Seminarios Miércoles del exportador

Requisitos de acceso para la exportación de alimentos procesados hacia Europa y EEUU

Piura, 26 de noviembre de 2025

Javier
Silva Chang

jsilva@promperu.gob.pe

Índice

1 Definición de Regulaciones

2 Autoridades competentes

3 Legislación alimentaria en la UE

4 Requisitos obligatorios

5 Requisitos no obligatorios

6 Capacitaciones y herramientas de Promperú

1 Definición de Regulaciones

Medidas no Arancelarias

Son reglas que cada país establece para controlar lo que entra y sale de su territorio.

Son importantes porque garantizan que los productos cumplan con los estándares necesarios, pero también pueden afectar la cantidad y el precio de lo comerciado.

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 **Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF)** son las normas que protegen la salud de las personas, los animales y las plantas. Su objetivo es evitar que se propaguen enfermedades o plagas a través del comercio de alimentos.

Los **Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC)** son las regulaciones y procesos que aseguran la calidad y seguridad de los productos, pero que no están relacionados directamente con la sanidad. Por ejemplo, se enfocan en temas como el etiquetado, el envase o la calidad de los productos.

MSF o OTC ?

MEDIDAS MSF

Piensa en todo lo que tiene que ver con la salud: residuos de pesticidas, contaminación por bacterias y toxinas, y la protección contra plagas y enfermedades en animales y plantas

MEDIDAS OTC

Piensa en cómo se presenta el producto al consumidor: el etiquetado nutricional, los materiales de empaque y el envase.

2 Autoridades competentes

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

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

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.**

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

Responsable de hacer cumplir la legislación Europea. Se creó como una fuente independiente de asesoramiento científico y técnico en materia de alimentos y piensos, mediante el **Reglamento (CE) Nº178/2002**, con el objetivo de proteger a los consumidores y restablecer y mantener su confianza en los productos alimenticios europeos.

EFSA es una agencia comunitaria de la Unión Europea (UE) y, como tal, un organismo con base jurídica propia, cuyas **funciones científico-técnicas están financiadas con los presupuestos de la UE**.

EFSA asesora y comunica de la manera más objetiva y científicamente independiente, basándose en la información y conocimientos científicos más actualizados.

efsa
European Food Safety Authority

Los ocho Comités Científicos de la EFSA

1. Aditivos alimentarios, aromatizantes, auxiliares tecnológicos, materiales en contacto con alimentos
2. Aditivos y productos para la alimentación animal
3. Productos fitosanitarios
4. Organismos Genéticamente Modificados
5. Productos dietéticos, nutrición y alergias
6. Riesgos biológicos
7. Contaminantes en la cadena alimentaria
8. Sanidad y Bienestar Animal

DG SANTE de la Comisión Europea – Salud y Seguridad Alimentaria

La Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria (SANTE), es responsable de aplicar las leyes sobre la seguridad alimentaria, sobre los derechos de los consumidores y la protección de la salud e inocuidad para la población.

European Commission
Directorate-General for Health and Food Safety (DG SANTE)

3 Legislación alimentaria

Food and Drug Administration - FDA

A) Ley contra el Bioterrorismo

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

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

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

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

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

Food and Drug Administration - FDA

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

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

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

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

Responsabilidades:

Si solamente eres exportador y tercerizas la etapa de manufactura debes:

Paso 1: Generar un account ID y contraseña

Paso 2: Solicitar a tu maquila su registro FDA (código de 11 dígitos)

Paso 3: Generar la notificación previa por cada exportación

Responsabilidades:

Si solamente eres exportador y dueño de la instalación de alimentos

Paso 1: Generar un account ID y contraseña

Paso 2: Desde la cuenta creada, registrar tu instalación ante la FDA y obtener el código de 11 dígitos

Paso 3: Generar la notificación previa por cada exportación

Responsabilidades:

Si eres una planta que brinda maquila a exportadores, se entiene que no eres el exportador pero tus productos serán comerciales en EEUU, por ello:

Paso 1: Generar un account ID y contraseña

Paso 2: Desde la cuenta creada, registrar tu instalación ante la FDA y obtener el código de 11 dígitos

Paso 3: Compartir a tu cliente (exportador) el registro cuando lo requiera, así la FDA te identificará como la empresa que manufactura

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

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

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

En el marco de esta Ley se han promulgado 8 nuevas normas finales, que son:

Norma Final	Fecha de Publicación
1. Estándares para el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento/mantenimiento de productos frescos agrícolas	13 Nov, 2015
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)**	

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.**	

Norma Final	Fecha de Publicación
8. Trazabilidad de los alimentos	20 Ene, 2026

APLICA PARA: Lista de Trazabilidad de Alimentos (FTL)

- **Establece requisitos de mantenimiento de registros de trazabilidad, más allá de los de las regulaciones existentes, para las personas que fabrican, procesan, empacan o conservan alimentos incluidos en la Lista de Trazabilidad de Alimentos (FTL).**

LOS REQUISITOS OBLIGATORIOS

Se trata esencialmente:

- Instrumentos armonizados a nivel UE
- Directivas, Reglamentos, Decisiones
- Reglamentaciones técnicas nacionales (en ciertos casos)

¿ EN QUE CONSISTE LA NORMATIVA EUROPEA ?

La normativa europea se establece por:

- Directivas
- Reglamentos (y en casos más limitados por decisiones)

DEFINICIÓN “DIRECTIVA”

Una **Directiva** es como una meta que la UE establece. Les dice a sus países miembros "Deben lograr este resultado", pero les da la libertad de decidir cómo hacerlo a través de sus propias leyes nacionales.

- *Ejemplo: Directiva 94/62 relativa a los envases y los residuos de envases*

DEFINICIÓN “REGLAMENTO”

Un **Reglamento** es una ley que aplica de manera directa y obligatoria en todos los países de la UE, sin que necesiten crear una ley local para implementarla. Piensa en esto como una regla universal que todos deben seguir al pie de la letra.

- *Ejemplo: Reglamento (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.*

DEFINICIÓN “DECISIÓN”

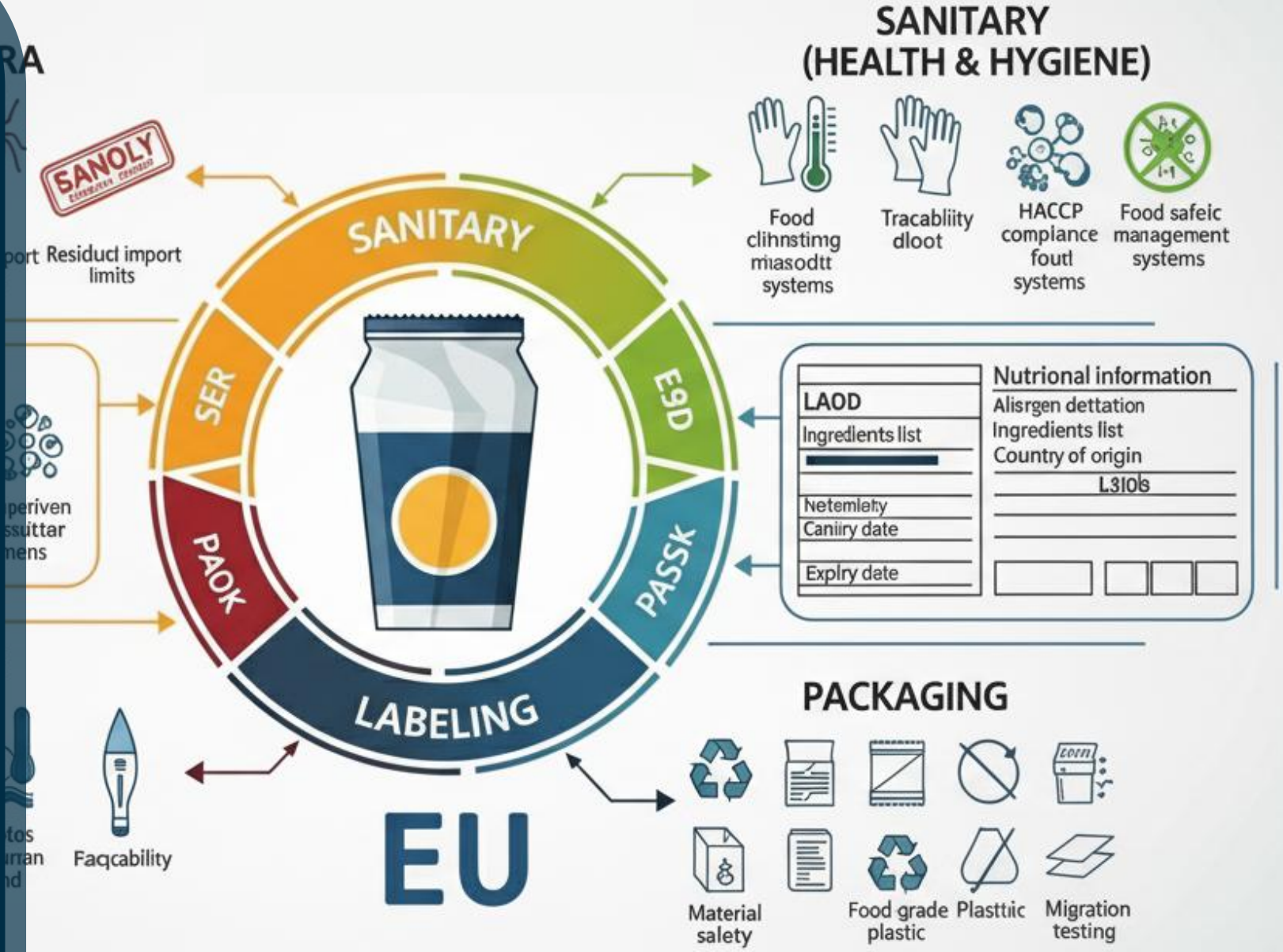
Una **Decisión** es como una instrucción específica de la UE. Es obligatoria y se aplica directamente, pero solo para aquellos a quienes va dirigida, ya sea un país específico o una empresa en particular. Es una regla muy concreta para un caso concreto, a diferencia de los reglamentos que aplican a todos.

- *Ejemplo: Decisión (CE)2002/231 sobre etiquetado ecológico del calzado.*

El marco legal principal es el Reglamento (CE) n.º 178/2002, conocido como la "Ley General de los Alimentos", que establece los principios generales.

1. Seguridad Alimentaria y Normas de Producto
2. Trazabilidad y Responsabilidad del Operador
3. Documentación y Controles Aduaneros
4. Etiquetado
5. Puntos de Control Fronterizo (PCB)

4 Requisitos obligatorios



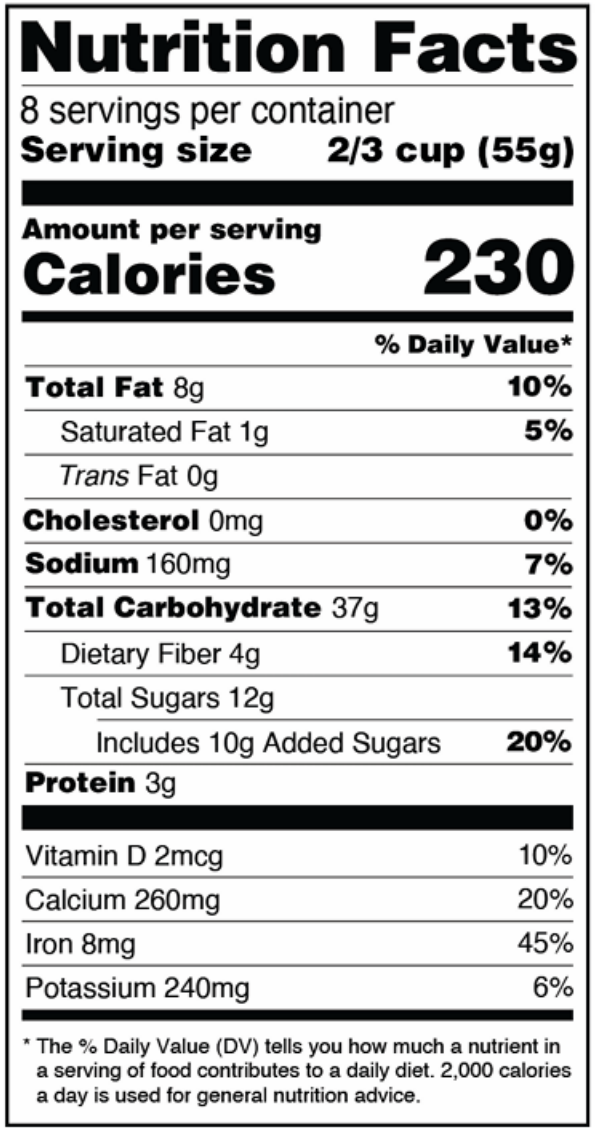
Etiquetado

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

Etiquetado obligatorio:

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

Etiquetado nutricional:



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 240mg	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.

1. El tamaño de la porción aparece en letra grande y en negrita, y algunos tamaños de porción se actualizaron.
2. Las calorías se muestran en letra más grande y en negrita.
3. Los Valores Diarios se actualizaron.
4. Las azúcares añadidas, la vitamina D y el potasio figuran en la etiqueta. Los fabricantes deben declarar la cantidad además del porcentaje de Valor Diario de vitaminas y minerales.

¿Cuándo y cómo cumplir?

Hay requisitos obligatorios que se tienen que considerar :

Antes de la producción o de la decisión de exportación: para productos de origen animal; verificar si la UE ha autorizado la exportación de dicho producto desde Perú

Durante la producción o elaboración del producto: Cuando se cultiva una fruta (requisitos sanitarios en materia de contaminantes, residuos de pesticidas, o reglas para el cultivo orgánico); cuando se prepara una mermelada (aditivos), cuando se teje un tejido (sustancias químicas, algunas prohibidas), etc.

¿Cuándo se condiciona el producto para la venta? Envas embalajes y etiquetado

Antes del embarque: test o ensayos de la composición del envase (envases de plástico de una mermelada de frutas) o del producto (equipamientos de protección individual).

En el momento de la comercialización: una especificidad del sistema de control en la UE: la mayoría de los productos están controlados durante la comercialización

ALIMENTOS PROCESADOS

REQUISITOS SANITARIOS

Exportadores deben respetar reglas de legislación alimentaria:

- Reglamento 178/2002
- Reglamento 852/2004 (Higiene)
- El Principio de Equivalencia de Normas

ALIMENTOS PROCESADOS

REQUISITOS SANITARIOS

HIGIENE: Reglamento 852/2004 (consumo humano)

Operadores económicos del sector alimenticio deben respetar:

- Requisitos para la producción, transformación, transporte y distribución de los productos

- Los principios del sistema APPCC/HACCP para productos procesados (CODEX alimentarius)

ALIMENTOS PROCESADOS

REQUISITOS SANITARIOS

- **Niveles máximos de contaminantes** (frutas, vegetales, semillas, jugos frutas);
  - Contaminantes:

Cuando comercializado , no puede contener niveles superiores a los previstos en el Reglamento 1881l2006 (OJ L-364 20l12l2006).
Cubre diferentes contaminantes: nitrates, aflatoxinas, metales y 3-monochloropropane-1,2diol (3-MCPD), etc.

Más información sobre el régimen aplicable: http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:364:0005:0024:ES:PDF

ALIMENTOS PROCESADOS

Aspectos legales - Inocuidad y HACCP

- La inocuidad sí es requerida por ley
- Un sistema basado en principios HACCP es obligatorio para la industria de alimentos europea
- Estos sistemas de inocuidad son controlados por los gobiernos.
- Para países terceros la alimentaria es exigida por los compradores/importadores. inocuidad
- Para productos de origen animal las autoridades exigen sistemas de control de inocuidad (HACCP).

ALIMENTOS PROCESADOS

Tener en cuenta:

•Los laboratorios acreditados deben remitir el informe a DIGESA, mencionando lo siguiente:

-N° de Inspección

-Nombre del exportador

-Lugar de inspección

-Fecha de inspección

-Producto inspeccionado

- Lotes de producción
- Volumen inspeccionado
- Peso neto declarado
- Tipo de envase y empaque
- Fecha de producción

• El Certificado Sanitario se emite por lote de embarque, país destino y para un producto.

ALIMENTOS PROCESADOS

Certificado Sanitario Oficial de Exportación

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

MINISTERIO DE SALUD
PERU
DIGESA
DIRECCION GENERAL DE SALUD AMBIENTAL

No: 00000-2008

CERTIFICADO SANITARIO
Relativo a los Espárragos en Conserva destinados a la Unión Europea –

País Expedidor : PERU
Autoridad Competente : Ministerio de Salud, Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

1. **Identificación del Producto Alimenticio**
   Descripción: ESPARRAGOS EN CONSERVA
   Nombre científico:
   Tipo:
   Embalaje:
   Presentación:
   Peso neto :
2. **Nombre y Código del Establecimiento Habilitado**
3. **Destino de los Productos**
   Puerto de envío:
   Puerto de destino:
   Medio de transporte:
   Fecha de embarque:
   Nombre y Dirección del Expedidor:
   Nombre del Destinatario y Dirección del lugar de destino:
4. **Certificado Sanitario**
   LA DIGESA CERTIFICA QUE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESCRITOS EN EL ITEM 1:
   a) Han sido elaborados en un Establecimiento cuyas instalaciones, están habilitadas sanitariamente y cumplen con los requisitos de Higiene y Saneamiento Legales.
   b) Proceden de un Establecimiento cuyos procesos están siendo controlados por la aplicación del Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos.
   c) Han pasado por un Sistema de Esterilización controlada y son aptos para el consumo humano.

   LIMA, ABRIL 00, 2008

MINISTERIO DE SALUD
Dirección General de Salud Ambiental
Dirección Ejecutiva de Higiene Alimentaria y Zoonosis
"DIGESA"

ING. PAULA F. RAMIREZ GARCETA
DIRECTORA EJECUTIVA
C.I.P. 25841

ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS

REGLAMENTO 1169/2011

- Protección de la salud y de los intereses de los consumidores.
- Facilitar la toma de decisiones por parte del consumidor.
- Libre circulación de alimentos producidos y comercializados legalmente.
- Proteger los intereses legítimos de los productores.
- Promover la producción de productos de calidad.

El Reglamento (UE) Nº 1169/2011 introduce importantes novedades en muchos ámbitos fundamentales, entre ellas se pueden destacar las siguientes:

La denominación del alimento	La lista de ingredientes	Ingrediente que cause alergia o intolerancias	La cantidad de determinados ingredientes
La cantidad neta del alimento	La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad	Condiciones especiales de conservación/ de utilización	Nombre o razón social de la empresa alimentaria
El país de origen o lugar de procedencia	Modo de empleo	Grado alcohólico en bebidas con > 1.2% en volumen de alcohol	La información nutricional

Ejemplo:

Etiquetado para productos de cacao y derivados

- 1. Food Labelling Information System (europa.eu)
- 2. Elija idioma Español
- 3. En Select a Food category elija: E.1 Productos de cacao y de chocolate

E.1 Productos de cacao y de chocolate

Mandatory (14) | All foods - Conditionally mandatory (49)

Find within the results

14 results

+ La denominación del alimento
+ La lista de ingredientes
+ Una indicación de todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que cause alergias o intolerancias
+ La cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes (QUID)
+ La cantidad neta
+ La fecha de duración mínima «consumir preferentemente antes del» o la «fecha de caducidad»
+ Las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización
+ El nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria responsable
+ El país de origen o lugar de procedencia

+ El modo de empleo

+ La información nutricional

+ Indicación del lote

+ El contenido de materia seca total de cacao mediante la mención: «cacao: … % mínimo».

+ El contenido de manteca de cacao

E.1 Productos de cacao y de chocolate

Mandatory (14)

All foods - Conditionally mandatory (49)

Find within the results

49 results

+ Productos de chocolate que contengan materias grasas vegetales distintas de la manteca de cacao
+ El país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario
+ Alimentos que contengan ácido glicirrícico o su sal de amonio
+ Alimentos envasados en determinados gases - atmósfera protectora
+ Alimentos que contengan uno o más edulcorantes
+ Alimentos que contengan tanto un azúcar o azúcares añadidos como un edulcorante o edulcorantes
+ Alimentos que contengan aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo
+ Alimentos que contengan más de un 10 % de polialcoholes añadidos
+ Bebidas con un contenido elevado de cafeína o alimentos con cafeína añadida

5 Requisitos no obligatorios

ISO 22000
QUACCP
ISO 22000
QUALITY ASSURED
HACP CERTIFIED
HALAL
FSSC 22000
FSSC 22000
KOSHER
IFS Food
ORGANIC
ECO-FRIENDLY PRODUCT
IFS FOOD
KOSHAL
BRCS GLOBAL STANDARDS
HALAL
IFSS
IFS
KOHAL

6 Capacitaciones y herramientas de Promperú

Requisitos de Acceso a Mercados - RAM

ram.promperu.gob.pe

Requisitos de Acceso a Mercados (RAM), al 2025

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

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

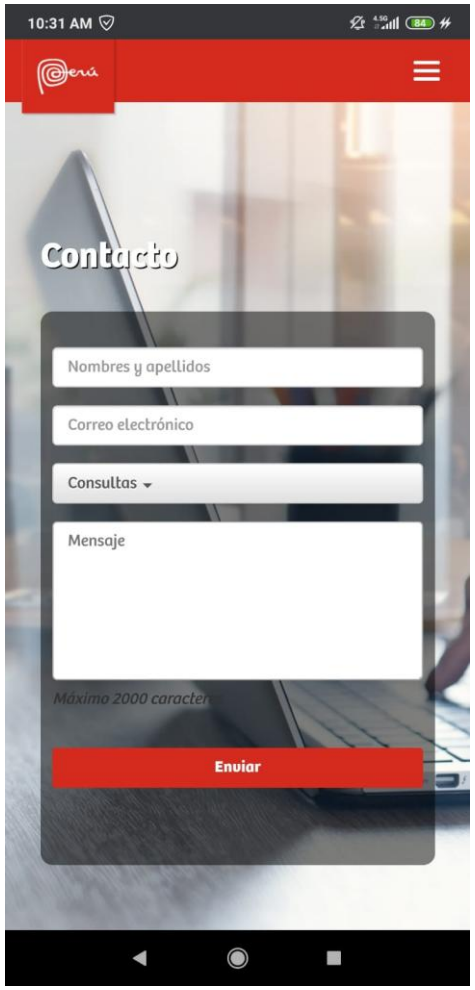
Pesca
1. Condiciones de acceso – Hidrobiológicos
2. LMR (Límite Máximo de Medicamentos Veterinarios)
3. Requisitos Sanitarios
4. Etiquetado
5. Envase y Embalaje
6. Certificaciones Voluntarias
7. Orgánicas
8. Requisitos de la FDA (Food and Drug Administration) (de aplicar)
9. Información complementaria

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

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

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

Visualización Responsive



Plaguicidas LMR

plaguicidaslmr.promperu.gob.pe

Plaguicidas LMR, al 2025

- **43 Productos de la agroindustria**

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

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

Regulaciones de Exportación en Perú: Guías y Requisitos | PROMPERÚ

Exportemos.pe

Inicio | Descubre Oportunidades | Promociona tu Oferta | Fortalece tus Capacidades - Ruta Exportadora | Contáctanos

Buscar en Exportemos

Regulaciones para exportar

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

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

Regulaciones para alimentos

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

América del Norte

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

Unión Europea

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

Asia

- Modificación de los límites de residuos en Japón (LMR)

Capacitaciones de Calidad

Requisitos de rotulado y etiquetado para la exportación de alimentos a Estados Unidos

03:00 – 7.00 p.m.

Modalidad virtual

PROMPERÚ lo invita a participar del taller teórico-práctico en regulaciones de etiquetado para el mercado estadounidense.

Expositor: Mag. Viviana Scotto, con más de 20 años de experiencia en gestión y aseguramiento de la calidad, así como asistencia normativa en requisitos de acceso a los mercados internacionales para el sector agroindustrial.

Objetivo del curso: Brindar los requisitos establecidos por las autoridades normativas en materia de etiquetado y rotulado de EE.UU. y desarrollar/validar un proyecto de etiqueta por empresa participante.

Dirigido a: productores y empresarios del sector alimentos

Cupo máximo: 15 empresas

Informes:
Javier Silva
jsilva@promperu.gob.pe
991795103

REGÍSTRATE AQUÍ

Capacitaciones de Calidad

Requisitos de rotulado y etiquetado para la exportación de alimentos a la Unión Europea

03:00 – 7.00 p.m.

Modalidad virtual

PROMPERÚ lo invita a participar del taller teórico-práctico en regulaciones de etiquetado para el mercado estadounidense.

Expositor: Mag. Viviana Scotto, con más de 20 años de experiencia en gestión y aseguramiento de la calidad, así como asistencia normativa en requisitos de acceso a los mercados internacionales para el sector agroindustrial.

Objetivo del curso: Brindar los requisitos establecidos por las autoridades normativas en materia de etiquetado y rotulado de la Unión Europea y desarrollar/validar un proyecto de etiqueta por empresa participante.

Dirigido a: productores y empresarios del sector alimentos

Cupo máximo: 15 empresas

Informes:
Javier Silva
jsilva@promperu.gob.pe
991795103

REGÍSTRATE AQUÍ