Importancia de la normalización para las agroexportaciones

Ing. Angélica Yovera Aliaga

ayovera@promperu.Gob.pe

Seminario Miércoles del Exportador – PromPerú

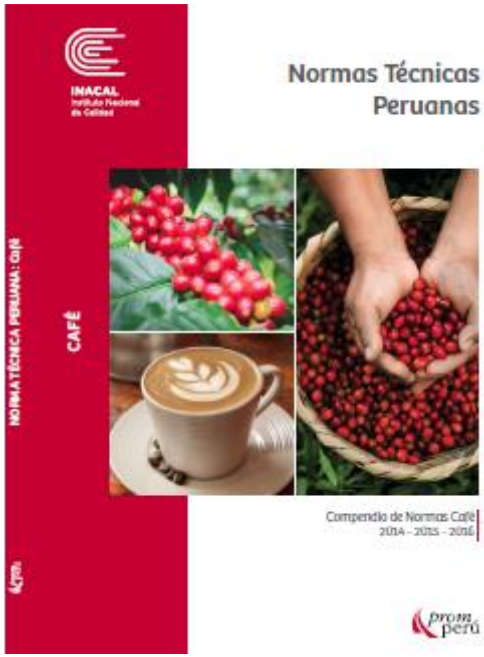
26 de setiembre de 2018

Lima, Perú

Normalización

- Es una actividad que mediante ella se promueve el **progreso técnico,** el **desarrollo económico** y la **mejora de la calidad de vida.**
- Las actividades de normalización son competencia exclusiva del Instituto Nacional de Calidad (INACAL) en su calidad de ente rector y máxima autoridad técnico-normativa del Sistema Nacional para la Calidad

Normas Técnicas Peruanas



- Documento de carácter **VOLUNTARIO**, aprobado por el INACAL.
- Las Normas Técnicas pueden ser referenciadas en **Reglamentos Técnicos** que suministran requisitos técnicos, bien sea mediante referencia o incorporación de parte del contenido de una norma técnica, haciéndola de cumplimiento **OBLIGATORIO**
- Son elaborados por el Comité Técnico de Normalización (CTN) y Subcomité Técnico de Normalización (SCTN)

(Reglamento de elaboración y aprobación de Normas Técnicas Peruanas 2017-09-13)

Tipos de Normas Técnicas Peruanas

Por su contenido las Normas Técnicas Peruanas se clasifican en:

- Normas Técnicas Peruanas de Terminología y Definiciones.
- Normas Técnicas Peruanas de Clasificación.
- Normas Técnicas Peruanas de Requisitos.
- Normas Técnicas Peruanas de Métodos de Ensayo.
- Normas Técnicas Peruanas de Muestreo e Inspección.
- Normas Técnicas Peruanas de Envase y Embalaje.
- Normas Técnicas Peruanas de Rotulado.
- Normas Técnicas de Buenas Prácticas
- Normas Técnicas de Sistemas de Gestión

prom perú

Beneficios de la normalización para los productores

- Mejorar eficiencia productiva
- Facilitar la producción en serie y la uniformización y especialización de la mano de obra
- Facilita la comercialización de los productos
- Facilita acceso a avances tecnológicos establecidos en la Norma Técnica Peruana.

Beneficios de la normalización para los consumidores

- Acceso a datos técnicos de los productos para facilitar su selección.
- Facilita la formulación de pedidos.
- Conocer los requisitos cuyo cumplimiento se debe evaluar en un producto o servicio dado.

Beneficios de la normalización para la economía del país

- Contribuye al ordenamiento de las actividades económicas.
- Mejora de la calidad de los productos, derivándose en un progresivo incremento de la producción.
- Facilitar la comunicación comercial, mejorando la relación entre la oferta y la demanda.
- Intensifica la competencia
- **Contribuye al incremento de las exportaciones**

Normalización

- PROMPERÚ apoya la normalización desde hace 20 años, ejerciendo la Secretaría Técnica:

CTN	SCTN
03	08

- Como miembros

CTN	SCTN
13	2

- Apoyo como Secretaría Técnica en la Normalización del 50% de la canasta agroexportadora.
- Participación de 400 personas en 11 regiones

Normalización – CTN y SCTN

Iquitos
CTN Camu Camu

Piura
SCTN Mango
SCTN Limón
CTN Banano orgánico
CTN Panela

Lambayeque:
CTN Alfajor gigante

La Libertad
SCTN Pimiento

San Martín
CTN Sacha Inchi (*)

Lima
CTN Café
CTN Sacha Inchi
CTN Joyería y Orfebrería de metales preciosos (*)
SCTN Lúcuma
SCTN Espárrago fresco
SCTN Uva
SCTN Palta
SCTN Cítricos
SCTN Páprika
CTN Gestión de la Calidad e Inocuidad de Alimentos
CTN Gestión y aseguramiento de la Calidad
CTN Gestión Integral de la MiPymes
CTN Alcachofa
CTN Cacao y chocolate
CTN Maca y sus subproductos
SCTN Yacón
CTN Cuero, calzado y sus derivados
CTN Artesanía
CTN Turismo
CTN Acuicultura
CTN Madera en muebles

Junin
CTN Maca y sus subproductos

Madre de Dios
SCTN Castañas Amazonicas

Puno
Grupo de Trabajo de Quinua (*) – SCTN Granos Andinos

Tacna
CTN Aceituna y productos derivados

Arequipa
Grupo de Trabajo de Kiwicha – SCTN Granos Andinos

Leyenda:
Secretaria Técnica
Miembro

CTN Café

CTN Sacha Inchi

SCTN Pimientos

SCTN Quinua

Normas Técnicas Peruanas elaboradas (PROMPERU como Secretaria Técnica)

CTN / SCTN	N° NORMAS APROBADAS
CTN CAFÉ	27
CTN SACHA INCHI	8
CTN PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DE EXPORTACIÓN	
-SCTN MANGO	1
-SCTN UVA	1
-SCTN LIMÓN	1
-SCTN PALTA	1
-SCTN CÍTRICOS	1
-SCTN PÁPRIKA	5
-SCTN PIMIENTO	4
-SCTN LÚCUMA	4
-SCTN CASTAÑAS AMAZONICAS	1
-SCTN GRANOS ANDINOS (KIWICHA/QUINUA)	11
TOTAL DE NORMAS APROBADAS Y DIFUNDIDAS	**60**

Normas Técnicas Peruanas elaboradas (PROMPERU como miembro)

CTN / SCTN	N° NORMAS APROBADAS
CTN Aceituna y productos derivados	10
SCTN Camu Camu	3
SCTN Yacón	5
CTN Alcachofa	6
CTN Maca y sus Subproductos	3
CTN Madera y sus derivados	95
CTN Cuero, calzado y derivados	120
CTN Artesanías	36
CTN Alfajor Gigante	1
CTN Turismo	13
CTN Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria	8
SCTN Panela	1
CTN Cacao y Chocolate	37
CTN Gestión y aseguramiento de la Calidad	45
CTN Gestión Integral de la Mypimes	2
TOTAL DE NORMAS APROBADAS	**385**

Avances en la normalización regional e internacional

NTP usadas como base para Normas Andinas

CODIGO	N° NORMAS APROBADAS
NA0017:2006	ESPÁRRAGO. ESPÁRRAGOS FRESCOS. REQUISITOS
NA0032:2007	GRANOS ANDINOS. PSEUDOS CEREALES. QUINUA EN GRANO. DEFINICIONES
NA 0045:2008	LÚCUMA FRESCA. REQUISITOS
NA 0056:2008	PIMIENTO DEL PIQUILLO. MATERIA PRIMA PARA PRODUCTOS PROCESADOS
NA 0083:2010	LÚCUMA FRESCA. MATERIA PRIMA PARA PRODUCTOS PROCESADOS. REQUISITOS

NTP de lúcuma como base para norma Codex

Miembro Pleno de ISO:

Organización Internacional
para la Normalización

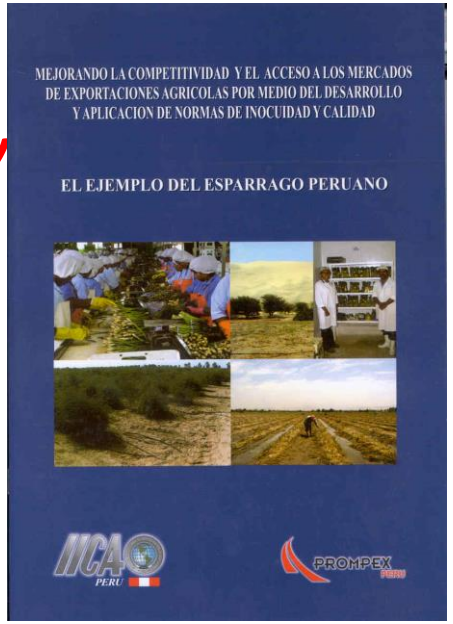
ISO/TC 34/SC 15 Café.

Perú puede emitir opinión y voto en la elaboración de las Normas ISO de Café.

CASOS EXITOSOS

Espárrago

- En colaboración con PROMPEX (ahora PROMPERU), el IPEH y con el apoyo financiero de USDA, el IICA emitió un informe titulado ***"Mejorando la competitividad y el acceso a los mercados de exportaciones agrícolas por medio del desarrollo y aplicación de normas de inocuidad y calidad: el ejemplo del espárrago peruano"***.

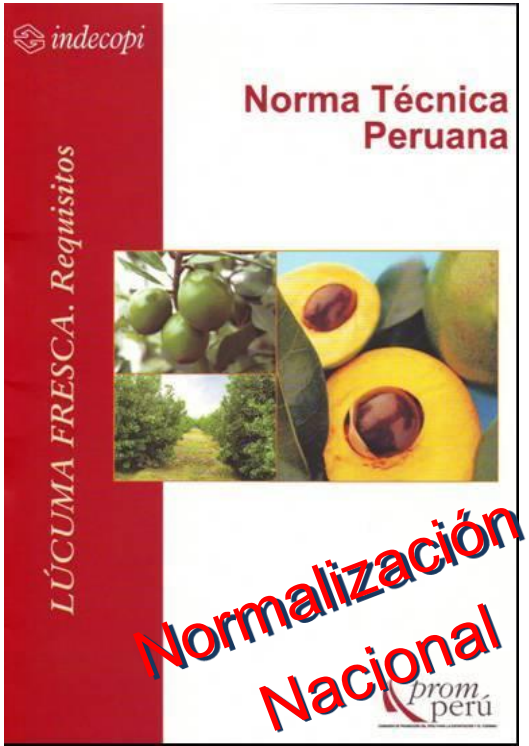


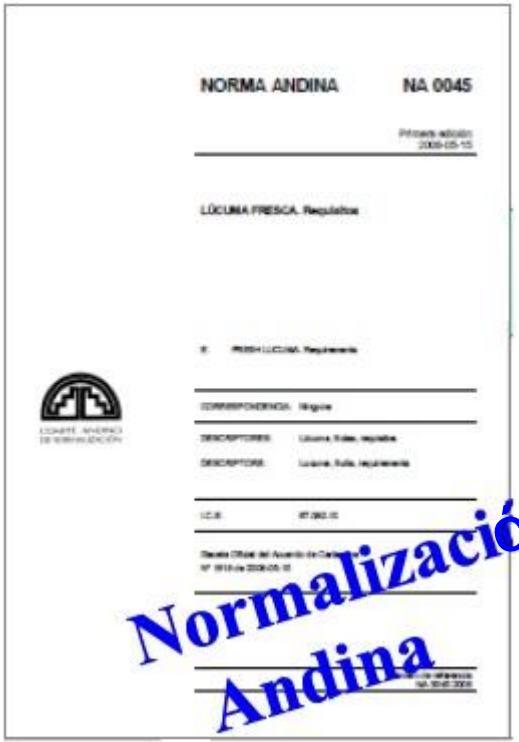
- Para el caso de la norma de requisitos de espárragos del Codex, el CTN Espárragos participó en la normalización internacional, a través de las reuniones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (México) y la 24° Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra), llevando la posición del país y salvaguardando los intereses nacional

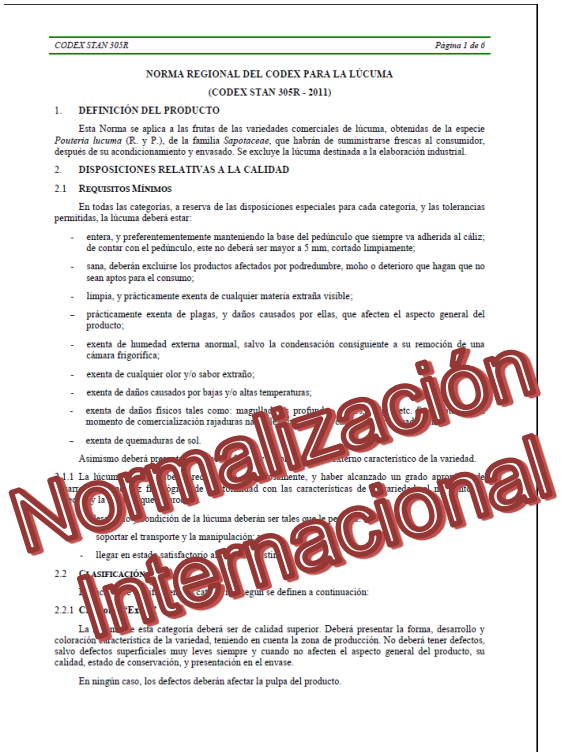
Lúcuma

Norma Regional del Codex para la Lúcuma

- Este documento fue propuesto por Perú, frente a la necesidad de contar con una norma internacional que establezca requisitos de calidad para uno de sus PRODUCTOS BANDERA y que forma parte de nuestra biodiversidad.







Sacha Inchi

Acceso a mercado Europeo y EEUU

- UE: Novel Food – Equivalencia Sustancial.
- EEUU : GRAS

EE.UU. reconoce al aceite de sacha inchi como alimento seguro

También este año cuatro empresas lograron la aprobación del producto para el mercado europeo

Compartir 414 | Twittear 35 | 1 0 | Compartir 21 | Pin it 0 | 2

Darwin Cruz Fiestas
Periodista
@Darwin_Cruzf

Seguir a @portafolioecpe

La Food and Drug Administration (FDA) -la autoridad sanitaria de Estados Unidos- ha declarado que **el aceite de sacha inchi es un alimento seguro para el consumo humano**, al otorgarle la condición Generally Recognized as Safe (GRAS). Este reconocimiento permitirá incrementar las exportaciones del producto hacia este mercado de destino, según informó la ministra de Comercio Exterior y Turismo, Magali Silva.

*Sigue a Portafolio también en **Facebook***

"En los últimos años los clientes de Estados Unidos han exigido a las empresas peruanas contar con la condición GRAS para el aceite de

LEA TAMBIÉN...

Descubren una semilla con más omega 3 que el sacha inchi

¿Sabes qué es el aceite de Sacha Inchi y para qué sirve?

TODOS LOS COMENTARIOS

Comentarios: 2 Ordenar

David Díaz
Que bueno leer una noticia como está un lunes inicio de semana.
Hace 3 semanas

José Antonio
Y cuando estén en la feria poner en el stand una pantalla LED grande con el video TE AMO PERU 2 y estoy seguro que se convierte en el stan más concurrido chocherita... sean mas moscas pe.
Hace 3 semanas

Nuevos retos

- Continuar promoviendo la implementación de NTP
- Difusión a nivel nacional e internacional de NTP
- Proponer el desarrollo de normas andinas y normas Codex en base a NTP

Muchas Gracias

www.promperu.gob.pe

ayovera@promperu.gob.pe

T. 6167400 anexo 2606