main content area is titled 'Requisitos de acceso a mercados (RAM)' and includes a sub-header 'Conoce las regulaciones y requisitos de acceso a mercados internacionales de nuestros principales productos de la agroexportación'. The page also features a date '05 de marzo del 2019', a search bar, and social media sharing options. The main text discusses the importance of knowing export regulations and provides information about the 'Plataformas de PROMPERÚ' and 'Requisitos de Acceso a Mercados (RAM)'. A sidebar on the right contains a table with two entries: 'Requisitos de Acceso a Mercados (RAM)' and 'Plaguicidas LMR'.

	<b>Requisitos de Acceso a Mercados (RAM)</b> ram.promperu.gob.pe Brinda información sobre requisitos de acceso a mercados internacionales, regulaciones y medidas no arancelarias, a su vez facilita información sobre normativa nacional para llevar a cabo una exitosa exportación.
	<b>Plaguicidas LMR</b>

Esta herramienta es de propiedad de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PromPerú

[https://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?\\_page=160.00000](https://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?_page=160.00000)

# Herramientas de apoyo para cumplimiento de controles de proceso

## Reglamentos Técnicos Peruanos-

<https://www.mincetur.gob.pe/reglamentostecnicos/>

[https://www.mincetur.gob.pe/reglamentostecnicos/informacion\\_general/informacion\\_general.html?c=IG\\_noticias](https://www.mincetur.gob.pe/reglamentostecnicos/informacion_general/informacion_general.html?c=IG_noticias)



Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

NOSOTROS | INFORMACIÓN GENERAL | INVENTARIO | ACUERDOS INTERNACIONALES | DOCUMENTOS DE INTERÉS | PUNTOS DE CONTACTO

## Reglamentos Técnicos Peruanos

### Reglamentos Técnicos Peruanos

El Portal de Reglamentos Técnicos Peruanos es un esfuerzo del Gobierno del Perú, a través del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), dirigido a facilitar a todos los interesados nacionales e internacionales el acceso a la información sobre los reglamentos técnicos vigentes.

Este significativo esfuerzo encamina al Perú hacia la vanguardia en la esfera internacional en relación a la transparencia y difusión de información en materia de reglamentos técnicos, a la vez de permitirle contar con un mecanismo ágil y moderno para cumplir con sus compromisos en el marco del Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio, en los ámbitos multilateral, regional y Acuerdos Comerciales suscritos por el Perú.

El Portal de Reglamentos Técnicos Peruanos permite a los usuarios acceder de manera fácil y rápida a la información requerida a través de una serie de criterios de búsqueda. La información se presenta a través de Fichas Resumen para cada reglamento técnico, las cuales contienen la información básica, así como enlaces directos a los textos completos y otros documentos complementarios así como a los puntos de contacto.

El Portal de Reglamentos Técnicos Peruanos, contiene a su vez información relativa a las notificaciones que realiza Perú, en el marco multilateral, subregional y bilateral debido a los diversos compromisos relacionados con la elaboración,

#### NOTICIAS

- ▶ INCREMENTO DE LA CAPACIDAD COMERCIAL DEL SECTOR TEXTIL CONFECCIONES DE LA COMUNIDAD ANDINA.
- ▶ INCREMENTO DE LA CAPACIDAD COMERCIAL DEL SECTOR TEXTIL CONFECCIONES DE LA COMUNIDAD ANDINA.
- ▶ INCREMENTO DE LA CAPACIDAD COMERCIAL DEL SECTOR TEXTIL .

#### EVENTOS


- ▶ INCREMENTO DE LA CAPACIDAD COMERCIAL DEL SECTOR TEXTIL CONFECCIONES DE LA COMUNIDAD ANDINA.
- ▶ INCREMENTO DE LA CAPACIDAD COMERCIAL DEL SECTOR TEXTIL .

Esta herramienta es de propiedad del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo


# **CERTIFICACIONES VOLUNTARIAS PARA LA EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS**

# GFSI

- **Global Food Safety Initiative** (Iniciativa de Seguridad Alimentaria Mundial).
- Fundación sin fines de lucro.
- Creada en el 2000
- Normas homologadas:
  - BRC
  - IFS
  - SQF2000



Normas  
actuales de  
alimentos



Criterios de  
seguridad  
alimentaria

# CERTIFICACIONES ADICIONALES



**DUCTH HACCP**

# Módulos Adicionales – BRC

BRC GLOBAL STANDARD  
FOOD SAFETY ISSUE 7

**VOLUNTARY  
MODULE 11  
MEAT SUPPLY  
CHAIN ASSURANCE**

BRC GLOBAL STANDARD  
FOOD SAFETY ISSUE 7

**VOLUNTARY  
MODULE 12  
AOECS GLUTEN-  
FREE FOODS**



BRC GLOBAL STANDARD  
FOOD SAFETY ISSUE 7

**FSMA PREVENTIVE  
CONTROLS  
PREPAREDNESS  
MODULE AND  
GUIDANCE FOR  
BRC-CERTIFIED  
FACILITIES**

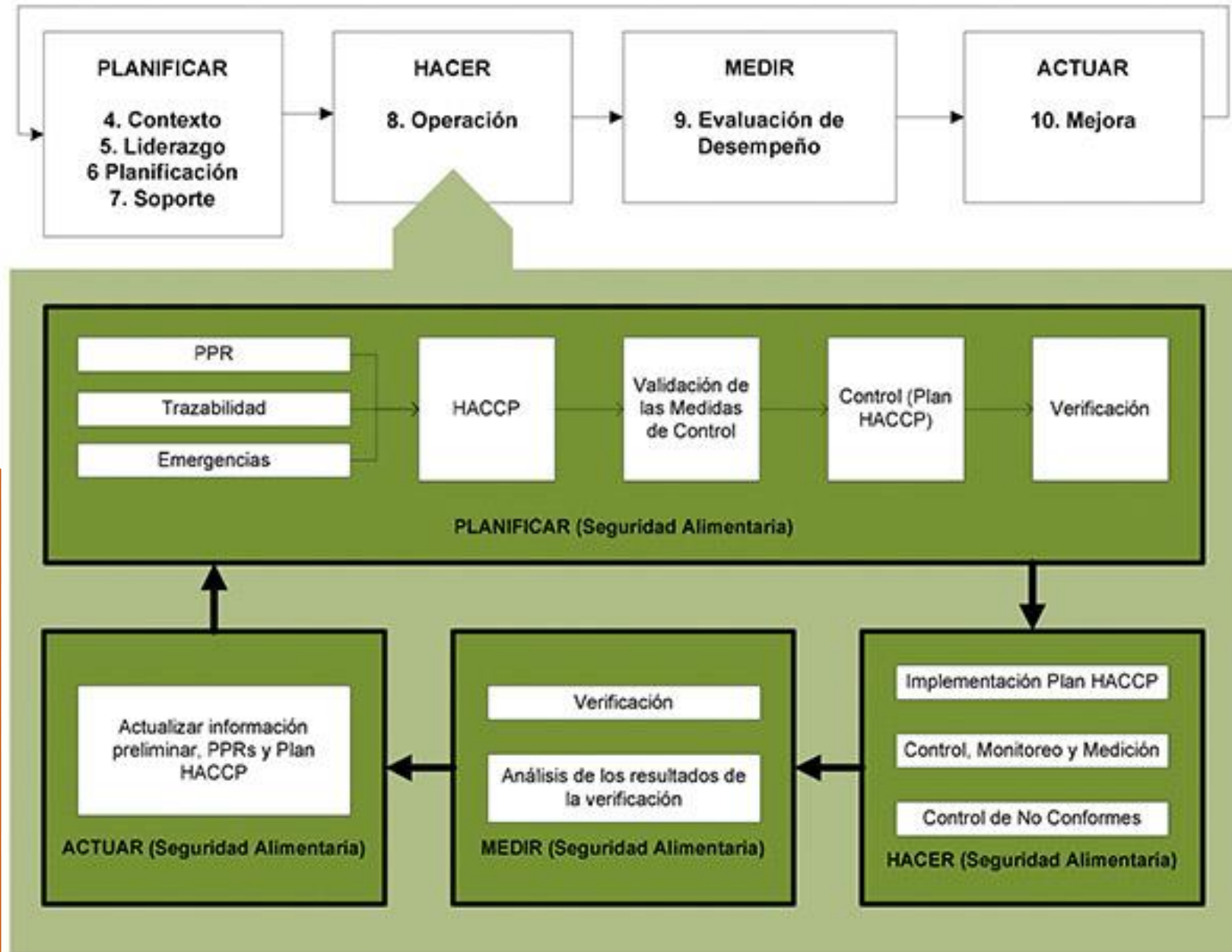
BRC GLOBAL STANDARD  
FOOD SAFETY ISSUE 7

**VOLUNTARY  
MODULE 10  
GLOBALG.A.P.  
CHAIN OF CUSTODY**

# ISO 22000: 2018

## Representación del ciclo Planificar-Hacer-Verificar-Actuar en los dos niveles

Este enfoque basado en procesos se subdivide en un ciclo Plan-Do-Check-Act (PDCA) y pensamiento basado en el riesgo. El concepto de ciclo PDCA, aunque no se aborda en ISO 22000: 2005, no es nuevo para el sistema, ya que se incluye en ISO 22004: 2014 (Orientación sobre la aplicación de ISO 22000). Pero ahora, hay un giro ya que esta nueva versión distingue entre un PDCA para la planificación organizacional y otro para la planificación operativa, siendo el control de la comunicación entre los dos ciclos.



**EL CONTROL DE PROCESOS Y LA  
OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS EN  
LAS INDUSTRIAS PARA LA  
EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS**

# COMO SE CONTROLAN LOS PROCESOS PARA LA EXPORTACIÓN

## Controles de cumplimiento sobre los procedimientos aplicados antes de la exportación.

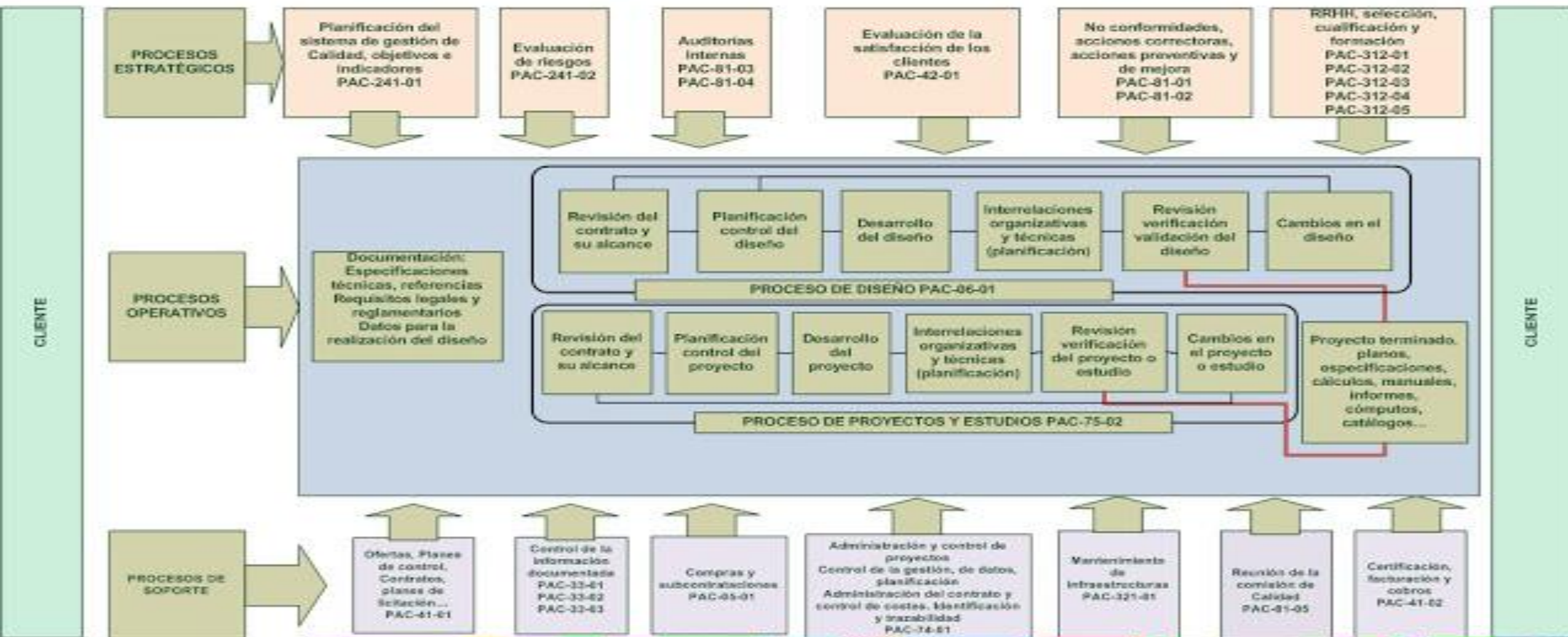
El país exportador tiene la responsabilidad de asegurar que los sistemas de exportación cumplan con los requisitos establecidos de acuerdo a las normatividades.

Verificar los sistemas de certificación de carácter obligatorio.

Verificar marcas que atestigüen el cumplimiento.

Establecer los procedimientos de inspección, control de documentos como registros o evaluaciones acreditadas y/o auditorías de compañías comerciales que apliquen las medidas, etc.





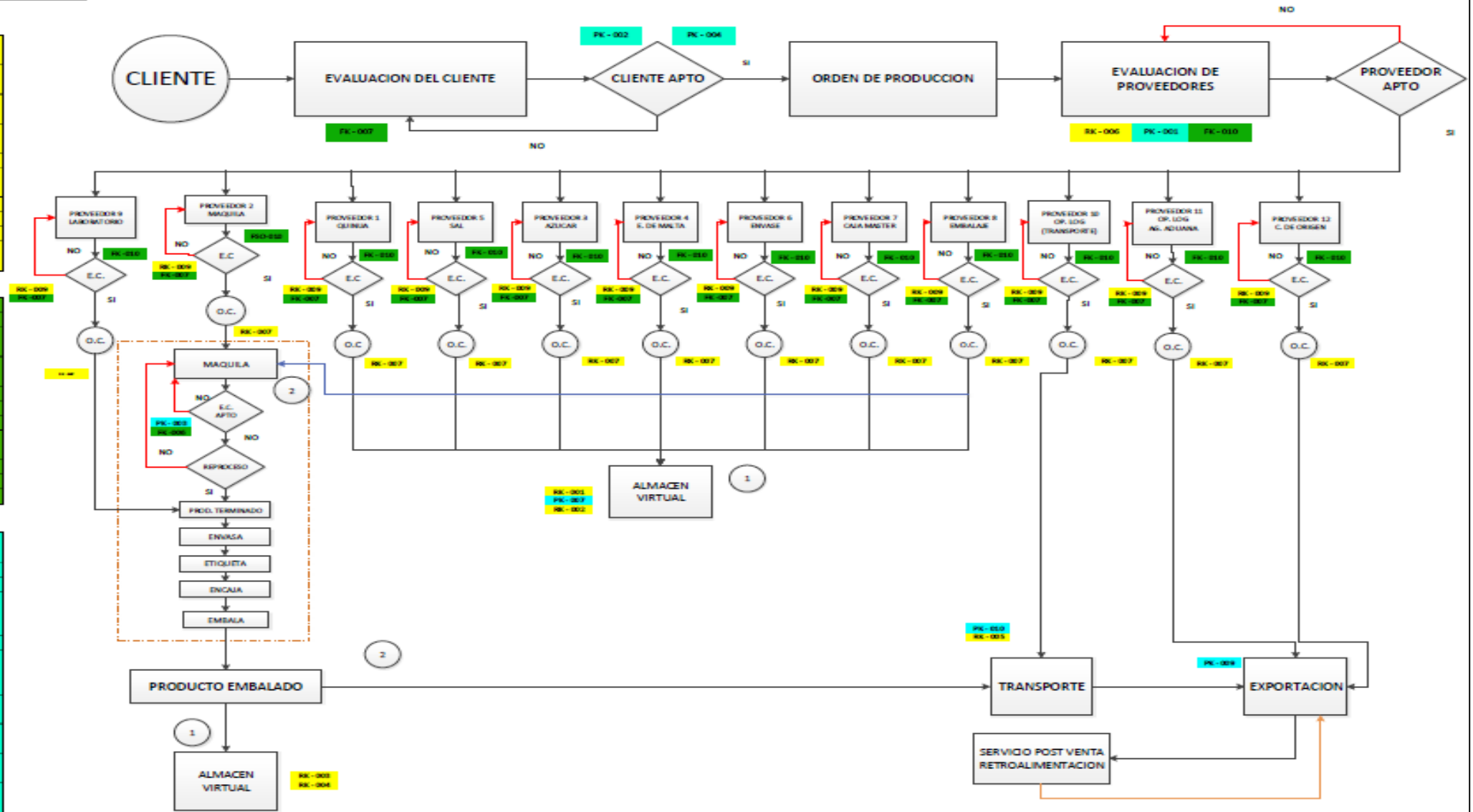
PROVEEDORES	
PROVEEDOR 1	MP. QUINUA CONVENCIONAL
PROVEEDOR 2	MAQUILA
PROVEEDOR 3	AZÚCAR
PROVEEDOR 4	EXTRACTO MALTA
PROVEEDOR 5	SAL
PROVEEDOR 6	ENVASE PRIMARIO Y SECUNDARIO
PROVEEDOR 7	CAJA MASTER
PROVEEDOR 8	EMBALAJE
PROVEEDOR 9	LABORATORIO
PROVEEDOR 10	OPERADOR LOGISTICO (TRANSPORTE)
PROVEEDOR 11	OPERADOR LOGISTICO (AG. DE ADUANAS)
PROVEEDOR 12	CERTIFICADO DE ORIGEN

# PLAN DE CALIDAD – CEREAL DE QUINUA EN HOJUELAS

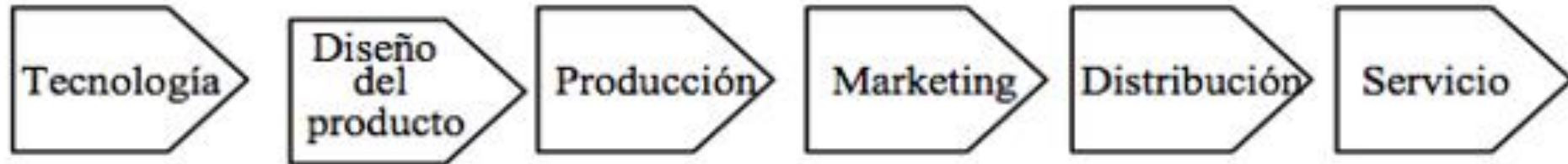
REGISTRO	
RK - 001	Kardex Ingreso materia prima
RK - 002	Kardex salida materia prima
RK - 003	Kardex Ingreso producto terminado
RK - 004	Kardex salida producto terminado
RK - 005	Guía de remision
RK - 006	Evaluación y selección proveedores y clientes
RK - 007	Orden de compra
RK - 008	Producción
RK - 009	Proveedor rechazado
RK - 010	Registro de resultado de encuesta

FORMATO	
FK - 001	Orden de compra
FK - 002	Solicitud de producción
FK - 003	Conformidad doc. Export.
FK - 004	Retroalimentación cliente
FK - 005	Solicitud de transporte
FK - 006	Queja y reclamo
FK - 007	Rechazo de cliente
FK - 008	Rechazo de proveedores
FK - 009	Encuesta
FK - 010	Evaluación
FK - 011	Producción

PROCEDIMIENTO	
PK - 001	Evaluación y selección de proveedores
PK - 002	Evaluación de cliente
PK - 003	Queja de reclamo
PK - 004	Verificación documentos de exportación
PK - 005	Verificación de stock
PK - 006	Verificación de permisos y autorizaciones
PK - 007	Verificación de insumos
PK - 008	Verificación de embalaje
PK - 009	Procedimiento de exportación
PK - 010	Verificación de transporte



# CADENA DE VALOR



## ***TEMAS RELEVANTES***

Fuente	Funcionalidad	Integración	Precios	Canales	Garantía
Sofisticación	Características físicas	Mat. Primas	Public/ promoc	Integración	Rapidez
Patentes	Estética	Capacidad	Fuerza de Ventas	Almacenes	Cautivo/ indep
Elecciones de Product/proceso	Calidad	Localización	Envasado	Inventarios	Integración
		Aprovisionam.	Marca	Transporte	Precios
		Producc.de comp.			
		Ensamblado			

Fuente: McKinsey "Business System "

# MATRIZ DE INTERACCIÓN DE PROCESOS

MATRIZ DE INTERACCIÓN DE CERAL DE QUINUA EN HOJUELAS					
PROCESO	ENTRADA CRÍTICA	ACTIVIDAD REALIZADA	MEDIDAS DE CONTROL	MONITERO	SALIDA
<b>CLIENTE</b>	Información del cliente	.Recepción de orden de compra y evaluación del Cliente. .Evaluación de requisitos del producto. .Evaluar la condiciones de negociación. .Solicitar el PRIOR NOTICE.	.Revisión de requisitos del cliente. .Verificación de Stock. .Verificación de Planning -Producción.	COMERCIAL Y OPERACIONES	Cliente apto Generar orden de Producción (OP) y O/C insumos y MP.
<b>PROVEEDOR 1 - MP: QUINUA CONVENCIONAL</b>	HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES Registro de quinua, insumos, envases y embalajes.	.Evaluar Cotizaciones .Ficha técnica Quinua .Verificar Control de LMR .Verificación de buenas prácticas agrícolas. .Elegir Proveedor. . Proveedor entrega la orden al maquilador	.Evaluación de la conformidad- NTP 205.062:2009	OPERACIONES	Validación y compra de MP. Generar OC.
<b>PROVEEDOR 2 - MAQUILA</b>	HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES	.Evaluar Cotizaciones .Verificar planta ( CUMPLIMIENTO BPM, HACCP, ISO 9001, ISO 22000 POR ORGANISMO DE TERCERA PARTE) .Verificación registro sanitario (TRANSFERENCIA) .Verificar que la planta cuente con cuenta FDA. .Verificar que cuente con hoja de control de procesos. .Kardex de entrada y salida.(MP, ENVASE, ETIQUETA, ENCAJE Y EMBALAJE) . Proceso maquila(MP e insumos) Envasado de bolsa y caja. Empaque en caja master. .Embalado y unitarización.	.Verificación R.S.(atravez de DIGESA). .Verificar vigencia de documentos por HACCP, BPM, ISO 9000 e ISO 22000 por organismo tercero. Registro Virtual entrada y salida.	GERENCIA GENERAL Y OPERACIONES	Contrato maquilador. Generar una OC.
<b>PROVEEDOR 3- AZÚCAR</b>	HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES	.Evaluar Cotizaciones .Ficha técnica Insumos .Verificar R.S en DIGESA. .Verificación de certificado de analisis. .Elegir Proveedor. . Proveedor entrega la orden al maquilador.	VIGENCIA DEL R.S. POR DIGESA (WEB) .Evaluación de la conformidad- NTP 205.062:2009	OPERACIONES	Validación y compra de insumos. .Generar una OC.
<b>PROVEEDOR 4- EXTRACTO MALTA</b>	HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES	.Evaluar Cotizaciones .Ficha técnica Insumos .Verificar R.S en DIGESA. .Verificación de certificado de analisis. .Elegir Proveedor y generar Orden de compra Proveedor entrega la orden al maquilador.	VIGENCIA DEL R.S. POR DIGESA (WEB) .Evaluación de la conformidad- NTP 205.062:2009	OPERACIONES	Validación y compra de insumos. .Generar una OC.

Seminarios virtuales Miércoles del exportador

# Preguntas y Respuestas

---

## Mag. Lic. Viviana Scotto Z.

Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI)

Certificate # d10699ee - FSPCA Preventive Controls for Human Food

Certificada en: Global Standard for Food Safety Issue 8: Sites Training - Certificate # 8coBihahRb

email: [vscotto@vsnitc.com](mailto:vscotto@vsnitc.com) /

[vscotto@hotmail.com](mailto:vscotto@hotmail.com)

Web: <http://vsnitc.com/>

Phone: +51 999798885



PERÚ

Ministerio  
de Comercio Exterior  
y Turismo





**¡Gracias por haber sido  
parte de este Webinar!**

Recuerda que puedes encontrar mayor información sobre todas nuestras actividades y webinars en nuestras redes sociales y página web.