

SERVICIOS AL
EXPORTADOR

información

2015

Guía de Requisitos de Acceso
de Alimentos a
China



prom
perú

INDICE

I	RESUMEN EJECUTIVO	3
II	INFORMACION GENERAL	4
2.1	RECOMENDACIÓN CON RESPECTO A LA NORMATIVIDAD CHINA	5
2.2	AUTORIDADES COMPETENTES	5
2.2.1	<i>En China</i>	6
2.2.2	<i>En Perú</i>	8
III	REQUISITOS ARANCELARIOS	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
3.1	ARANCELES	8
3.2	OTROS IMPUESTOS A LAS IMPORTACIONES	9
IV	REQUISITOS NO ARANCELARIOS DEL PAIS DE DESTINO	11
4.1	REGULACIONES SANITARIAS Y FITOSANITARIAS	11
4.2	NORMAS DE ETIQUETADO	33
4.3	NORMAS DE ENVASES Y EMBALAJES	35
4.4	NORMAS AMBIENTALES	37
4.5	OTRAS REGULACIONES IMPORTANTES	38
4.5.1	<i>Aditivos, enzimas y aromas</i>	38
4.6	NORMAS INTERNACIONALES Y PRIVADAS	39
4.7	LICENCIAS DE IMPORTACIÓN	40
4.8	NORMAS DE ORIGEN	41
V	PERFILES LOGISTICOS	43
VI	ENLACES DE INTERES	45
VII	BIBLIOGRAFIA	46
	ANEXO N° 1: ¿CÓMO INICIAR TRÁMITES DE CERTIFICADOS MEDIANTE VUCE?	47

I RESUMEN EJECUTIVO

En los últimos años, el Perú ha iniciado un proceso de acercamiento con el Asia, el cual incluye el inicio de negociaciones con sus principales socios comerciales en dicho continente. En este contexto, surge el interés de negociar con China, país cuyo mercado es el más grande del mundo (más de 1, 300 millones de personas), cuyo crecimiento ha sido el más elevado a nivel mundial en las dos últimas décadas, con tasas de 10% anual aproximadamente y que viene experimentando una mayor demanda de importaciones tanto de bienes de consumo, como de materias primas, bienes intermedios y bienes de capital, de sus socios comerciales.

El Tratado de Libre Comercio entre el Perú y China fue suscrito el 28 de abril de 2009 en la ciudad de Beijing-China por la Ministra de Comercio Exterior y Turismo de Perú, Mercedes Aráoz y por el Viceministro de Comercio de China, Yi Xiaozhun. Dicho acuerdo entró en vigencia el 01 de marzo de 2010.

En este acuerdo se negociaron los siguientes capítulos: Trato Nacional y Acceso a Mercados, Reglas de Origen, Procedimientos Aduaneros, Defensa Comercial, Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, Obstáculos Técnicos al Comercio, Comercio de Servicios, Entrada Temporal de Personas de Negocios, Inversiones, Derechos de Propiedad Intelectual, Cooperación, Transparencia, Administración del Tratado, Solución de Controversias y Excepciones.

Dicho Acuerdo permite obtener mejor acceso a un mercado cuyas características antes mencionadas involucran una mayor demanda de bienes de consumo, materias primas, bienes intermedios y bienes de capital.

En línea con la estrategia peruana de convertirse en el centro de operaciones del Asia en América del Sur, este TLC representa para el Perú la oportunidad de establecer reglas de juego claras, con un marco transparente y previsible, que permita tener un comercio bilateral ordenado, el cual salvaguarde justificadamente los intereses nacionales. Asimismo, brinda una señal positiva que elevará el interés de capitales procedentes de China y de otros países para invertir más activamente en el Perú.

Entre los principales productos de la oferta exportable peruana que ya se están beneficiando de este acuerdo se tienen: potas, jibias y calamares, uvas frescas, aguacates, mangos, cebada, páprika, tara en polvo, hilados de pelo fino, entre otros.

El objeto de esta guía justamente es el de a conocer de manera clara y concisa los principales requisitos que impone el mercado Chino a la importación de productos agrícolas frescos y procesados. La intención es facilitar el cumplimiento de las regulaciones y requisitos técnicos por parte de los pequeños y medianos empresarios, a la vez, apoyar los esfuerzos de las organizaciones públicas y privadas que promueven las exportaciones.

II INFORMACION GENERAL

Con una superficie de 9. 596. 961 km² y límites con 14 países, China es el cuarto país mas grande del mundo, así como el más poblado (1.334.habitantes). La mayoría de la población es rural debido al predominio de la agricultura como principal recurso de subsistencia. Sin embargo, el empuje que ha tenido la industria ha provocado el rápido crecimiento de numerosas ciudades. China es un país unitario y multiétnico, con 56 etnias en total.

El régimen político en China está inspirado en el comunismo soviético, siendo un estado unipartidista, liderado por el Partido Comunista de China, sin embargo económicamente es un estado capitalista desde las reformas de 1978 a cargo de Deng Xiaoping. China ha tenido un crecimiento económico muy rápido, tanto que en el 2014, superó a EE.UU. convirtiéndose en la mayor economía del mundo en términos del PIB a paridad del poder adquisitivo, según las estimaciones del Fondo Monetario Internacional (FMI).

En cuanto al sector de alimentos, una de las razones de la expansión está dada por la alta tasa de crecimiento anual de las ventas de bienes de consumo en la presente década y las millonarias inversiones de capitales nacionales y extranjeros realizadas en los últimos años por cadenas de supermercados. Para las empresas extranjeras, una de las vías más importantes para la venta de sus productos en china es a través de los hipermercados. Se los considera los mas receptivos para los productos importados, tanto en términos de variedad como también de volumen. Son estos más proclives a traer nuevos productos al mercado y de promocionarlos, dado que están más familiarizadas con las marcas .

América Latina es un importante productor de productos alimenticios que en años recientes ha comenzado a orientar su producción hacia la exportación debido fenómenos como la subida de los precios y una fuerte demanda externa. El principal comprador de alimentos provenientes de América Latina es China, con importaciones promedio, equivalentes a un 43% del total de los alimentos importados.

Factores como el crecimiento de la población, el aumento del ingreso disponible, y un fuerte proceso de urbanización en Asia, han afectado tanto la oferta como la demanda por alimentos, contribuyendo a situaciones de inseguridad alimentaria en algunas economías de la región porque no logran producir la cantidad de alimentos necesaria para alimentar a su población.

El principal mercado de las exportaciones peruanas es China, las que sumaron US\$ 5.804 millones entre enero y octubre del 2014, una caída de 2,73% frente a similar periodo del 2013. En segundo lugar está EEUU con US\$ 4.977 millones, un descenso de 22,85% respecto al 2013.

2.1 Recomendación con respecto a la normatividad en China

Las normas GB (*Guobiao*s Standards, por sus siglas en inglés), son las normas nacionales chinas. Se dividen en normas obligatorias (GB), normas recomendadas (GB/T) y guías técnicas de normalización nacional (GB/Z). Las normas obligatorias son las que establecen Límites Máximos Residuales (LMR's) y tolerancias. Las recomendadas fijan métodos, procedimientos, especificaciones y formulaciones. Tras estas siglas se añade el número de la norma específica y el año de su última revisión.

Las normas GB son la base para realizar los ensayos en productos durante la certificación CCC (China Compulsory Certificate, por sus siglas en inglés). La marca CCC es una marca de seguridad para muchos productos importados, vendidos y usados en el mercado Chino. Esta fue implementada en el año 2002.

Hay cuatro niveles de normas: nacional, sectorial, regional o local y empresarial.

- Las normas sectoriales se elaboran cuando no hay normas nacionales, pero se necesitan prescripciones técnicas uniformes en la esfera profesional a nivel nacional.
- Las normas locales se elaboran cuando no existen normas nacionales ni sectoriales, pero se requieren prescripciones uniformes en materia de seguridad e higiene de los productos en un área local determinada.
- Una vez elaboradas las normas nacionales equivalentes, éstas sustituyen a las normas sectoriales y locales.
- Cuando no existen normas nacionales, sectoriales ni locales para una cuestión determinada, pueden elaborarse normas empresariales. Sin embargo, se prefiere que las empresas adopten normas nacionales, sectoriales o locales en cuanto las haya.

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.

2.2 Autoridades competentes

2.2.1 En China

Las entidades que regulan el ingreso de alimentos frescos y procesados a China son:

La Administración General de Calidad, Supervisión, Inspección y Cuarentena, AQSIQ

<http://www.aqsic.gov.cn/>

La AQSIQ es una organización administrativa que resguarda la seguridad pública y depende directamente del Concejo Estatal de China. Actúa en el campo de la calidad, metrología, inspección de materias primas de entrada y salida, cuarentenas de salubridad de entrada y salida, entrada y salida de animales y cuarentena de plantas, certificación, acreditación, y estandarización. La AQSIQ tiene 19 departamentos internos: Oficina General, Departamento de Legislación, Departamento de Gerencia de Calidad, Departamento de Metrología, Departamento de Inspección y Liberación de Cuarentena, Departamento de Supervisión de Cuarentena de Salud, Departamento de Supervisión de Cuarentena de Animales y Plantas, Departamento de Supervisión de Inspección, Oficina de Seguridad de Importación y Exportación de Alimentos, Oficina de Supervisión de Seguridad de Equipos Especiales, Departamento de Supervisión de Calidad de Producto, Departamento de Supervisión de Producción de Alimentos, Departamento de Seguridad Pública y Supervisión (Oficina de la AQSIQ contra la Falsificación), Departamento de Cooperación Internacional (Oficina de asuntos para OMC), Departamento de Ciencia y Tecnología, Departamento de Personal, Departamento de Planeamiento y Finanzas, Oficina de Comité del Partido (PC) y Oficina de Funcionarios Jubilados. Adicionalmente, un Equipo de Inspección de Disciplina y el Residente permanente de la Oficina de Inspección en AQSIQ asignados por la Comisión Central de Inspección de Disciplina del CPC y el Ministerio de Supervisión. Adicionalmente se encarga de desarrollar los estándares y políticas de medición de la conformidad en China

Ministerio de Comercio, MOFCOM

<http://english.mofcom.gov.cn/>

Regula las operaciones de comercio exterior. Los importadores (y exportadores) deben registrarse en MOFCOM antes de registrar sus declaraciones de aduanas.

División de Pesquería – Ministerio de Agricultura (CNFM)

<http://www.cnfm.gov.cn/>

La División de Pesquería del Ministerio de Agricultura de China es el departamento a cargo de la pesca y acuáticos.

Administración de Normalización / Estandarización de China – SAC

Se encarga de implementar los proyectos de cooperación internacional y elabora gran cantidad de normas técnicas sobre productos agrícolas e industriales. Estas normas pueden ser nacionales, sectoriales y locales obligatorias o voluntarias.

Adicionalmente es autorizado por el Gobierno Central para ejercitar las responsabilidades administrativas que se derivan de unificar el control, supervisión y coordinación de los estándares de calidad de los productos en China. Representa a China en la Organización de Estandarización Internacional (ISO), la Comisión de Electrotecnia Internacional (IEC) y otras organizaciones de estandarización internacionales y regionales. Es la responsable de organizar las actividades del Comité Nacional Chino para la ISO y la IEC. Además, es también la encargada de aprobar y organizar la implementación de la cooperación internacional y de intercambiar proyectos de estandarización.

Administración Nacional de Certificación y Acreditación de China, CNCA

Fue fundada bajo AQSIQ como entidad independiente para promover la unificación de los dos regímenes de inspección existentes que diferenciaban a los productos domésticos de los importados. Administra el Sistema de Certificación Obligatoria de Productos y la Marca de Certificación Obligatoria para China (CCC). Las categorías de certificación incluyen la certificación de piensos, buenas prácticas agropecuarias (GAP), productos agrícolas inocuos, productos orgánicos, calidad alimentaria y el sistema de gestión de análisis de riesgos y puntos de control críticos (HACCP).

Cabe destacar que tanto la Administración de Estandarización (SAC) como la Administración de Certificación y Acreditación (CNCA) son organismos bajo la tutela de AQSIQ.

2.2.2 En Perú

Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)	Establece los requisitos y procedimientos para el registro sanitario, habilitación de plantas y certificado sanitario de exportación de alimentos y bebidas destinados al consumo humano. http://www.digesa.minsa.gob.pe/
Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)	Certifica el estado fitosanitario y zoonosanitario de los predios o establecimientos dedicados a la producción agraria, incluyendo las empacadoras que destinen productos para la exportación de conformidad con los requerimientos de la Autoridad Nacional de Sanidad Agraria del país importador. Realiza también la certificación fitosanitaria y zoonosanitaria, previa inspección, de plantas y productos vegetales, animales y productos de origen animal; así como la certificación de insumos agrarios destinados a la exportación. http://www.senasa.gob.pe
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)	Realiza acciones de inspección y vigilancia en todas las fases de las actividades pesqueras acuícolas, de productos pesqueros provenientes de la pesca y acuicultura incluyendo la habilitación sanitaria de establecimientos para actividades de pesca y acuicultura. http://www.sanipes.gob.pe/

3.0 Requisitos Arancelarios

3.1 Aranceles

La apertura de China al exterior ha estado acompañada de una continua modificación de su dispositivo aduanero y por un desarme arancelario. Los compromisos adquiridos en el marco de la entrada de China a la OMC (Organización Mundial de Comercio) incluían una rebaja progresiva de aranceles, que se inició en diciembre de 2001. Así, el arancel actual es resultado de las sucesivas rebajas decretadas desde el acceso a la OMC.

Los principales productos peruanos exportados a China están sujetos a una desgravación arancelaria gradual en el marco de la entrada de vigencia del TLC Perú. Los espárragos frescos ingresan con 0% de arancel desde la entrada en vigencia del TLC. Los mangos cuentan con una base arancelaria de 15%, sin embargo, quedarán libres de pago de ad valorem el 1 de enero del año 5 a partir de la entrada en vigencia del Tratado; los demás filetes congelados y los demás moluscos preparados y conservados, el 01 de enero del año 8 y los calamares y potas congeladas, secas o en salmuera, el 01 de enero del año 10. Las uvas frescas peruanas ingresarán a China sin aranceles en el 2015, luego de una gradual reducción de 15 a 12 por ciento, y de esos 12 a 3.9 por ciento en el 2014. Otros productos que han gozado de reducción de aranceles son los cítricos, los mangos y próximamente, las paltas.

Por otra parte, las cuotas de importación se eliminaron en el 2005 y el régimen a la exportación se ha simplificado. Las tarifas arancelarias sobre la importación de bienes en China, van del 0% al 65% en función de las relaciones comerciales con el país

exportador y el grado de incentivo que el Gobierno Chino adjudique a determinados tipos de productos. Por ejemplo, debido al creciente superávit en la balanza comercial china y con el objetivo de fomentar el consumo interno, el MOFCOM ha relajado el arancel de muchos productos y ha otorgado un trato preferente a la importación de productos de alta tecnología y materias primas.

Para obtener información respecto a la lista de productos peruanos que ingresan libre de ad valorem a China bajo el TLC Perú-China deberá acceder al siguiente acceso http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/images/stories/china/espanol/Anexos_espanol/Anexo_Oferta_Peru_espanol.pdf%20

Para identificar las categorías de desgravación consulte en: http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/images/stories/china/espanol/Anexos_espanol/Anexo_2_Explicacion_Categorias_espanol.pdf

Para obtener información sobre los aranceles de China por producto puede consultar la herramienta Market Access Map, para ello es necesario que usted se registre previamente. **Trademap - www.trademap.org**

3.2 Otros impuestos a las importaciones

Impuesto sobre el valor añadido.

Al igual que los productos nacionales, los importados están sujetos a un impuesto sobre el valor añadido (IVA). Los tipos actuales del IVA son del 17 y el 13 por ciento en el caso de la mayoría de los productos; algunos productos disfrutan de exenciones. Los tipos del IVA que se aplican a los productos de fabricación nacional y a los importados parecen ser los mismos. No obstante, mientras que las ventas de productos agropecuarios por los agricultores están exentas del IVA (aunque no lo están las de insumos como los abonos), las importaciones de productos similares están sujetas a ese impuesto. Algunos productos importados pueden estar sujetos a reducciones o exenciones de impuestos, por ejemplo los introducidos en las zonas económicas especiales.

El IVA general de 17% se aplica a la venta e importación de todas las mercancías no incluidas en el tipo reducido y a las Prestación de Servicios.

El tipo reducido del 13% se aplica a la venta e importación de mercancías de primera necesidad como: alimentos básicos (carnes, verduras, etc.); agua del grifo, calefacción, aire acondicionado, agua caliente, etc.; gas natural, gas metano, carbón, etc.; libros, revistas y periódicos; y productos farmacéuticos.

El 15 de septiembre de 2007 China redujo del 17 al 13 por ciento el tipo de IVA aplicado a productos de audio y vídeo y a otras formas de publicaciones electrónicas. Así pues, parece que esas importaciones pagan un IVA más bajo que el de los productos de

fabricación nacional. Algunas importaciones pueden estar sujetas a reducciones o exenciones de impuestos, por ejemplo las destinadas a las zonas económicas especiales.

Impuesto especial de consumo.

Además del derecho de importación y del IVA, se aplica en frontera un impuesto especial de consumo a ciertos artículos. El 1º de abril de 2006 se revisó la lista de productos imponible y los tipos del impuesto especial de consumo; como resultado, además de los cigarrillos, las bebidas alcohólicas, la gasolina, los cosméticos y los automóviles, también se aplica el impuesto especial de consumo a las pelotas y el equipo de golf, los relojes de lujo, los yates, los palillos desechables de madera y las planchas de madera. Los tipos del impuesto son los mismos para los productos de fabricación nacional que para los importados. En 2006, los ingresos recaudados en concepto del impuesto especial de consumo aplicado a productos importados y a productos de fabricación nacional fueron de 10.600 millones de yuan y de 188.600 millones de yuan, respectivamente.

IV REQUISITOS NO ARANCELARIOS DEL PAIS DE DESTINO

4.1 Regulaciones sanitarias y fitosanitarias

El interés de la República Popular de China por mejorar su seguridad alimentaria, tras el acaecimiento de varios accidentes en esta materia que han afectado seriamente la confianza pública, ha fructificado en varias novedades legislativas.

En este sentido y tras varios años de preparación, el día 28 de febrero de 2009 el Comité Permanente del Congreso Nacional promulgó la Ley de Seguridad Alimentaria de la República Popular China (la “Ley de Seguridad Alimentaria”). Esta ley tiene por objeto velar por la seguridad alimentaria, garantizar la salud pública y salvaguardar la vida de los consumidores. Desde su entrada en vigor, la Ley de Seguridad Alimentaria se ha convertido en la ley fundamental en China en materia de regulación de la seguridad alimentaria, ya que derogó la Ley de Higiene Alimentaria (promulgada en 1995), que hasta ese momento era la principal norma en materia de higiene alimentaria.

Con posterioridad a su promulgación, el día 20 de julio de 2009 el Consejo de Estado de China publicó la Norma de Desarrollo de la Ley de Seguridad Alimentaria (la “Norma de Desarrollo”) que entró en vigor el mismo día de su publicación.

La Ley de Seguridad Alimentaria y su Norma de Desarrollo establecieron mecanismos nuevos de salvaguarda de la seguridad alimentaria. Las autoridades competentes emitieron posteriormente una serie de normas que desarrollaban dichos mecanismos. En este sentido, con objeto de regular los permisos requeridos para producir alimentos y prestar servicios de catering en China, **la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena** (“GAQSIQ” por sus siglas en inglés), **la Administración Estatal de Industria y Comercio** (“SAIC” por sus siglas en inglés), y el **Ministerio de Sanidad** (“MOH” por sus siglas en inglés) publicaron una serie de medidas de administración para regular los mencionados permisos. Asimismo, La SAIC y el MOH también han dictado algunas normas específicas en relación con la supervisión de la seguridad alimentaria durante la distribución de alimentos y la prestación de servicios de catering.

Sistema de permisos en el sector de la alimentación

Como consecuencia de las novedades legislativas, el sistema de permisos en el sector de la alimentación para acceder al mercado Chino ha experimentado una serie de cambios.

De conformidad con el nuevo régimen jurídico de protección de la seguridad alimentaria, los permisos correspondientes a los distintos agentes del sector de la alimentación en China han sufrido las siguientes modificaciones:

- Los fabricantes de alimentos deben solicitar la Licencia de Producción de Alimentos ante la GAQSIQ o su delegación local competente;
- Los distribuidores de alimentos deben solicitar la Licencia de Distribución de Alimentos ante la delegación legal competente de la SAIC;
- Los proveedores de servicios de catering deben solicitar la Licencia de Servicios de Catering ante la delegación local competente de la Administración Estatal de Alimentos y Medicamentos (“SFDA” por sus siglas en inglés);

Norma unificada de seguridad alimentaria

Antes de la promulgación de la Ley de Seguridad Alimentaria, China apenas contaba con una normativa en materia de seguridad alimentaria de ámbito nacional. En su lugar, existía una pluralidad de normas tales como las “normas de calidad alimentaria”, “normas de higiene alimentaria”, “normas industriales”, etc. que, en ocasiones, resultaban incompatibles entre sí o carecían de obligatoriedad. Esta ausencia de una normativa específica en materia de seguridad alimentaria se había convertido en uno de los principales problemas para garantizar la misma.

Para cambiar la situación, la Ley de Seguridad Alimentaria exigía al MOH la formulación y publicación de normas nacionales unificadas de seguridad alimentaria por medio de la consolidación de las normas existentes, mencionadas anteriormente, que fueran de obligado cumplimiento. A fin de cumplir dicho mandato, en octubre de 2010 el MOH publicó las Medidas Administrativas referentes a las Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria que detallaban los procedimientos de formulación y publicación de las normas nacionales de seguridad alimentaria. A día de hoy, el MOH ha publicado varias normas nacionales de seguridad alimentaria en relación con los productos lácteos y los aditivos alimentarios.

Las normas nacionales de seguridad alimentaria dictadas por el MOH resultan de aplicación con carácter obligatorio a todas las empresas que conforman el sector de la alimentación en todo el territorio chino. Asimismo, en defecto de norma nacional de seguridad alimentaria sobre un determinado alimento, la delegación provincial del MOH tiene competencia para formular y publicar una norma local de seguridad alimentaria que deberá ser cumplida por los empresarios de la circunscripción que se trate.

En el caso de carecer tanto de norma nacional como local en materia de seguridad alimentaria, cualquier empresa dedicada a la producción de alimentos podrá formular una norma a nivel corporativo, por la que se regirá su producción. Dicha norma deberá ser depositada ante la delegación local competente del MOH antes de iniciar la producción. En general, se anima a las empresas a formular normas corporativas más exigentes que las normas nacionales o locales en materia de seguridad alimentaria.

Inspección y mantenimiento de registros

De conformidad con el nuevo régimen jurídico, los fabricantes y distribuidores de alimentos, los proveedores de servicios de catering y los importadores de alimentos a China deberán implantar un sistema de inspección y mantenimiento de registros en el marco de su actividad diaria de forma que se pueda identificar el origen y las diferentes etapas del proceso de producción y distribución de los alimentos, y contribuir, por tanto, a la mejora de la supervisión de la seguridad alimentaria. Las empresas deberán conservar los mencionados registros durante un mínimo de dos años.

Los fabricantes de alimentos, al adquirir materias primas alimentarias, aditivos alimentarios o productos relacionados con alimentos estarán obligados a examinar la licencia del proveedor y la documentación de cumplimiento de los productos. Asimismo, estarán obligados a llevar un registro de los resultados de la inspección y los datos de la compra (“Registro de Inspección de Compra”) que deberá incluir, entre otros datos, nombre del producto, especificación, cantidad adquirida, fecha de producción, número de lote de producción, número de certificado de inspección, nombre y datos de la persona de contacto del proveedor y fecha de compra.

Así mismo, los fabricantes de alimentos deberán realizar una inspección en el momento de la salida de fábrica de sus productos (“Registro de Inspección de Salida de Fábrica”) que incluirá, entre otros datos, el nombre del producto, especificación, cantidad, fecha de producción, número de lote de producción, número de certificado de inspección, nombre y datos de contacto del comprador o fecha de venta.

En el caso de los importadores de alimentos, la Ley de Seguridad Alimentaria les exige el mantenimiento de un registro referente a la importación y venta de alimentos (“Registro de Venta e Importación de Alimentos”) que incluirá, entre otros datos, nombre del fabricante, especificación, cantidad, fecha de producción, número de lote de producción o importación, período de validez, nombre y datos de contacto del exportador y el comprador o fecha de entrega del alimento.

En términos generales, las recientes novedades legales en el sector de la alimentación introducidas en China ponen de manifiesto la determinación del Gobierno de velar por la seguridad alimentaria, imponiendo más obligaciones a los empresarios. En este contexto, las multinacionales que operen en China deben prestar atención a las referidas novedades para cumplir las nuevas normas y evitar la imposición de sanciones. Por otro lado, las novedades legales expuestas refuerzan la supervisión de la seguridad alimentaria y aumentan, en cierta medida, la confianza pública en la seguridad alimentaria en China, lo que supone un beneficio para el sector de la alimentación.

Manuales de procedimientos fitosanitarios

El Perú cuenta con planes de trabajo y/o protocolos fitosanitario de productos que actualmente están suscritos con China.

Para el caso de los mangos, por ejemplo, tienen que someterse a un tratamiento térmico en un baño de agua caliente a una temperatura de 46.2 grados centígrados por lo menos por una hora, antes de acomodar el producto en la cámara de conservación frigorífica para su envío. En este sentido, el Perú firmó un protocolo con el gobierno de China.

Lo mismo en el caso de las uvas. El gobierno del Perú firmó un protocolo por el que se compromete a que sus exportadores cumplirán con los requisitos del producto y del embalaje referentes a las condiciones fitosanitarias para China.

A continuación se muestra los departamentos autorizados por el Gobierno Chino para la exportación de uva, mango y cítricos:

CHINA	Plan de Trabajo para la exportación de uva fresca	Piura, Lambayeque, La Libertad, Ancash, Ica
	Plan de Trabajo para la exportación de mangos frescos	Piura, Lambayeque, La Libertad, Ancash, Cajamarca, Piura, Lambayeque, La Libertad, Ancash, Cajamarca
	Plan de Trabajo para la exportación de cítricos frescos	Piura, Lambayeque, Lima, Ica, Junín
	Plan de Trabajo para la exportación de espárragos frescos	Todos

Verduras y frutas: frescas y congeladas

Los requisitos fitosanitario para la república popular China en cuanto a los **cítricos** son:

- Certificación sanitaria de lugar de producción
- Certificación de plantas de empaque
- Certificación del inicio del tratamiento cuarentenario en frío
- Etiquetado de envases. La caja debe ser limpia y sin uso, marcada obligatoriamente en inglés

Production place (departament) :
Orchard name or register number :
Packinghouse name or register number :

EXPORTED FROM PERU TO R.P CHINA

- Certificado fitosanitario el cual debe constar con la siguiente declaración: “The consignment is in compliance whit requirements described in the Protocol of phytosanitary requeriments for the export of citrus from Peru to China and is free from quarantine pests of concern to China”. Así mismo, se debe consignar la

temperatura, duración del tratamiento de frío, número de contenedor y número de precinto.

Los requisitos fitosanitario para la república popular China en cuanto a las **uvas** son:

- Certificación del inicio del tratamiento cuarentenario en frío. El tratamiento en frío debe ser realizado en contenedores auto-refrigerados con temperaturas al centro de la pulpa teniendo en cuenta:

Temperatura mínima °C	Periodo de exposición días	Temperatura máxima °C	Periodo de exposición días
≤ 1.50	19	-----	-----

Los envíos marítimos pueden permitir que el tratamiento en frío sea terminado cuando el contenedor arribe a un puerto en tránsito a China. Los puertos autorizados son: Guangzhou, Shenzhen, Dalian, Tianjin, Beijing, Shanghai, Qingdao y Nanjing.

- Etiquetado de envases o cajas
- Certificado fitosanitario indicando el número de contenedor y precinto. Además, debe estar presente en la declaración: “The consignment is in compliance with requirements described in the Protocol of Phytosanitary Requirements for the Export of Grape from Peru to China signed on Lima, 27th January, 2005 and is free from the quarantine pests of concern to China”.

Alimentos procesados

Los alimentos procesados están normados por los “Estándares Nacionales”. En ese sentido es necesario que los exportadores consulten estas normas para adecuar su producto de exportación. Para acceder a estos estándares es necesario ingresar a <http://www.codeofchina.com>, donde se encuentran listados, para acceder al contenido es necesario comprarlos.

Así por ejemplo para aceite de oliva es necesario que estos cumplan con los siguientes estándares:

- LY/T1534-1999 Olive oil and olive-pomace oil
- GB2716-2005 Hygienic standard for edible vegetable oil
- GB2761-2005 Maximum levels of mycotoxins in foods
- GB15200-1994 Tolerance limit of iron in foods and
- GB2760-2007 Hygienic standards for uses of food additives

Para acceder a la lista de alimentos importados y sus correspondientes normas aplicables acceder a http://www.agrichina.org/ca/qt_nr.aspx?NewsID=97, donde se encuentran listados, para acceder al contenido es necesario comprarlos.

Alimentos del sector pesca

Los productos del sector pesca de consumo humano directo, deben cumplir con los requisitos exigidos por Sanipes (Perú), así como por los establecidos en la Ley de Pesca de China y en las siguientes normativas emitidos por el AQSIQ:

Anuncio N° 31 del AQSIQ de 2002 “Reglamento sobre la Administración de Inspección y Cuarentena para el Ingreso y Egreso de Productos Acuáticos”.

GB 2733-2005 Estándar higiénico para frutos de mar frescos y congelados de origen animal.

GB 10132- 2005 Estándar higiénico para productos acuáticos picados (surimi).

GB 10136-2005 Estándar higiénico para productos acuáticos de origen animal marinados.

GB 10138-2005 Estándar higiénico para pescado salado.

GB 10144-2005 Estándar higiénico para productos acuáticos disecados de origen animal.

GB 14939-2005 Estándar higiénico para pescado enlatado.

GB 19643-2005 Estándar higiénico para algas y productos de algas.

Las normas mencionadas pueden ser descargadas (en idioma chino) del siguiente link: http://www.itp.gob.pe/webitp/index.php?option=com_content&view=article&id=168&Itemid=82

Todas las empresas de los países autorizados para exportar a China deben registrarse ante AQSIQ. Para ello deben estar autorizadas y registradas por la autoridad nacional, la cual a su vez las “recomienda” ante AQSIQ. Los documentos de recomendación incluyen:

- **Información de la compañía.** Nombre/dirección/ n° aprobación
- **Información del producto:** Nombre/materias primas/aplicación
- **Certificado de libre venta** emitido por el organismo nacional del país de origen.

Si AQSIQ lo considera necesario podrá enviar a su personal a confirmar la información declarada.

El registro tiene una duración de 05 años, cualquier renovación se debe realizar dentro de los 06 meses antes de su vencimiento

Los productos que arriben a China podrán ser destruidos o devueltos si se encuentra cualquiera de las siguientes condiciones:

- El país de origen se encuentra prohibido de exportar a China
- Los proveedores (exportadores) no cuentan con aún con la licencia china
- El producto del proveedor (exportador) no se encuentra registrado
- La mercancía no corresponde con el documento/licencia china
- Etiquetado inapropiado del empaque de forma que no puede ser corregido.
- La fecha expiración a vencido y la calidad ha sido afectada
- La mercancía ha sido contaminada con excremento animal, organismos patógenos.

El Ministerio de Agricultura de China con el fin de reforzar la administración sobre aditivos de piensos, garantizar la calidad e inocuidad de piensos y productos de cría y promover el desarrollo sano de la industria de piensos ha publicado el “Catálogo de Aditivos de Piensos (2013)”. El Catálogo 2013 está compuesto por el Anexo 1 y Anexo 2. Todos los aditivos de piensos nutritivos y normales para la producción, comercialización y uso deben ser los incluidos en el Catálogo 2013.

El catálogo se puede consultar en el siguiente link:
<http://www.itp.gob.pe/web/imagenes/normatividad/china/Piensos/Comunicado%20MOA%202045%202013%20Catálogo%20de%20Aditivos%20para%20Piensos%202013%20-%20Español.pdf>

Plantas de harina y aceite de pescado

Con el propósito de dar cumplimiento a los requerimientos solicitados por la Autoridad Sanitaria China-AQSIQ sobre las exigencias sanitarias, el ITP-SANIPES como autoridad sanitaria competente del sector pesquero dispone, que para Las exportaciones a China de harina de pescado, aceite de pescado y proteínas de Animales acuáticos (excepto los mamíferos acuáticos), la certificación considerará los siguientes requerimientos:

- El establecimiento productor deberá estar aprobado y habilitado por el ITP-SANIPES y tener implementado el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y demostrar el retiro del mercado y la trazabilidad de sus productos.
- Está prohibida la fabricación de este tipo de productos a partir de materias primas de animales muertos de manera anormal o por alguna enfermedad. Los productos no deben contener ningún ingrediente de otros animales no acuáticos y no estar contaminados con otros productos de origen animal provenientes de terceros países.
- Los productos deben haber sido sometidos íntegramente a un tratamiento térmico mínimo de 85°C x 15 minutos o algún otro método reconocido por el AQSIQ.

- Dichos productos no deben contener sustancias peligrosas que pongan en riesgo la salud pública animal y estar conforme a los límites aceptables señalados en el Anexo N° 3, los cuales se requieren analizar por planta y de manera semestral.
- La Autoridad Competente antes de la exportación deberá examinar y confirmar que los siguientes requerimientos sean cumplidos: Salmonella: Ausencia en 25 g: n=5. c=0, m=0, M=0; Enterobacterias n=5, c=2, m=10, M=300 en lg de muestra.
- Los productos terminados deben ser envasados en sacos nuevos, limpios sellados, impermeables de material resistente. Estar debidamente etiquetados, de acuerdo a las especificaciones de las leyes de la República Popular de China (GB 16648-1999) indicando en ella el código de habilitación de la planta y las palabras "use only as feed". La etiqueta de las cargas a granel deberán ser enviada junto con la factura, luego de su ingreso para poder ser comercializados en China, los productos deberán ser etiquetados y empacados en lugares autorizados por la Autoridad Competente de dicho País.
- El expediente para la Certificación Sanitaria de exportación deberá adjuntar los informes de ensayo y Actas de Inspección de acuerdo a los requisitos sanitarios de la AQSIQ-CHINA.

Producto	Contaminantes	Contenido máximo (a)	Frecuencia de control/planta
Harina de pescado	Mercurio	≤ 0.5 mg/Kg	Semestral
	Cadmio	≤ 2.0 mg/Kg.	Semestral
	Plomo	≤ 10 mg/Kg.	Semestral
	Cromo	≤ 8mg/Kg.	Semestral
	Arsénico	≤ 10 mg/Kg.	Semestral
	Recuento total de hongos	≤ 20,000 UFC/g	Semestral
	Salmonella	Ausencia	Semestral
	Shigella	Ausencia	Semestral
	Enterobacterias	≤ 300 NMP/g	Semestral
	Recuento total de bacterias	≤ 2,000,000 ufc/g	Semestral
	Melamina	≤ 2.5 mg/Kg.	Semestral
	Verde de malaquita	Ausencia	Semestral
	Dioxina	≤ 1.25 ng/Kg.	Semestral
Aceite de pescado	Salmonella	Ausencia	Semestral
	Grupo coliforme	≤ 300 NMP/g	Semestral
	Verde de malaquita	Ausencia	Semestral
	Dioxina	≤ 6.0 ng/Kg	Semestral

Inspección

El Departamento de Inspección y Cuarentena llevará a cabo las inspecciones de acuerdo con las disposiciones siguientes:

- Verificación de Documentos: verificación de los documentos para determinar si son idénticos al nombre de la mercancía, cantidad (peso), envasado, fecha de producción, número del contenedor, país de origen, nombre del fabricante y número de licencia China.
- Verificación de Etiqueta: si las etiquetas están en línea con los estándares nacionales de China para el etiquetado de los alimentos.
- Comprobación Sensorial: si los empaques y envases están en buenas condiciones, si las mercancías han superado su vida útil, si la mercancía está deteriorada, si son portadores de organismos nocivos, si está sucio o manchado, si hay cadáveres de animales, desperdicios de animales y otros materiales prohibidos.

Plaguicidas

En el marco de la ley de Seguridad Alimentaria de la República Popular China, en el año 2012 se publicó la norma GB 2763-2012 “Límites Máximos Residuales de Pesticidas en Alimentos”

La norma estipula 322 límites máximos de residuos de pesticidas

La norma puede ser consultada en español en el siguiente link:

<http://www.chilealimentos.com/2013/index.php/en/noticias/normativa-nacional-e-internacional/normativa-eeuu/14221-ee-uu-nueva-regulaci%C3%B3n-acercad-de-lmr,-para-alimentos-importados-a-chinaa.html>

Micotoxinas

La norma GB2761-2011 “Niveles máximos de micotoxinas en alimentos” estipula los niveles máximos de Aflatoxina B1, Aflatoxina M1, Deoxynivalenol, Patulina, Ochratoxina A and zearalenona en alimentos.

No debería haber problema si el nivel máximo de micotoxina se formula o no, el procesador debe tomar las medidas de control para que la densidad de micotoxinas alcance los valore mínimos.

Esta norma lista micotoxinas que pueden tener un riesgo a la salud pública con sus niveles máximos en aquellos alimentos con gran influencia de ser expuestos a los consumidores.

Tipo de alimento (nombre), especificación (apéndice A) es usado para identificar la aplicación del alcance del nivel máximo de micotoxinas y está solamente disponible en esta norma. Cuando niveles máximos de algunas micotoxinas se aplican sobre un tipo de

alimento, entonces estos deberían ser aplicables a todos los alimentos de dicha categoría a menos que se especifique lo contrario.

El nivel máximo de micotoxina en el alimento se calcula usualmente en las partes comestibles a menos que se especifique otra cosa.

El nivel máximo de micotoxina debe ser descontado según el ratio de deshidratación o ratio de concentración de materias primas relevantes. El ratio de deshidratación o concentración puede ser confirmado por análisis en alimentos, datos proporcionados por fabricantes u otra información disponible si la hubiera.

Niveles máximos de contaminantes

Las normas sobre contaminantes están en parte basadas en normas internacionales. A pesar de que se trata de normativa horizontal, conviene revisar las normas específicas para cada producto, puesto que en ocasiones los límites difieren.

Químicos

La norma que recoge los estándares nacionales de niveles máximos de contaminantes en alimentos es la GB 2762—2012 “Norma Nacional de Inocuidad Alimentaria Límites Máximos de Contaminantes en Alimentos”. Esta norma establece los límites máximos en alimentos de plomo, cadmio, mercurio, arsénico, estaño, níquel, cromo, nitrito, nitrato, benzo (a) pireno, N- dimetilnitrosamina, Policlorobifenilos y 3-cloro-1, 2- propanodiol.

Principios de aplicación

- No importa si están definidos o no los límites máximos de contaminantes, los productores y procesadores de alimentos deben tomar medidas de control para que el contenido de contaminantes en alimentos se encuentre en el nivel mínimo.
- La presente norma establece los contaminantes que puedan producir riesgos bastante grandes a la salud pública. Los alimentos cuyos límites máximos están establecidos son los que puedan causar afectaciones bastantes grandes a los suplementos dietéticos de los consumidores.
- El límite máximo de contaminantes en alimentos se calcula de acuerdo a la parte comestible de los alimentos, excepto que existan disposiciones especiales.
- El límite máximo de contaminantes en alimentos deshidratados se calcula de acuerdo a la tasa de deshidratación o la tasa de concentración de las materias primas de los alimentos correspondientes. La tasa de deshidratación y la tasa de concentración pueden definirse de acuerdo al análisis de los alimentos, información dada por el productor y la otra información que se pueda obtener.

Los parámetros del límite máximo de plomo en alimentos se encuentran definidos en la tabla que se muestra a continuación:

Clases (nombres) de los Alimentos	Límite Máximo (Pb) Mg/kg
Granos y sus productos ^a (excepto copos de trigo, gluten de trigo, conservas de sopa de arroz más varios frijoles y productos de harina de trigo y arroz con relleno).	0,2
Copos de trigo, gluten de trigo, conservas de sopa de arroz más varios frijoles y productos de harina de trigo y arroz con relleno	0.5
Hortalizas y sus productos	
Hortalizas frescas (excepto hortalizas del género Brassica, hortalizas de hoja, legumbres y tubérculos)	0,1
Hortalizas del género Brassica, hortalizas de hoja	0,3
Legumbres y tubérculos	0,2
Productos de hortalizas	1,0
Frutas y sus productos	
Frutas frescas (excepto bayas y frutas en granos pequeños)	0,1
Bayas y otras frutas en granos pequeños	0.2
Productos de frutas	1,0
Hongos comestibles y sus productos	1,0
Frijoles y sus productos	
Frijoles	0,2
Productos de frijoles (excepto leche de soja)	0,5
Leche de soja	0,05
Algas y sus productos (excepto spirulina y sus productos)	1,0 (peso seco)
Nueces y granos (excepto granos de café)	0,2
Granos de café	0.5
Carne y productos de carne	
Carne (excepto menudencias ganaderas y aviares)	0,2
Menudencias ganaderas y aviares	0.5
Productos de carne	0.5
Animales acuáticos y sus productos	
Animales acuáticos frescos y congelados (excepto peces, crustáceos y bivalvos)	(sin vísceras)
Peces, crustáceos	0,5
Bivalvos	1.5
Productos de la pesca (excepto productos de medusa)	1,0
Productos de medusa	2,0
Leche y productos lácteos	
Leche cruda, leche pasteurizada, leche esterilizada, leche fermentada y leche modificada	0,05
Leche en polvo, suero en polvo no desalado	0,5
Otros productos lácteos	0,3
Huevos y ovoproductos (excepto huevos milenarios y salchichas con huevos milenarios)	0,2
Huevos milenarios y salchichas con huevos milenarios	0,5

Grasa y sus productos	0,1
Condimentos (excepto sal comestible y especias)	1,0
Sal comestible	2,0
Especias	3,0
Azúcar y edulcorantes	0,5
Almidón y productos de almidón	
Almidón comestible	0,2
Productos de almidón	0,5
Productos horneados	0,5
Bebidas	
Agua potable envasada	0,01 mg/L
Jugos de frutas y vegetales [excepto jugos (pulpas) concentrado (a)s de frutas y vegetales]	0,05 mg/L
Jugos (pulpas) concentrado(a)s de frutas y vegetales	0,5 mg/L
Bebidas de proteína (excepto bebidas lácteas)	0,3 mg/L
Bebidas lácteas	0,05 mg/L
Bebidas carbonatas y bebidas de té	0,2 mg/L
Bebidas sólidas	1,0
Otras bebidas	0,3 mg/L
Alcohol (excepto aguardientes y vino de arroz)	0,2
Aguardientes y vino de arroz	0,5
Productos de cacao, chocolate, productos de chocolate y caramelos	0,5
Bebidas congeladas	0,3
Alimentos dietéticos especiales	
Alimentos de fórmula de bebés e infantes (excepto productos líquidos)	0,15 (en base de productos en polvo)
Productos líquidos	
Alimentos complementarios de fórmula de bebés e infantes	
Alimentos complementarios de granos de fórmula de bebés e infantes (excepto los que llevan pescado, hígado y hortalizas)	0,02 (en base del estado para consumo inmediato)
Productos con pescado, hígado y hortalizas incorporadas	
Alimentos complementarios enlatados de fórmula de bebés e infantes (excepto los elaborados con hígados de animales y con productos de la pesca como materia prima)	0,2 0,3
Productos elaborados con hígados de animales y con productos de la pesca como materia prima	0,25
Productos elaborados con hígados de animales y con productos de la pesca como materia prima	0,3
Productos elaborados con hígados de animales y con productos de la pesca como materia prima	0,25
Otros	
Gelatina de frutas	0,5
Alimentos abultados	0,5
Té	5,0
Crisantemo seco	5,0
Té de hojas de acebo (acebo de hojas anchas)	2,0
Productos apícolas	
Miel	1,0
Polen	0,5
^a Arroz con cáscara se calcula en base de arroz integral.	

Métodos de examen: de acuerdo a los métodos establecidos en GB 5009.12.

Los parámetros del límite máximo de **cadmio** en alimentos se indican en la tabla que se muestra a continuación:

Clases (nombres) de los Alimentos	Límite Máximo (Cd) Mg/kg
Granos y los productos Granos (excepto arroz con cáscara ^a) Granos procesados por molienda (excepto arroz integral y arroz) Arroz con cáscara ^a , arroz integral, arroz	0,1 0,1 0,2
Hortalizas y sus productos Hortalizas frescas (excepto hortalizas de hoja, legumbres, tubérculos y hortalizas de tallos) Hortalizas de hoja Hortalizas de hoja, legumbres, tubérculos y hortalizas de tallos (excepto apios) Apios	0,05 0,2 0,1 0,2
Frutas y sus productos Frutas frescas	0,05
Hongos comestibles y sus productos Hongos comestibles frescos (excepto shiitake y Agaricus subrufescens) Shiitake Productos de hongos comestibles (excepto productos de Agaricus subrufescens)	0,2 0,5 0,5
Frijoles y sus productos Frijoles	0,2
Nueces y granos Maní	0,5
Carne y Productos de carne Carne (excepto menudencias ganaderas y aviares) Hígados ganaderos y aviares Riñones ganaderos y aviares Productos de carne (excepto productos de hígado y productos de riñón) Productos de hígado Productos de riñón	0,1 0,5 1,0 0,1 0,5 1,0
Animales acuáticos y sus productos Animales acuáticos frescos y congelados Peces Crustáceos Bivalvos, gasterópodos, cefalópodos y equinodermos Productos de la pesca Conservas de pescado (excepto conservas de boquerones y peces vela) Conservas de boquerones y peces vela Otros productos de pescados (excepto productos de boquerones y de peces vela) Productos de boquerones y peces vela	0,1 0,5 2,0 (sin menudencias) 0,2 0,3 0,1 0,3
Huevos y ovoproductos	0,05
Condimentos Sal comestible	0,5

Condimentos de pescados	0,1
Bebidas Agua potable envasada (excepto agua mineral) Agua mineral	0,005 mg/L 0,003 mg/L
^a Arroz con cáscara se calcula en base de arroz integral.	

Métodos de examen: de acuerdo a los métodos establecidos en GB 5009.15.

Los parámetros del límite máximo de **mercurio y metilmercurio** en alimentos en indican en la tabla que se muestra a continuación:

Clases (nombres) de los Alimentos	Límite máximo Hg Mg/Kg	
	Mercurio	Metilmercurio
Animales acuáticos y sus productos (excepto pescados carnívoros y sus productos) Pescados carnívoros y sus productos	----- -----	0,5 1,0
Granos y sus productos Arroz con cáscara ^b , arroz integral, arroz, maíz, harina de maíz (pedazos y copos), trigo, harina de trigo	0.02	-----
Hortalizas y sus productos Hortalizas frescas	0.01	-----
Hongos comestibles y sus productos	0,1	-----
Carne y productos de carne Carne	0,05	-----
Leche y productos lácteos Leche cruda, leche pasteurizada, leche esterilizada, leche modificada y leche fermentada	0,01	-----
Huevos y ovoproductos Huevos frescos	0,05	-----
Condimentos Sal comestible	0,1	-----
Bebidas Agua mineral	0,001 mg/L	-----
Alimentos de fórmulas dietéticas especiales Alimentos complementarios enlatados de fórmula de bebés e infantes	0.02	-----
^a En cuanto a animales acuáticos y sus productos, se puede examinar primero mercurio total y si el mercurio total no sobrepasa el límite máximo de metilmercurio, no hace falta examinar metilmercurio, al contrario, hace falta examinarlo. ^b Arroz con cáscara se calcula en base de arroz integral.		

Métodos de examen: de acuerdo a los métodos establecidos en GB/T 5009.17.

Los parámetros del límite máximo de **arsénico y arsénico inorgánico** en alimentos en indican en la tabla que se muestra a continuación:

Clases (nombres) de los Alimentos	Límite máximo (As) Mg/Kg	
	Arsénico	Arsénico inorgánico
Granos y sus productos		
Granos (excepto arroz con cáscara ^a)	0,5	----
Granos procesados por molienda (excepto arroz integral y arroz)	0,5	----
Arroz con cáscara ^a , arroz integral, arroz	----	0,2
Animales acuáticos y sus productos (excepto pescados y los productos)	-----	0,5
Pescados y los productos	-----	0,1
Hortalizas y sus productos		
Hortalizas frescas	0,5	-----
Hongos comestibles y sus productos	0,5	-----
Carne y productos de carne	0,5	-----
Leche y productos lácteos		
Leche cruda, leche pasteurizada, leche esterilizada, leche modificada y leche fermentada	0,1	-----
Leche en polvo	0,5	-----
Grasa y sus productos	0,1	-----
Condimentos (excepto condimentos acuáticos, condimentos de algas y especias)	0,5	-----
Condimentos acuáticos (excepto condimentos de pescados)	-----	0,5
Condimentos de pescados	-----	0,1
Azúcar comestible y edulcorantes	0.5	-----
Bebidas		
Agua potable envasada	0.01 mg/L	-----
Productos de cacao, chocolate, productos de chocolate y caramelos		
Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate	0.5	-----
Alimentos de fórmulas dietéticas especiales		
Alimentos complementarios de granos de fórmula de bebés e infantes (excepto los productos con algas)	-----	0,2
Productos con algas	-----	0,3
Alimentos complementarios enlatados de fórmula de bebés e infantes (excepto los productos con animales acuáticos e hígados de animales como materia prima)	-----	0,1
	-----	0,3

Productos con animales acuáticos e hígados de animales como materia prima		
^a Arroz con cáscara se calcula en base de arroz integral.		

Métodos de examen: de acuerdo a los métodos establecidos en GB/T 5009.11

Los parámetros del límite máximo de **estaño** en alimentos en indican en la tabla que se muestra a continuación:

Clases (nombres) de los Alimentos	Límite Máximo (Sn) Mg/kg
Alimentos (excepto bebidas, alimentos de fórmula de bebés e infantes y alimentos complementarios de fórmula de bebés e infantes) ^a	250
Bebidas	150
Alimentos de fórmula de bebés e infantes y alimentos complementarios de fórmula de bebés e infantes	50
^a Sólo alimentos envasados en recipientes de chapa galvanizada	

Métodos de examen: de acuerdo a los métodos establecidos en GB/T 5009.16.

Los parámetros del límite máximo de **níquel** en alimentos en indican en la tabla que se muestra a continuación:

Clases (nombres) de los Alimentos	Límite Máximo (Ni) Mg/kg
Grasa y sus productos Aceite vegetal hidrogenado y productos basado principalmente en aceite vegetal hidrogenado	1,0

Métodos de examen: de acuerdo a los métodos establecidos en GB/T 5009.138

Los parámetros del límite máximo de **romo** en alimentos en indican en la tabla que se muestra a continuación:

Clases (nombres) de los Alimentos	Límite Máximo (Cr) Mg/kg
Granos y sus productos	
Granos ^a	1,0
Granos procesados por molienda	1,0
Hortalizas y sus productos	
Hortalizas frescas	0,5
Frijoles y sus productos	
Frijoles	1,0
Carne y productos de carne	1,0
Animales acuáticos y sus productos	2,0

Leche y productos lácteos	
Leche cruda, leche pasteurizada, leche esterilizada, leche modificada y leche fermentada	0,3
Leche en polvo	2,0
^a Arroz con cáscara se calcula en base de arroz integral.	

Métodos de examen: de acuerdo a los métodos establecidos en GB/T 5009.123.

Los parámetros del límite máximo de **nitrito y nitrato** en alimentos en indican en la tabla que se muestra a continuación:

Clases (nombres) de los Alimentos	Límite máximo Hg Mg/Kg	
	Nitrito (NaNO ₂)	Nitrato (NaNO ₃)
Hortalizas y sus productos		
Verduras en escabeche	20	-----
Leche y productos lácteos		
Leche cruda	0,4	-----
Leche en polvo	2,0	----
Bebidas		
Agua potable envasada (excepto agua mineral)	0,005 mg/L (NO ₂)	-----
Agua mineral	0,1 mg/L (NO ₂)	45 mg/L (NO ₃)
Alimentos de fórmulas dietéticos especiales		
Alimentos de fórmula de bebés e infantes	2,0 ^a (en base de productos en polvo)	100 (en base de productos en polvo)
Alimentos de fórmula para bebés		
Alimentos de fórmulas para bebés mayores e infantes	2,0 ^a (en base de productos en polvo)	100 ^b (en base de productos en polvo)
Alimentos de fórmula de bebés e infantes para usos médicos especiales		
Alimentos complementarios de fórmula de bebés e infantes	2,0 (en base de productos en polvo)	100 (en base de productos en polvo)
Alimentos complementarios de granos de fórmula de bebés e infantes		
Alimentos complementarios enlatados de fórmula de bebés e infantes	2,0 ^c	100 ^b
	4,0 ^c	200 ^b
^a Sólo productos a base de lácteos.		
^b No aplicable a productos con verduras y frutas incorporadas.		
^c No aplicable a productos con frijoles incorporados.		

Métodos de examen: para bebidas, de acuerdo a los métodos establecidos en GB/T 8538 y para otros alimentos, GB 5009.33.

Los parámetros del límite máximo de **benzo(a) pireno** en alimentos en indican en la tabla que se muestra a continuación:

Clases (nombres) de los Alimentos	Límite Máximo (Ni) µg/kg
Granos y sus productos Arroz con cáscara ^a , arroz integral, arroz, trigo, harina de trigo, maíz, harina de maíz (pedazos y copos)	5,0
Carne y productos de carne Carne ahumada, cocinada y asada	5,0
Animales acuáticos y sus productos Productos acuáticos ahumados y asados	5,0
Grasa y sus productos	10
^a Arroz con cáscara se calcula en base de arroz integral.	

Métodos de examen: de acuerdo a los métodos establecidos en GB/T 5009.27.

Los parámetros del límite máximo de **N- dimetilnitrosamina** en alimentos en indican en la tabla que se muestra a continuación:

Clases (nombres) de los Alimentos	Límite Máximo (Ni) µg/kg
Carne y productos de carne Productos de carne (excepto carne enlatada)	3,0
Animales acuáticos y sus productos Productos acuáticos (excepto productos acuáticos enlatados)	4,0

Métodos de examen: de acuerdo a los métodos establecidos en GB/T 5009.26.

Los parámetros del límite máximo de **policlorobifenilos** en alimentos en indican en la tabla que se muestra a continuación:

Clases (nombres) de los Alimentos	Límite Máximo ^a µg/kg
Animales acuáticos y sus productos	0,5
^a Policlorobifenilos se refiere a la suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB118, PCB138, PCB153 y PCB180.	

Métodos de examen: de acuerdo a los métodos establecidos en GB/T 5009.190.

Los parámetros del límite máximo de 3-CLORO-1,2-PROPANODIOL en alimentos en indican en la tabla que se muestra a continuación:

Clases (nombres) de los Alimentos	Límite Máximo µg/kg
Condimentos ^a	0,4
Condimentos líquidos	1,0
Condimentos sólidos	
^a Sólo se limita a productos con proteína vegetal hidrolizada por ácidos incorporada.	

Métodos de examen: de acuerdo a los métodos establecidos en GB/T 5009.191.

Microbiológicos

Categoría de alimento	Patógeno	Plan de muestreo y límite (sin no se especifica es 25 g o 25 ml)				Método de ensayo	Nota
		n	c	m	M		
Productos cárnicos • Productos de carnes cocidas • Productos cárnicos listos para comer	Salmonella	5	0	0	----	GB 4789.4	----
	Listeria monocitogenes	5	0	0	----	GB 4789.30	----
	Staphylococcus aureus	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 Método dos	----
	E. coli 0157:H7	5	0	0	----	GB 4789.36	Aplicado solamente a carne de res
Productos acuáticos • Productos acuáticos cocidos • Productos acuáticos crudos listos para comer • Productos de algas listos para comer.	Salmonella	5	0	0	----	GB 4789.4	----
	Vibrio parahaemolyticus	5	1	100 MNP/g	1000 MNP/g	GB/T 4789.7	
	Staphylococcus aureus	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 Método dos	
Productos de chocolate y cocoa	Salmonella	5	0	0	----	GB 4789.4	----
Alimento de huevo listo para comer	Salmonella	5	0	0	----	GB 4789.4	----

Categoría de alimento	Patógeno	Plan de muestreo y límite (sin no se especifica es 25 g o 25 ml)				Método de ensayo	Nota
		n	c	m	M		
Alimentos de granos • Alimentos de granos cocidos (panificación) • Productos de arroz y trigo cocidos con relleno • Productos de arroz y trigo instantáneos	Salmonella	5	0	0	----	GB 4789.4	----
	Staphylococcus aureus	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 Método dos	----
Productos a base de frijoles listos para comer • Productos fermentados • Productos no fermentados	Salmonella	5	0	0	----	GB 4789.4	----
	Staphylococcus aureus	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 Método dos	----
Bebidas (excepto agua envasada y bebidas carbonatadas)	Salmonella	5	0	0	----	GB 4789.4	----
	Staphylococcus aureus	5	1	100 CFU/g (ml)	1000 CFU/g (ml)	GB 4789.10 Método dos	----

Categoría de alimento	Patógeno	Plan de muestreo y límite (sin no se especifica es 25 g o 25 ml)				Método de ensayo	Nota
		n	c	m	M		
Bebidas congeladas • Helados • Barras de helados • Hielo	Salmonella	5	0	0	----	GB 4789.4	
	Staphylococcus aureus	5	1	100 CFU/g (ml)	1000 CFU/g (ml)	GB 4789.10 Método dos	
Condimentos listos para comer • Salsa de soya • Pastas y productos pastosos • Condimentos de productos marinos • Condimentos compuestos (vinagretas para ensaladas)	Salmonella	5	0	0	----	GB 4789.4	----
	Staphylococcus aureus	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 Método dos	----
	Vibrio parahaemolyticus	5	1	100 MPN/g (ml)	1000 MPN / g (ml)	GB / T 4789.7	Aplicados solamente a condimentos de origen marino
Productos vegetales y frutas listos para comer (incluye vegetales encurtidos / salsas encurtidas)	Salmonella	5	0	0	----	GB 4789.4	
	Staphylococcus aureus	5	1	100 CFU/g (ml)	1000 CFU/g (ml)	GB 4789.10 Método dos	
	E. coli 0157:H7	5	0	0	----	GB 4789.36	
Productos de semilla de nuez	Salmonella	5	0	0	----	GB 4789.4	

4.2 Normas de etiquetado

El etiquetado de alimentos preenvasados se rige en China por la norma GB 7718 – 2011 “Norma General para Etiquetado de Alimentos Preenvasados. Se entiende por preenvasado a todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor

Esta norma se aplica al etiquetado de alimentos preenvasados que se ofrecen directamente o indirectamente a los consumidores. Esta norma no se aplica a la etiqueta de envases de protección durante el almacenamiento y transporte de alimentos preenvasados, ni al logo para alimentos a granel ni a alimentos que se elaboran y son listos para ser consumidos.

Requisitos básicos:

- Deberá ser de conformidad con los requisitos de las leyes estatales y reglamentos, así como con las normas de seguridad alimentaria.
- Tendrá que ser claro, llamativo y duradero. Debe ser fácilmente legible e identificable por los consumidores al comprarlo.
- Deberá ser fácil de entender para el público, sustentado por la evidencia científica. Indicaciones que son supersticiosas, pornográficas, degradantes para otros alimentos, o en contra de los conocimientos científicos de nutrición, estarán prohibidas.
- Deberá ser verdadero, exacto, y no deberá presentar alimentos de manera falsa, exagerada, confundir a los consumidores ni con palabras o imágenes engañosas, y susceptible de crear una impresión errónea a través del diferente tamaño de fuente de palabra o el contraste de color.
- No deberá describirse ni presentarse con palabras, imágenes o símbolos que se refieran o se sugieran, directa o indirectamente, a cualquier otro producto o cierta naturaleza del producto con el que pudiera ser confundido.
- No deberá estar marcado o implícitamente con los contenidos de prevención o curación de enfermedades, los alimentos que no son productos para la salud no deben expresar ni implicar su efecto sobre la salud.
- No deberá separarse de alimentos o de su material de envasado (recipientes).
- Deberá utilizar los caracteres chinos estándares (salvo en la marca). Los diferentes caracteres artísticos de efecto decorativo deben estar escritos correctamente y ser fácilmente legibles.
- puede utilizar al mismo tiempo una lengua extranjera, pero debe contener la misma información en los caracteres chinos (salvo la marca comercial, el fabricante y la dirección de los alimentos importados, el nombre y la dirección del distribuidor extranjero, sitio web). Todas las lenguas extranjeras no pueden ser mayores que los caracteres chinos correspondientes (salvo la marca).
- Cuando la mayor superficie del área del envase o recipiente de alimentos preenvasados es mayor que 35cm² (el método de cálculo de la mayor superficie de área se detalla en

el anexo de la norma GB 7718 – 2011), las palabras, símbolos y números en la información obligatoria de un etiquetado no deberán ser inferior a 1,8mm de altura.

- En caso de un paquete como unidad de venta que cuente con alimentos de diferentes variedades y varios envases independientes que se pueden vender individualmente, cada etiquetado de alimentos empaquetados individualmente debe estar marcado por separado.
- Si la capa exterior es fácil de abrir o a través de la capa exterior, se puede distinguir claramente la totalidad o parte de la información obligatoria del etiquetado en el envasado interior (recipiente), no hace falta repetir la misma información en la capa exterior del envase. De lo contrario, los materiales de envasado deben marcar todos los contenidos obligatorios de un etiquetado en el envasado exterior

Información del etiquetado

El etiquetado de los alimentos preenvasados para su entrega directa a los consumidores debe contar con el nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto y especificaciones, nombre, dirección y manera de contacto del fabricante y/o distribuidor, fecha de producción y periodo de validez, condiciones de almacenamiento, número de licencia de producción de alimentos, código estándar del producto, y otras informaciones que deben marcarse.

Los siguientes ingredientes de alimentos deben declararse según lo indicado

Clase de Ingredientes	Manera de Indicación
Aceites vegetales o aceites vegetales refinados, excepto el aceite de oliva	“Aceites vegetales” o “aceites vegetales refinados”: calificado por el término “hidrogenado” o “parcial hidrogenado” en caso de haber tenido hidrogenación
Almidón, excepto almidón modificado químicamente	“Almidón”
Todas las especias o extractos de especias no superior al 6% en peso (ya sea por separado o en combinación)	“especias”, “clase de especias” o “mezcla de especias”
Todos los tipos de preparaciones de gomas utilizadas en la fabricación de la base de goma para goma de mascar “	“base de goma”, “goma” Todas
Todas las frutas en conserva que no excedan el 10% del peso de los alimentos	“Frutas en conserva”
Esencia y fragancias para alimentos	“esencias comestibles”, “aromatizantes comestibles”, “aromatizantes y esencias comestibles”

La unidad de medida para el peso neto deberá declararse de conformidad con:

Método de medición	Rango de peso net (Q)	Unidad de medida
Volumen	Q < 1000 mL Q ≥ 1000 mL	(mL) (ml) (L) (l)
Peso	Q < 1000 g Q ≥ 1000 g	(g) (Kg)

El tamaño mínimo de la letra de indicación del peso neto se realizará de conformidad con:

Rango de peso neto (Q)	Tamaño mínimo de la letra (mm)
$Q \leq 50 \text{ mL}; Q \leq 50\text{g}$	2
$50 \text{ mL} < Q \leq 200 \text{ mL}; 50 \text{ g} < Q \leq 200\text{g}$	3
$200 \text{ mL} < Q \leq 1\text{L}; 200 \text{ g} < Q \leq 1 \text{ kg}$	4
$Q > 1 \text{ kg}; Q > 1\text{L}$	6

4.3 Normas de envases y embalajes

En China, los envases y embalajes están regulados por la ley de Seguridad Alimentaria publicada en el 2009. Los artículos N° 32 y N° 62 prohíben la importación, uso o compra de aditivos, materiales de envases que no cumplan con los estándares chinos de seguridad alimentaria. Existen aproximadamente unas 130 normas nacionales y 125 normas industriales para materiales de empaques y embalajes en China los cuales establecen requisitos específicos de seguridad (residuo de evaporación, migración de elementos peligrosos) en tres niveles:

- Grupos de materiales específicos (papel y derivados, metales, cerámica);
- Productos específicos;
- Aditivos en contacto con alimentos;

Algunos ejemplos de estas normas se listan a continuación:

Tipo	Ejemplo
Grupos de materiales específicos (papel y derivados, metales, cerámica);	GB 9684-2011 Norma de Seguridad Alimentaria para productos de acero inoxidable GB 9690-2009 Norma de Seguridad Alimentaria para productos hechos de resinas de melamine y formaldehído
Productos específicos	GB 4544 – 1996 Norma de Seguridad Alimentaria para botellas de cerveza
Aditivos en contacto con alimentos	GB 9685-2008 Normas Higiénicas para uso de aditivos en envases de alimentos y material de empaque

La norma GB 9684-2011, Norma de Seguridad Alimentaria para productos de acero inoxidable requiere los siguientes ensayos en cuando a metales pesados:

Metal pesado	LMP (mg/dm ²)
Pb	0.01
Cr	0.4
Ni	0.1
Cd	0.005
As	0.008

A diferencia de Europa, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) no es obligatorio para materiales en contacto con alimentos. No obstante, se requiere un certificado de QS (quality safety) para los fabricantes locales que producen material de empaque de alimentos hechos de plástico y papel. Los fabricantes que no tienen este certificado por AQSIQ no pueden producir ni comercializar sus productos.



Lista positiva de aditivos en contacto con alimentos

La norma de seguridad alimentaria más importante para aditivos en contacto con alimentos en China es la GB 9685-2008 Normas Higiénicas para uso de aditivos en envases de alimentos y material de empaque, el cual incluye 959 aditivos en contacto con alimentos (incluyendo monómeros). Esta norma define una lista positiva de aditivos en contacto con alimentos y límites de migración específicos (SML, por sus siglas en inglés) y Cantidades Máximas Permitidas (QM, por su sigla en inglés).

La norma GB 9685 define los aditivos en contacto con alimentos como las sustancias que se adicionan para mejorar la calidad y propiedad de los materiales de los envases y embalajes y así lograr las características esperadas durante el proceso de producción.

Varias sustancias en la lista positiva China provienen de Europa y comparten los mismos SML's o QM's. Sin embargo, existen algunas grandes diferencias entre las lista positiva de China y Europa.

China	Europa
• Aplicable a plásticos, papel, adhesivo, tintes, recubrimiento, etc; • Incluye tanto monómeros, sustancias de inicio & resinas poliméricas; • Establece niveles máximos de uso, SML o QM;	• Solamente aplicable a plásticos; • No incluye polímeros; • No establece máximo nivel de uso

Embalajes de madera

Desde el 1 de enero de 2006, China acepta los materiales del embalaje de madera de acuerdo con la norma NIMF N° 15 (Internacional Standards for Phytosanitary Measures), aunque AQSIQ ha hecho algunas modificaciones:¹

- Tratamiento de calor: deben poder alcanzar una temperatura de al menos 56°C, y poder mantenerse durante más de 30 minutos a esta temperatura.
- Bromuro de metilo:
 - o bajo una presión normal, debe cumplir con los siguientes estándares:

Temperatura	Tasa de la dosis (g/m3)	Concentración mínima (g/m3) en:			
		2 horas	4 horas	12 horas	24 horas
=21°C	48	36	31	28	24
=16°C	56	42	36	32	28
=11°C	64	48	42	36	32

- o La temperatura mínima de fumigación no debe ser inferior a 10°C, y el tiempo de fumigación no inferior a 24 horas. Las dosis deberían ser evaluadas al menos en la 2ª, 4ª y 24ª hora.
- o No se acepta la madera de coníferas tratadas con bromuro de metano provenientes de países con nematodo del pino (a pesar de que la norma ISPM sí lo acepta).

4.4 Normas ambientales

Dentro de las Normas que actualmente están funcionando en China en el ámbito ambiental (clima y biodiversidad) para frutas y verduras frescas y fabricación de productos alimentarios (procesados) esta:

- IFOAM Basic Standards

LEAF (Linking Enviroment and Farming)

Es una organización benéfica que promueve la agricultura ambientalmente responsable a través de la integración de la gestión de las explotaciones. LEAF además promueve la responsabilidad ambiental en las actividades de producción. La norma se aplica a la agricultura y la horticultura. Es aplicable en 30 países.



Página web: <http://www.leafuk.org>.

¹ Normativa Agroalimentaria China

4.5 Otras regulaciones importantes

4.5.1 Aditivos, enzimas y aromas

En Mayo del 2011, el Ministerio de Salud de la República Popular de China publicó la norma GB 2760-2011. El uso ilegal de aditivos alimentarios han sido la causa de varios casos de inseguridad alimentaria en China. Esto ha influido negativamente la reputación de los chinos tanto en el mercado interno como externo.

Las autoridades competentes para la supervisión de aditivos alimentarios en China son:

- **NHFPC:** Formula los estándares nacionales en inocuidad de los aditivos alimentarios; Registro de nuevos aditivos alimentarios.
- **CFDA:** Supervisión en la producción y circulación de aditivos alimentarios y su empleo en el servicio de catering.
- **AQSIQ:** Inspección y cuarentena de aditivos alimentarios para importación y exportación.

Normas nacionales en inocuidad para aditivos.

Normas de Uso	GB 2760-2011 Normas de uso para aditivos alimentarios
	GB 14880 – 2012 Normas de uso para sustancias de fortificación nutricional en alimentos
Normas de especificación	GB 26687 -2011 Reglas generales para composición de aditivos alimentarios
	GB 29938 – 2013 Reglas generales para saborizantes
Normas de etiquetado	Aproximadamente 200 normas de especificación para aditivos alimentarios como GB 6783 Aditivo Alimentario Gelatina.
	GB 29924 – 2013 Reglas generales para el etiquetado de aditivos alimentarios
	GB 7718-2011 Reglas generales para el etiquetado de alimentos pre empacados.

GB 2760 - 2011 clasifica a los aditivos alimentarios permitidos en 23 variedades según la función que realiza. Aproximadamente 2,400 aditivos se listan en esta norma.

Entre algunos de los aditivos prohibidos para su uso en alimentos se tiene:

- Rojo sudán
- Melamina
- Acido bórico y bórax
- Tiocinato de sodio
- Formaldehido industrial
- Bromato de potasio
- Residuos de antibióticos
- Verde malaquita
- Otros

4.6 Normas internacionales y privadas

Normas que actualmente están funcionando en China en el ámbito de seguridad alimentaria para frutas y verduras frescas y fabricación de productos alimentarios (procesados) son:

GLOBALG.A.P Standard (CPCC)

Es una organización privada no gubernamental sin fines de lucro que fija normas voluntarias para la producción y el procesamiento de productos agrícolas, ganaderos y de la acuicultura. Los principales minoristas y cadenas de supermercados de Europa han desarrollado la norma GlobalGAP con el fin de establecer normas de Buenas Prácticas Agrícolas -productos seguros y sanos- para sus empresas de producción y procesamiento asociadas.

GLOBALG.A.P.

Página

web:

<http://www.gaalliance.org>

Food Safety System Certification 22000- FSSC 22000

La norma FSSC 22000 es aplicable a los sistemas de seguridad alimentaria de los productores de alimentos en procesos de productos vegetales y animales, productos perecederos de origen vegetal, productos con una vida útil larga y (otros) ingredientes de alimentos como aditivos, vitaminas y bio-cultura y la Alimentación además de fabricación de envases. FSSC 22000 ofrece acceso gratuito al Reglamento y requerimientos que necesitan las organizaciones que requieren de certificación y organismos de certificación.



Página web: www.fssc22000.com.

International Featured Standards (IFS Food version 5)

Es un estándar para la realización de auditorías a empresas que procesan alimentos o a empresas que empaquetan productos alimentarios a granel. Este sistema sólo se aplica cuando el producto es “procesado o tratado” o cuando existe peligro de una contaminación del producto durante su primer empaquetado. En resumen se aplica a:

- El procesado y tratamiento
- La manipulación de productos a granel
- Las actividades realizadas durante el primer empaquetado.

Página web: <http://www.ifs-certification.com>.



Marine Stewardship Council - MSC

Es una organización independiente, no gubernamental y sin ánimo de lucro que promueve mejores prácticas para la pesca de capturas salvajes y la trazabilidad de productos pesqueros. MSC ha desarrollado dos normas: la norma medioambiental para la pesca sostenible, y la norma de la cadena de custodia para la trazabilidad de productos pesqueros.

Página web: <http://www.msc.org>.

Safe Quality Food Program – SQF

Es un sistema de gestión y programas de certificación de la calidad y la seguridad diseñada para cumplir con las necesidades de los compradores y los proveedores de todo el mundo. Este programa ofrece una certificación independiente de que el sistema de gestión de la calidad y la seguridad de los alimentos de un proveedor cumple con una serie de reglamentos internacionales y nacionales sobre seguridad alimentaria. Esto permite a los proveedores garantizar a sus clientes que los alimentos se han producido, procesado, preparado y manipulado de acuerdo con las normas más exigentes, en todos los niveles de la cadena de suministro. SQF está diseñado como un programa de seguridad alimentaria, pero también aborda la calidad de los productos.



4.7 Licencias de importación

El régimen de licencias de importación se aplica por igual a los productos procedentes de todos los países o territorios aduaneros.

El régimen de licencias de importación está regulado por la Ley de Comercio Exterior y la Ley de Autorizaciones Administrativas, así como por las Medidas para la administración del régimen de licencias automáticas de importación. Los detalles relativos a los productos sujetos a licencias de importación son publicados anualmente por el MOFCOM en el Catálogo de productos sujetos a la administración de licencias de importación y el Catálogo de productos sujetos a la administración de licencias automáticas de importación. Las licencias no son transferibles. La expedición de licencias de importación no está sujeta a derechos, cargas, depósitos o pagos adelantados.

Licencias no automáticas de importación

La mayoría de las licencias no automáticas de importación se expiden de conformidad con las obligaciones de China en relación de convenios internacionales.

Los interesados deben solicitar un permiso de importación antes de solicitar una licencia de importación. Los solicitantes deben presentar el certificado de constitución de la empresa y un "formulario de registro" de operadores de comercio exterior. Las empresas con participación extranjera deben presentar también sus certificados de aprobación. Si

los importadores son empresas de propiedad estatal, otros requisitos incluyen "documentos conexos del MOFCOM o de los departamentos interesados". Una vez obtenido el permiso, el MOFCOM concede automáticamente una licencia al importador. La licencia debe expedirse en el plazo de 10 días laborables; no obstante, si la justificación para la importación "no es convincente", se puede rechazar la solicitud. La licencia tiene validez para todo el año civil y se puede prorrogar una sola vez por un máximo de tres meses.

Una vez obtenido el permiso, el MOFCOM expide la licencia. Las licencias tienen validez hasta el final del año civil y se pueden prorrogar una sola vez por un máximo de tres meses.

Los importadores de harina y aceite de pescado, gestionan un "Permiso de Entrada".

Licencias automáticas de importación

Los productos no sujetos a restricciones de importación, pero cuya importación requiere vigilancia con fines estadísticos, están sujetos a licencias automáticas de importación, las cuales no entrañan restricción alguna en lo que se refiere a cantidad o valor de la importación.

Las solicitudes de licencias automáticas de importación deben presentarse a las entidades autorizadas por el MOFCOM. En tanto, sean correctos el contenido y la forma de la solicitud, la licencia se otorga de manera inmediata; en ciertas circunstancias el plazo para la concesión de la licencia puede llegar a 10 días. La licencia automática de importación tiene una validez máxima de 180 días de un año civil determinado, pero se puede prorrogar en caso de una importación incompleta, o en caso de que no se realice el contrato comercial. El MOFCOM puede cancelar en cualquier momento la licencia si decide prohibir temporalmente las importaciones de los productos o imponer una restricción cuantitativa. Tales prohibiciones o restricciones temporales se pueden aplicar, entre otros casos, en el marco de convenios internacionales o debido al brote de una enfermedad; las autoridades indican que desde que China se adhirió a la OMC no se han aplicado esas prohibiciones o restricciones temporales.

4.8 Normas de origen

Para certificar el origen de los productos acogidos a rebajas arancelarias en el marco del TLC Perú -China, se estableció que los criterios para definir origen serán tres:

- a. La mercancía es totalmente obtenida o enteramente producida en el territorio de una o ambas Partes (Perú o China).

- b. La mercancía es producida en el territorio de una o ambas Partes exclusivamente a partir de materiales originarios, de conformidad con las disposiciones de este Capítulo;
- c. A mercancía es producida en el territorio de una o ambas Partes, a partir de materiales no originarios, que cumplan con el cambio de clasificación arancelaria, el valor de contenido regional, requisitos de procesamiento, u otros requisitos especificados en el Anexo 4 del Acuerdo (Reglas Específicas de Origen por Producto).

Para acceder a los beneficios del Tratado de Libre Comercio del Perú y China es necesario remitir junto con la documentación de exportación el Certificado de Origen emitido por la Sociedad Nacional de Industrias, ADEX y MINCETUR.

V PERFILES LOGISTICOS

La República Popular China se encuentra situada en el Este del continente asiático. Es el país más poblado del mundo, con más de 1.300 millones de habitantes. Es el cuarto país más grande en extensión territorial después de Rusia, Canadá y Estados Unidos.

Cuenta con una superficie total de 9.596.960 km², una extensión de fronteras de 22.117 km y una longitud de Costa de 32.000 km. Se encuentra dividida en tres (3) zonas: Zona Norte, Zona Sur y Zona Este. Por ello, es importante que el exportador defina qué área es de su mayor interés. En el Norte, las localidades estratégicas son Tianjin, Dalian y Qingdao; en el Este, Shanghai y Ningbo; y en el Sur Shenzhen, Guangzhou, Fuzhou y Xiamen, entre otros.

La infraestructura de transporte terrestre del país está dividida en la red ferroviaria y el sistema de carretas. La red ferroviaria cuenta con 86.000 Km, concentrados en su mayoría en la parte Oriental del país, movilizandando cerca del 35% de las mercancías en este país; Por su parte, el sistema de carreteras cuenta con 3.860.800 Km de vías, de los cuales 65.000 Km son autopistas, lo que facilita el acceso por carretera hacia el interior del país. Tomando como base la infraestructura de transporte del país, las relaciones comerciales se desarrollan con países cercanos a los puntos de acceso comercial, al igual que con países lejanos de gran atractivo comercial.

Los principales socios comerciales en términos de exportaciones de China, son Estados Unidos, Japón, Corea del Sur y Alemania; en temas de importaciones los principales aliados comerciales del país son Corea del Sur, Japón, Taiwán y Alemania.

En 2013, las exportaciones hacia China fueron de 7.3 millones de toneladas, equivalentes a US\$ 5.102 millones en valor FOB, de las cuales el 99,2% se realizaron por vía marítima. De Enero a Noviembre de 2014 las exportaciones totales hacia este destino, fueron de 8,8 millones de toneladas, de las cuales el 99,4% se realizó por vía marítima.

En 2014, el LPI (Logistics Performance Index) del Banco Mundial ubicó a China en la posición “ranking” 28, entre 160 países, con una calificación promedio de 3,53 y descendiendo de esta manera 2 puestos con respecto al reporte anterior elaborado en el 2012.

El desempeño presentado por China en cada uno de los diferentes aspectos que componen el LPI, fue el siguiente:

Aspecto evaluado	Puntaje	Puesto
Eficiencia aduanera	3,21	38
La calidad de Infraestructura	3,67	23
La Competitividad de transporte internacional de carga	3,50	22
La competencia y calidad de los servicios logísticos	3,46	35
La capacidad de seguimiento y rastreo a los envíos	3,50	29
La puntualidad en el transporte de carga	3,87	36

*Fuente: The World Bank. 2014

Las costas chinas se caracterizan por tener importantes puertos extendidos en todo su litoral. China cuenta con una amplia infraestructura portuaria, con un número superior a 350 puertos y sub puertos.

Aproximadamente el 57% de éstos se dedican a la actividad comercial internacional. Así mismo, la expansión marítima oscila entre un 100% y un 200% construyendo nuevos terminales con capacidad de almacenamiento de 8.000 TEUS.

Por su impacto comercial, su infraestructura y la afluencia de navieras internacionales, vale destacar los puertos de: Dalian (Noreste); Tianjin y Qingdao (Beijing y Norte de China); Shanghai (Este); Guangzhou, Shenzhen, Xiamen, Fuzhou, (China Meridional), Yantian y Yingkou,

El extenso territorio chino alberga 47 aeropuertos con servicio aduanero. No obstante, el tráfico aéreo internacional para carga está concentrado principalmente en los aeropuertos de Beijing, Shanghai y Hong Kong.

Estos terminales disponen de la infraestructura suficiente para el manejo de todo tipo de carga y servicios de almacenamiento frío. Así mismo, cuenta con un sistema de vías de acceso por carretera como por línea férrea, lo cual facilita el traslado de la carga hacia el resto del territorio chino.

Los principales aeropuertos son: Guangzhou Beijing, Shanghái, Hong Kong, Chengdu, Shenzhen y Xiamen. La movilización de carga de exportación a China, se efectúa a través de conexiones en Europa y Estados Unidos.

OTROS ASPECTOS PARA MANEJO LOGISTICO EN DESTINO

Los procesos de recepción de mercancías y tránsito por el territorio chino hasta que llega al destino solicitado, pueden estar sujetos a diferentes normas, procedimientos, manejo, documentación de carácter general y requerimientos específicos de acuerdo al producto o a la región de ingreso, que deben ser conocidas por el exportador independientemente que su responsabilidad se extienda al destino final.

Un punto a tener en cuenta son las complejas y variadas normas de carácter administrativo que tienen el manejo de las certificaciones y el etiquetado de los productos que van a ingresar en el mercado chino. Las normas presentan variaciones de acuerdo a la región, pero como criterio general, toda etiqueta debe ir en chino, especificando características del producto, propiedades, usos, nombre y marca de fábrica, fechas de elaboración y vencimiento, entre otros.

Aspectos Aduaneros

Administración General de Aduanas

Todos los importadores y exportadores de/a China están obligados a cumplir con las siguientes directrices:

- Código de Registro de Aduanas (Código CR): El exportador o el agente comercial que utilice para las transacciones en este país, debe estar registrado bajo este código, puesto que todos los formularios de declaración de aduanas
- para todos los envíos (excepto documento y efectos personales) deben estar identificados con dicho código.

- Código Armonizado (Código HS): Todos los envíos (excepto de documentos) que se importen o exporten de/a China necesitan incluir en la documentación el Código Armonizado (Código HS) y una descripción detallada y veraz de las mercancías. El código HS ayuda a clasificar las mercancías y acelerar el despacho de aduanas.
- Para las exportaciones (mayores a RMB 5.000 o 150 kilos de peso bruto) realizadas desde China se deben presentar los siguientes documentos:
- declaración de aduanas, contrato original (con sello), factura comercial original (con sello), lista de empaque original (con sello), certificado de giro o transferencia bancaria, carta o poder notarial/judicial, certificado de salida y certificación de cuarentena.
- En todas las importaciones formales realizadas desde China, el consignatario debe tener un registro de importaciones (IOR). En caso de no poseerlo, debe designar un tercer agente para que actúe en su nombre.
- Del mismo modo que para las exportaciones, el valor declarado para las entradas bajo régimen simplificado o mínima cuantía es de hasta RMB 5.000 (USD 780 aproximadamente); sin embargo, hay algunos productos que deben ser internados como importaciones formales, independientemente de su valor declarado, peso o tamaño (principalmente productos alimenticios, bebidas y medicamentos entre otros).

Fuente: **DHL Express**. Agosto de 2012

Operadores logísticos

- Asociación de Agentes de Aduanas del Perú (<http://www.aaap.org.pe/>)
- Asociación Marítima del Perú (<http://www.asmarpe.org.pe>)
- Asociación Peruana de Operadores Portuarios (<http://www.asppor.org.pe>)
- Consejo Nacional de Usuarios de Distribución Física Internacional (<http://www.conudfi.org.pe/quienes.php>)

VI ENLACES DE INTERES

- La Administración General de Calidad, Supervisión, Inspección y Cuarentena, AQSIQ <http://www.aqsiq.gov.cn/>
- Ministerio de Comercio, MOFCOM <http://english.mofcom.gov.cn/>
- División de Pesquería – Ministerio de Agricultura (CNFM) <http://www.cnfm.gov.cn/>
- Standards Map <http://www.standardsmap.org/en/>
- Code of China <http://www.codeofchina.com>
- Aduana de China <http://english.customs.gov.cn/publish/portal191/>
- SENASA <http://www.senasa.gob.pe/senasa/>

- SANIPES <http://www.sanipes.gob.pe/>
- DIGESA <http://www.digesa.minsa.gob.pe/>
- VUCE <https://www.vuce.gob.pe/>

VII BIBLIOGRAFIA

- Prpcedimiento: Certificación fitosanitaria de uva fresca (*Vitis vinifera*) destinada a la exportación. PRO-SCV-08. Rev 03. Publicado por R,D. 0053-2014-MINAGRI-SENASA-DSV.
- Procedimiento: Certificación fitosanitaria de frutas frescas de cítricos (*Citrus spp*) destinadas a la exportación. PRO-SCV-02. Rev 01
- Guía de Requisitos Técnicos para Exportar Alimentos a la R.P. CHINA. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Argentina. Ed. 2013.
- Guía de mercado CHINA Sector Servicios. PROMPERU. 2013}
- Requisitos sanitarios para la exportación de productos hidrobiológicos. Diciembre 2009. PROMPERU.
- Estudio para la identificación de requisitos, acceso a Mercado y regulaciones para el ingreso de productos alimenticios a China, PROMPERU

Anexo N° 1: ¿Cómo iniciar trámites de certificados mediante VUCE?

- 1) Entrar a la página web de la VUCE y ubicar el puntero en el botón rojo “Ingresar al sistema VUCE”. Seguidamente, dar click a “Mercadería restringida”



- 2) Le aparecerá la siguiente ventana, en donde elegirá “Autenticación SOL”



- 3) Debe ingresar con su clave SOL



Le aparecerá la siguiente web. Debe dar click en SUCE



4) Debe seleccionar “Solicitud”; elegir de la lista la entidad pertinente y dar click en “Nueva solicitud”



5) Le saldrá una lista de la cual debe elegir el trámite. Una vez elegido le saldrá la siguiente pantalla y debe dar click en “Guardar formato”

- 6) Posteriormente, debe rellenar las pestañas adicionales que se presentan y dar click en “Transmitir” cuando éste se habilite

Ventanilla Única de Comercio Exterior
vuce
Perú

VALVERDE AREVALO MARCELO ALONSO (10701352292H0INCELU) Salir

Un sólo punto de acceso para tus operaciones de comercio exterior

SUCE DOCUMENTOS RESOLUTIVOS BUZÓN ELECTRÓNICO CONSULTA TÉCNICA SERVICIOS

DGS032 - Validacion Tecnica Oficial Del Plan Haccp (TUPA: 35)

Mensajes
Ingresar al menos un Producto.
Adjuntar el documento de Copia simple del contrato de servicios o alquiler celebrado entre ambas partes con vigencia mínima de un año
Adjuntar por lo menos la Documentación Obligatoria.

DATOS DE LA SOLICITUD

Número de Solicitud: 2014296681 Fecha de Registro: 01/10/2014 10:59:43 Fecha de Actualización: 01/10/2014 11:00:36

Transmitir Crear Modificación Desistir Trámite Más Información Regresar

Datos Solicitante Detalle Productos Requisitos Adjuntos

DATOS DEL SOLICITANTE

Tipo de Documento:	RUC	Número Documento:	10701352292
Apellidos y Nombres:	VALVERDE AREVALO MARCELO ALONSO		
Departamento:	LIMA		
Provincia:	LIMA		
Distrito:	SANTIAGO DE SURCO		
Domicilio Legal o Dirección:	CAL. ISMAEL BIELICH MZA. S LOTE. 13 DPTO. 202 URB. VISTA ALEGRE (ESQUINA CON JOSE QUIÑONES) LIMA LIMA SANTIAGO DE SURCO		
Referencia:			
Teléfono:	3583635	Celular:	
Correo Electrónico:	MARCELO A.VALVERDE@GMAIL.COM		
		Fax:	-

- 7) Finalmente debe realizar los pagos correspondientes y dar seguimiento a su solicitud.