

IMPORTANCIA DE LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS

Ing. Angelica Yovera Aliaga





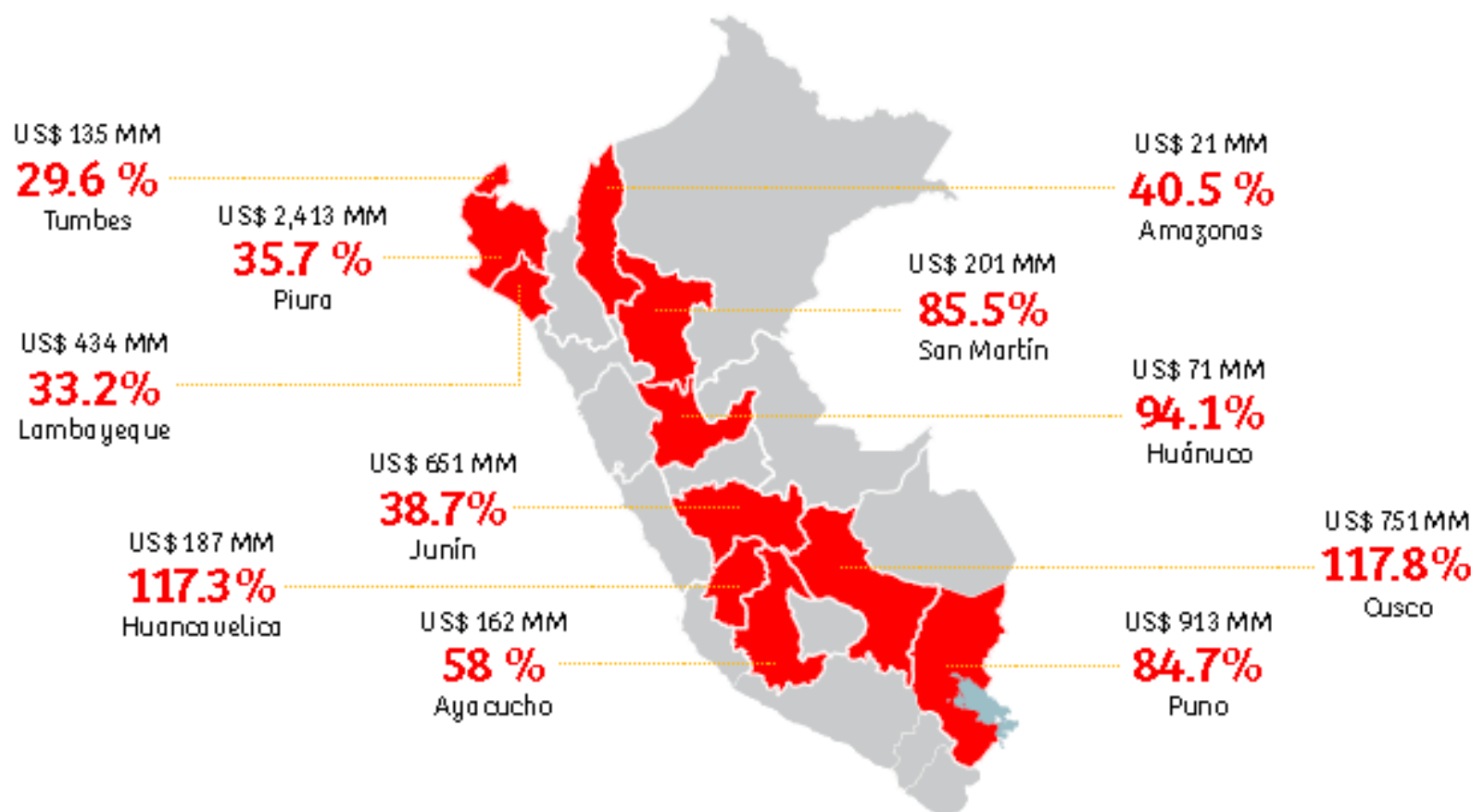
Contenido

- ✓ Comercio Exterior Peruano
- ✓ Infraestructura de calidad
- ✓ Las Normas Técnicas
- ✓ Experiencias exitosas
- ✓ Codex Alimentarius



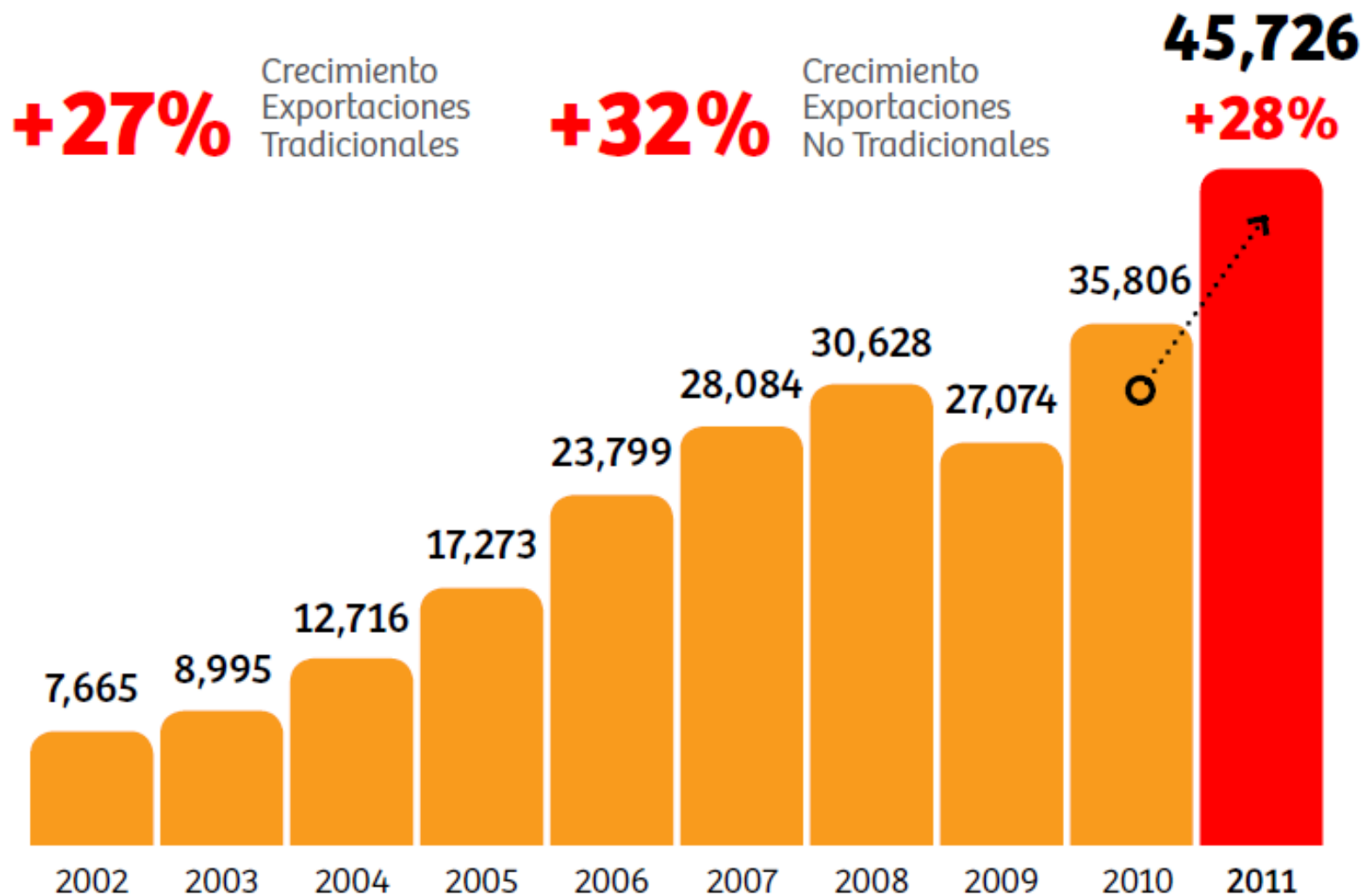
Diversificación de Ofertas

63% de exportaciones totales **11** regiones crecieron por encima del 28% **+ 19%** Crecimiento de exportación en regiones





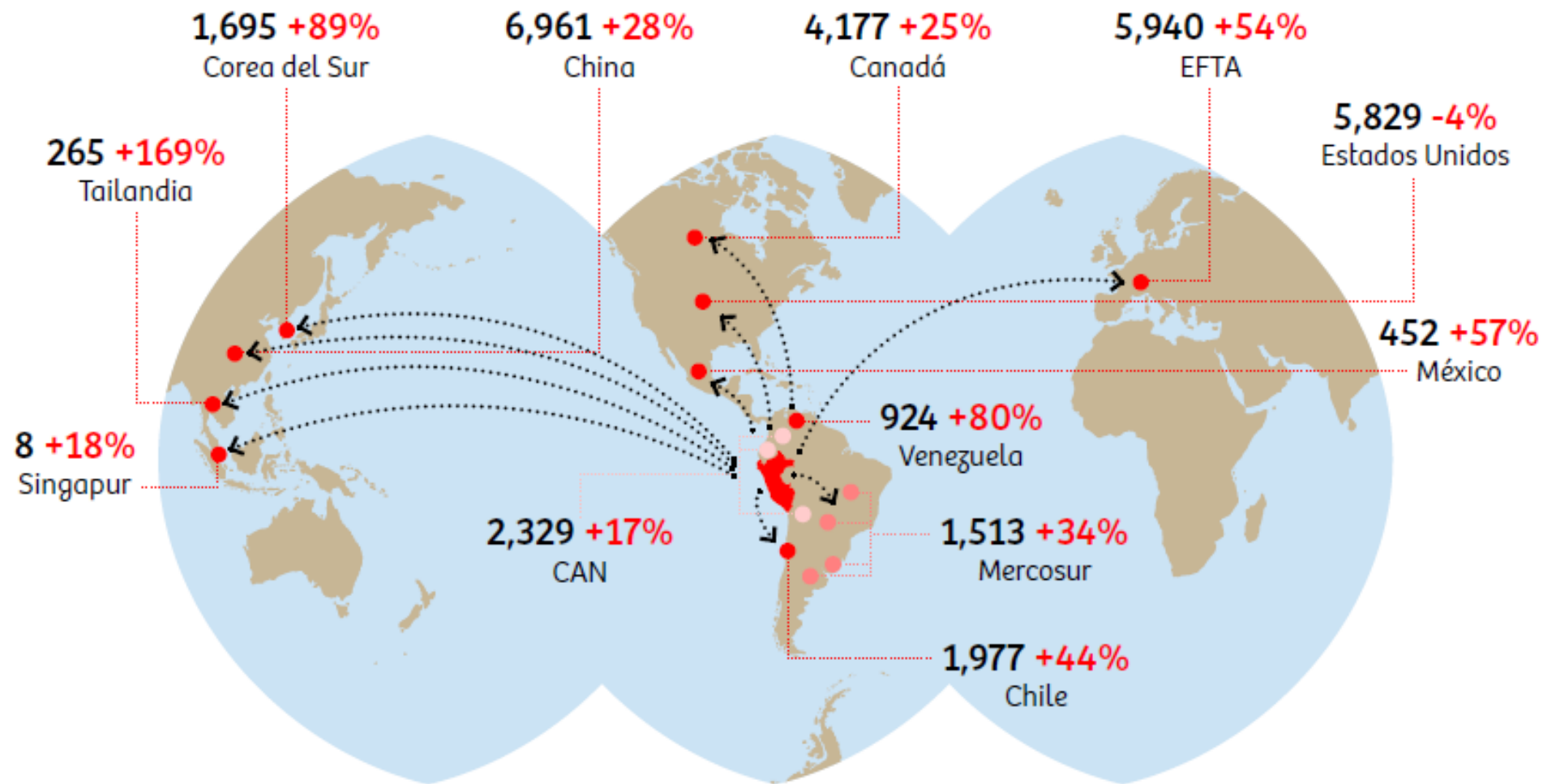
LAS EXPORTACIONES PERUANAS 2011 (EN MILLONES DE US\$)





Las exportaciones peruanas 2011 (en millones de US\$)

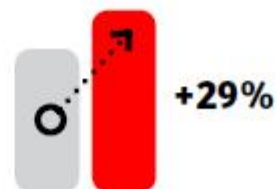
US\$ **43,056** exportado **+ 28%** crecimiento **94%** de las exportaciones **5,780** PYMES exportadoras



EXPORTACIONES AGRO Y AGROINDUSTRIA



Crecimiento



778
Pymes
156
Mercados



Productos emblemáticos

→ Espárrago	US\$ 480 / + 13%
→ Uva	US\$ 301 / + 62%
→ Palta	US\$ 164 / + 93%
→ Mango	US\$ 153 / + 29%
→ Pimiento	US\$ 66 / + 31%

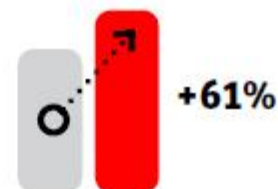
Productos dinámicos

→ Cacao y derivados	US\$ 128 / + 34%
→ Menestras	US\$ 75 / + 12%
→ Banano orgánico	US\$ 65 / + 28%
→ Fresas	US\$ 14 / + 119.3%
→ Granada	US\$ 11 / + 178%

EXPORTACIONES PESCA Y ACUICULTURA



Crecimiento



277
Pymes
114
Mercados



Productos emblemáticos

- Pota congelada US\$ 412 / 85%
- Conchas de abanico congelada US\$ 135 / 19%
- Colas de langostino US\$ 73 / 36%
- Perico congelado US\$ 68 / 36%

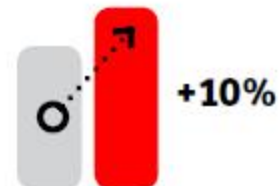
Productos dinámicos

- Jurel congelado US\$ 58 / 5,814%
- Conservas de jurel US\$ 46 / 1,348%
- Filete de trucha US\$ 5 / 57%
- Conservas de pota US\$ 3 / 100%

EXPORTACIONES BIOCOMERCIO



Crecimiento



143
Pymes
100
Mercados



Productos emblemáticos

→ Cochinilla	US \$ 216 / +1%
→ Nuez de Brasil	US \$ 28 / +83%
→ Quinua	US \$ 25 / +80%
→ Achiote	US \$ 14 / +26%
→ Maca	US \$ 8 / +26%

Productos dinámicos

→ Camu camu	US \$ 920 mil / +53%
→ Yacón	US \$ 1millón / +74%



LÍDERES EN EL MUNDO (NO TRADICIONALES)

- 1er exportador espárrago fresco
- 2do exportador espárrago en conserva
- 3er exportador páprika
- 5to exportador de mango
- 10 mo exportador de palta





LÍDERES EN EL MUNDO (TRADICIONALES)

- 1er exportador de aceite de pescado, harina de pescado, molibdeno
- 2do exportador de plomo, concentrado de cobre
- 3er exportador de plata, estaño y plomo
- 4to exportador de cobre refinado y oro
- 7mo exportador de café y plata





EL MUNDO

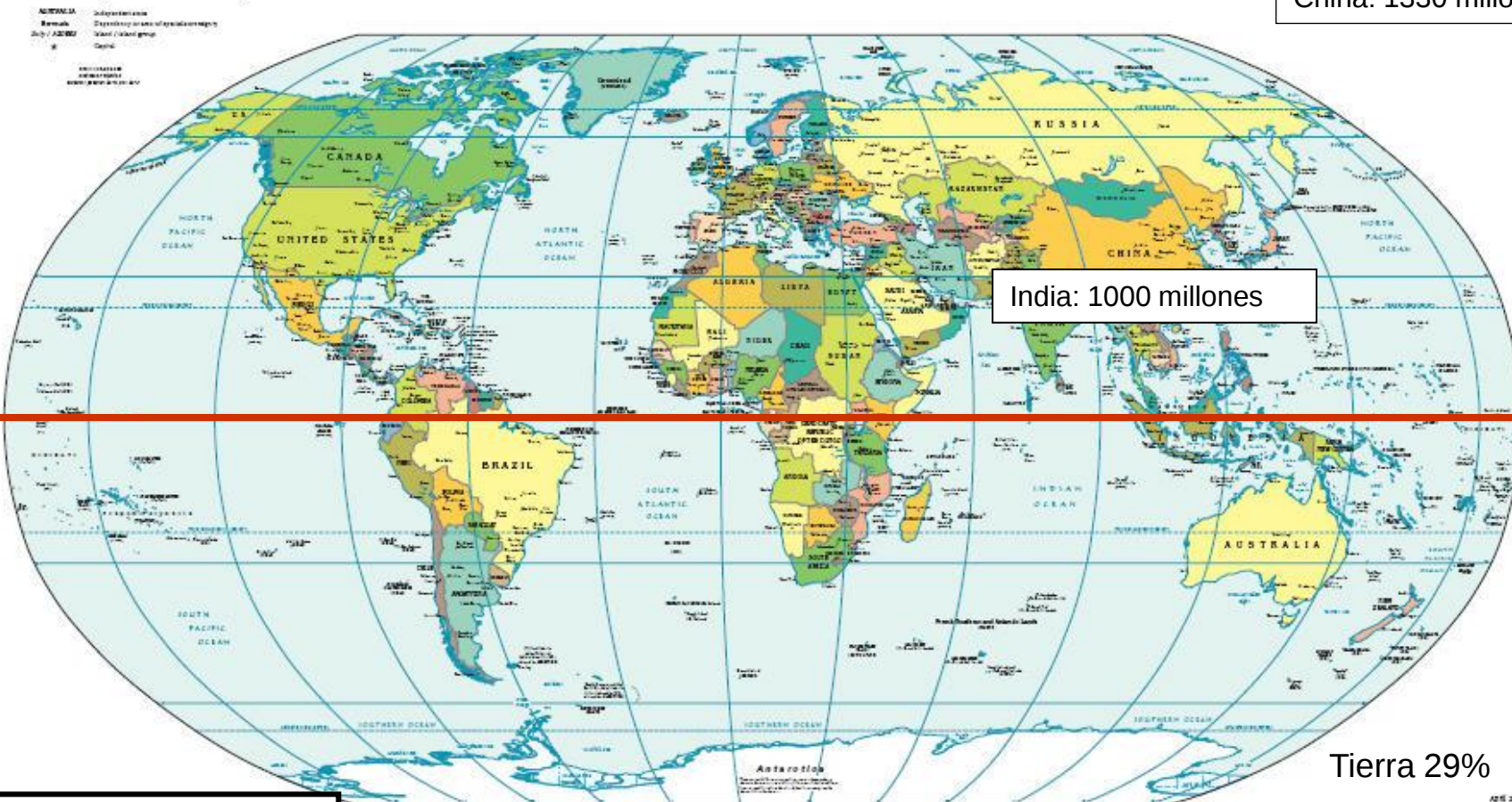
EEUU: 300 millones

85% de PBI

80% de población

Political Map of the World, April 2007

China: 1330 millones



India: 1000 millones

TOTAL: 6500 millones

Tierra 29%

Mar 71%

April 2007



LA GLOBALIZACIÓN



Globalización: se acortan las distancias...



Nuevos retos :

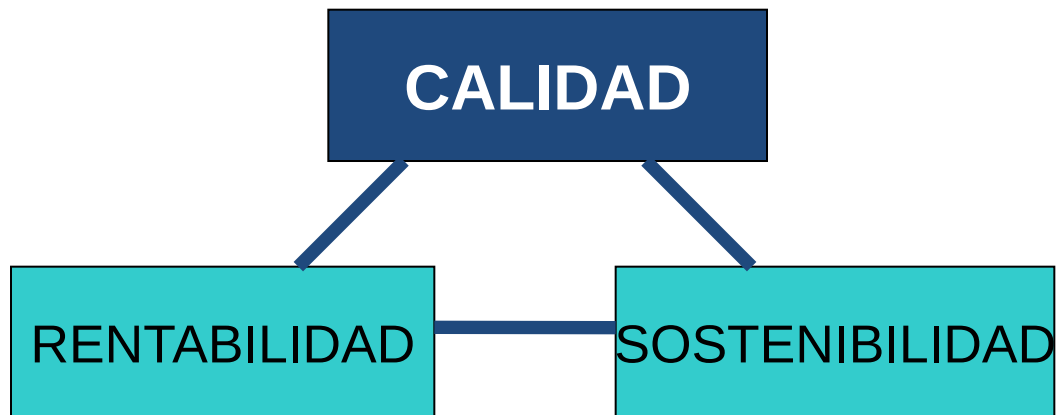
- Mayor competencia
- Productos de calidad
- Diferentes preferencias de los consumidores, enfoque sostenibilidad
- Nuevos mercados, nuevos retos
- Nuevos patógenos
- Nuevas regulaciones para ingresar a mercados exigentes
- Nueva regulación peruana en materia de inocuidad, más exigente
- Requisitos de calidad comercial exigentes



Debemos ser más competitivos



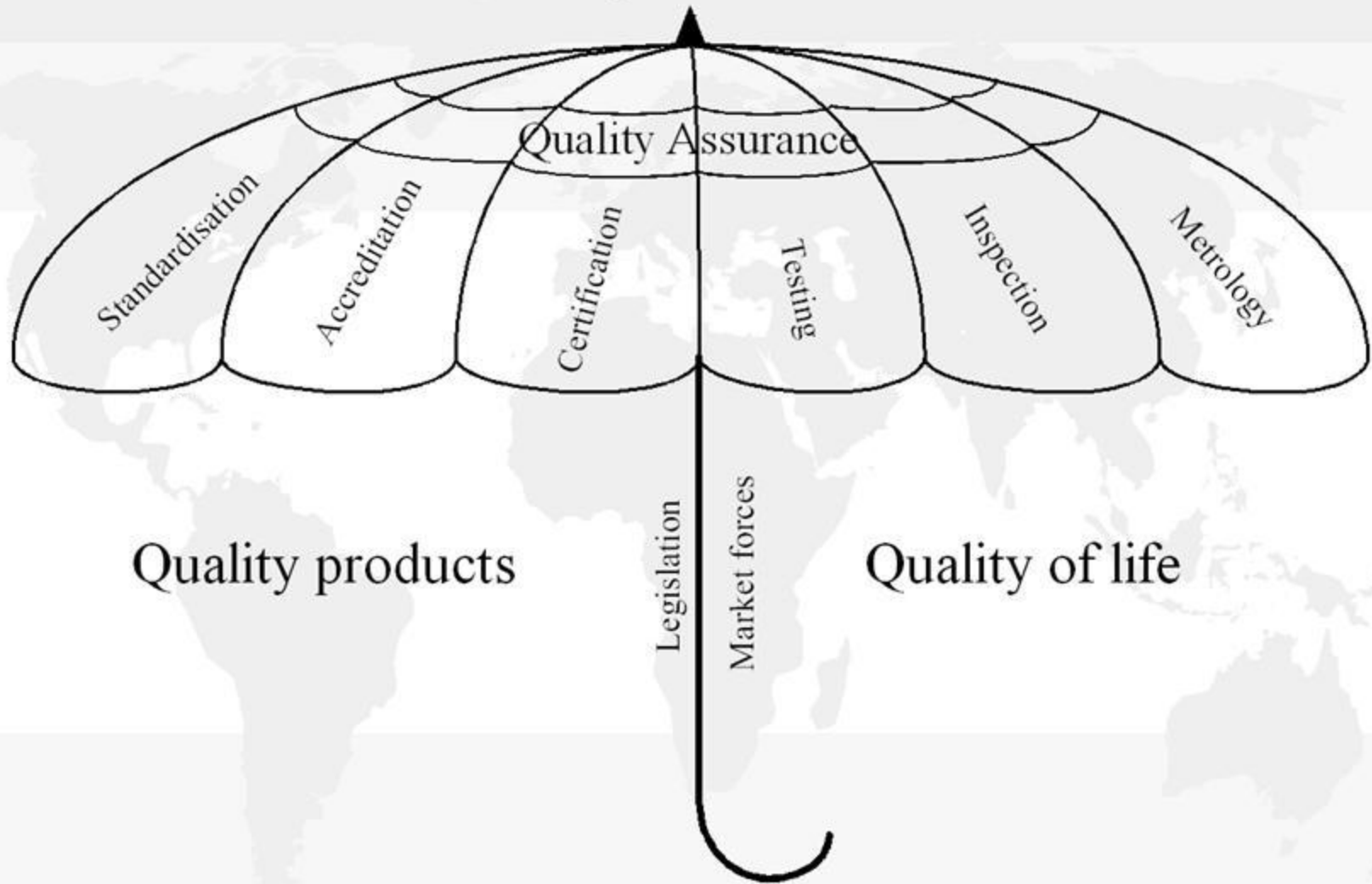
Como ser competitivos en un mundo globalizado?





- El país debe contar con una **sólida infraestructura de calidad** fortalecida por un sistema regulatorio y normativo que permita la **evaluación de la conformidad** de acuerdo a requerimientos establecidos.

Quality Infrastructure



Culture

Commitment

¿Qué es un Sistema de Calidad?

SISTEMA INTEGRADO DE CALIDAD





- Las actividades que han recibido un impulso para su desarrollo, originado en la necesidad de trabajar con calidad son:
 - Normalización
 - Metrología
 - Evaluación de la conformidad y,
 - Gestión de calidad



La Normalización en nuestras vidas



- **NORMALIZACIÓN**

- Es una actividad que mediante ella se promueve el **progreso técnico, el desarrollo económico y la mejora de la calidad de vida.**
- Según la ISO: La Normalización es la actividad que tiene por objeto **establecer ante problemas reales o potenciales, disposiciones destinadas a usos comunes y repetidos, con el fin de obtener un nivel de ordenamiento óptimo.**



- **METROLOGÍA**

- Estudia todos los aspectos teóricos y prácticos referidos a **la medición de todas las magnitudes**, p/e masa, longitud, tiempo etc.
- Su importancia es saber con exactitud el **contenido exacto de un determinado producto**.
- **Homogenizar** las unidades de medida en todos los pueblos y países.

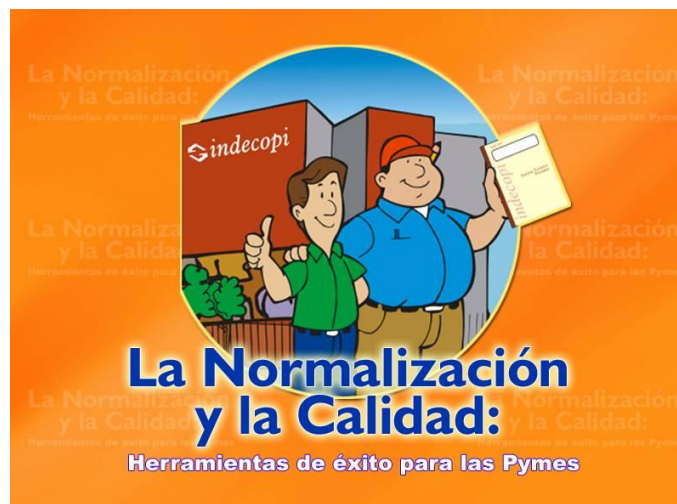


- **EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD**
 - Cuando se **realiza inspección y ensayos para determinar si un producto o servicio cumple con las especificaciones de una NTP o contractuales.**
 - Las labores de inspección y de ejecución de ensayos se apoyan en la necesaria confiabilidad de las mediciones que se efectúan.



NORMAS TÉCNICAS PERUANAS

Documento aprobado por los interesados por consenso, que establece requisitos o directivas que debe cumplir un producto, un servicio o un proceso, con el objeto de optimizar los beneficios de la sociedad.





Tipos de Normas Técnicas Peruanas

1. **De producto:** requisitos que un producto debe cumplir para ser apto para su uso y consumo:

NTP 209.027 CAFÉ VERDE. Requisitos

2. **De terminología:** aquellas que definen el significado de los términos a emplear:

NTP-ISO 3509 CAFÉ VERDE. Vocabulario

3. **De métodos de ensayo:** establece métodos, máquinas y útiles para la realización de pruebas y análisis sobre materiales y productos

NTP 209.315:2008 CAFÉ SOLUBLE O INSTANTANEO.
Métodos de ensayo



- 4. De muestreo:** especifica planes para la extracción de muestras y procedimientos para la ejecución de inspecciones.

NTP-ISO 6670:2008 CAFÉ INSTANTÁNEO EN UNIDADES CON RECUBRIMIENTO. Muestreo

- 5. De proceso:** especifica los requisitos que debe cumplir un proceso. Las NTP de proceso abordan temas vinculados a los Sistemas de Gestión. Ocasionalmente las NTP pueden ser completas, incluyendo terminología, clasificación, etc.

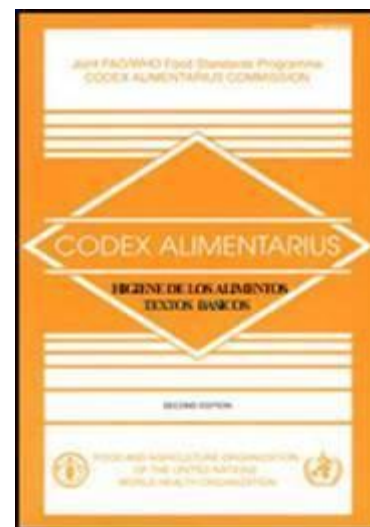


- Sistema 1 o de Adopción de Normas Internacionales.
- Sistema 2 u Ordinario
- Sistema 3 o de emergencia



1. Búsqueda de antecedentes:

- Normas internacionales (ISO, CODEX, otras)
- Proyectos de Normas Técnicas internacionales en fase final de aprobación.
- Normas Técnicas Regionales: CEN, CENELEC, COPANT
- Normas Técnicas Peruanas o de otros países





Pasos para elaborar las NTP's

2. Etapa de **propuesta de elaboración**: Comité Técnico de Normalización, grupos de interés
3. Formulación del **Esquema de Norma Técnica Peruana**.
4. Aprobación del **Proyecto de Norma Técnica Peruana**.
5. **Discusión pública**
6. Aprobación: **Resolución** de la Comisión del INDECOPI **y publicación en diario El Peruano**
7. **Edición** de la Norma Técnica Peruana.



Comités Técnicos de Normalización - CTN

- Grupos creados por la Comisión y conformados por representantes de los sectores involucrados en una actividad definida, que bajo la supervisión del INDECOPI elaboran Proyectos de Normas Técnicas Peruanas relacionados con su campo de actividad.
- Participan: sector productor/exportador, técnico y consumo



Comités Técnicos de Normalización - CTN

Secretaría Técnica: PROMPERU

- CTN Productos Agroindustriales de Exportación.
- CTN Espárragos
- CTN Café
- CTN de Joyería y Orfebrería de Metales Preciosos
- CTN Sacha Inchi



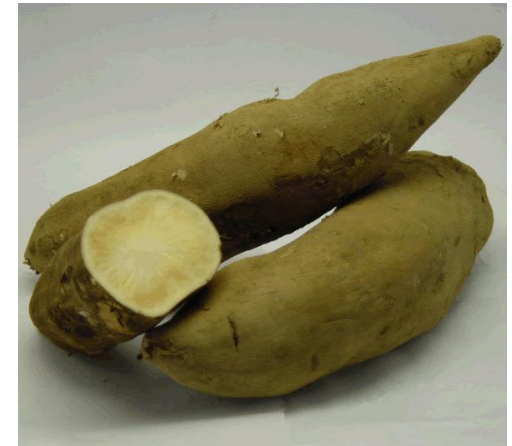
CTN de Productos Agroindustriales de Exportación

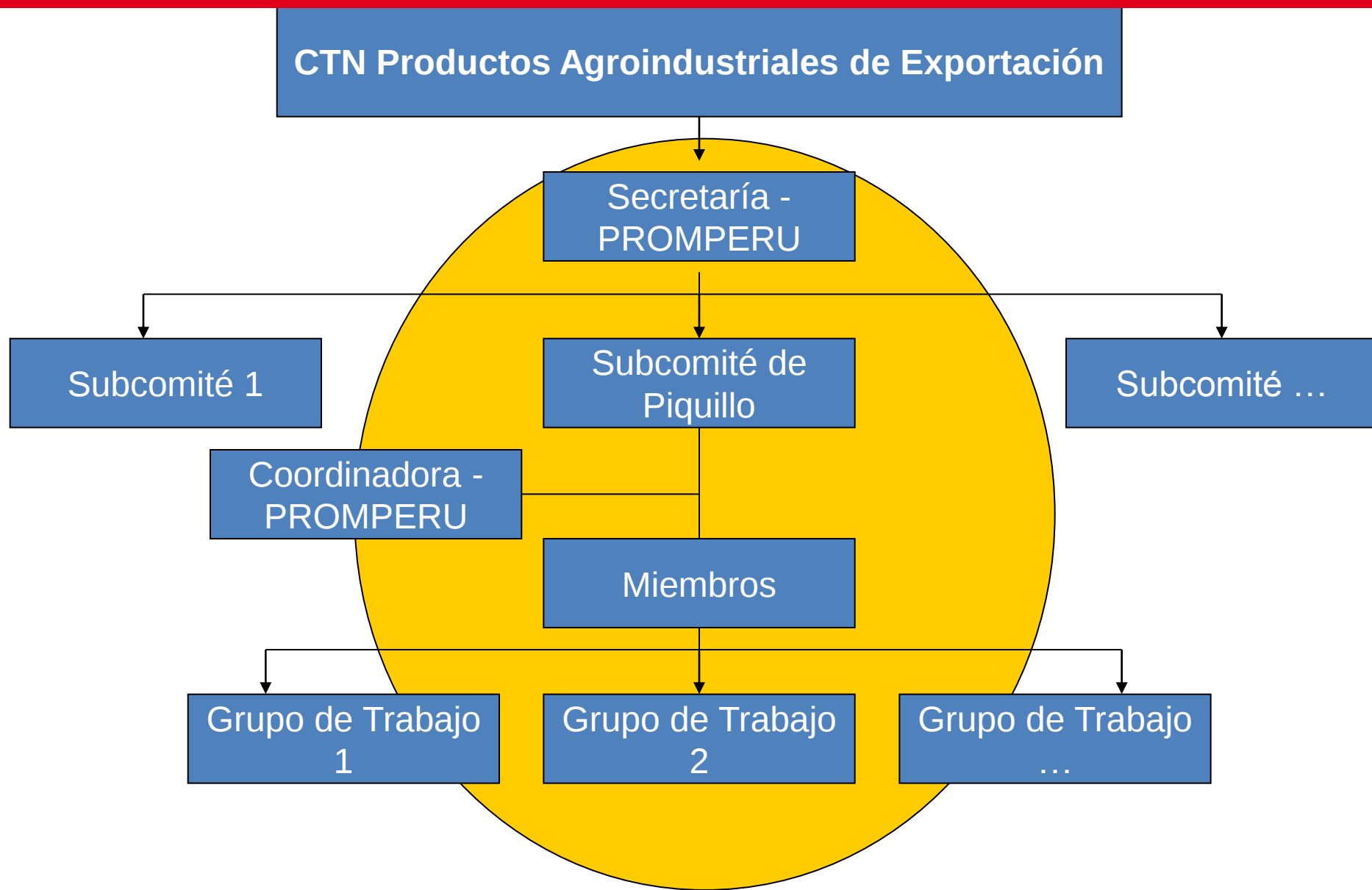
- Subcomité de Mango
- Subcomité de Uva de Mesa
- Subcomité de Palta
- Subcomité de Cítricos
- Subcomité de Páprika
- Subcomité de Limón
- Subcomité de Frutas Secas (castañas)
- Subcomité de Lúcuma
- Subcomité de Pimientos
- Subcomité de Granos Andinos (quinua)
- Subcomité de Kiwicha



Otros Comités de Relevancia

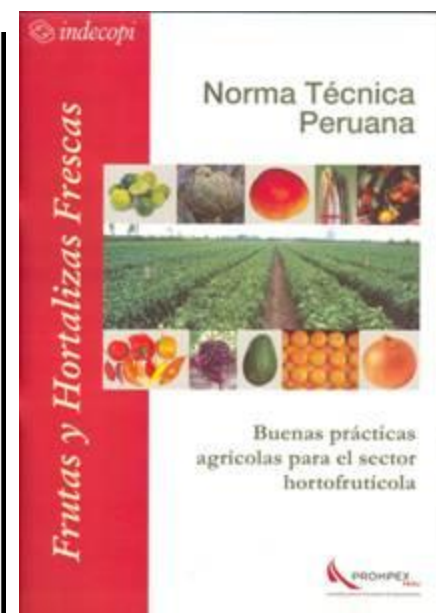
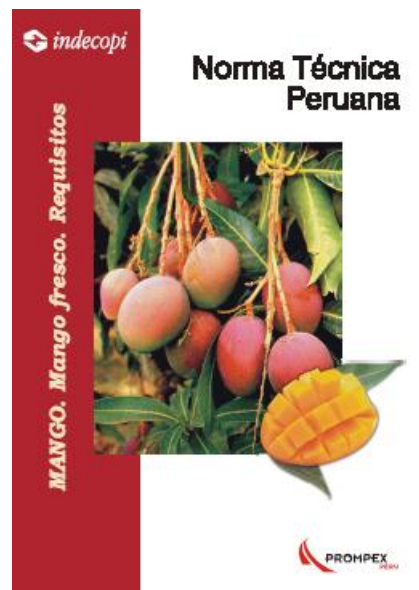
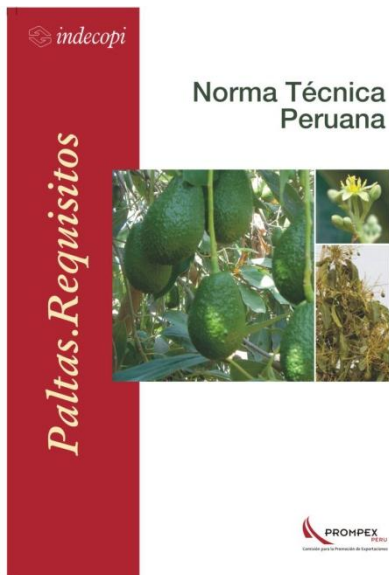
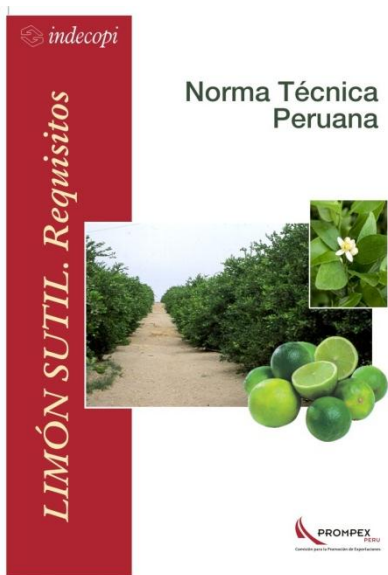
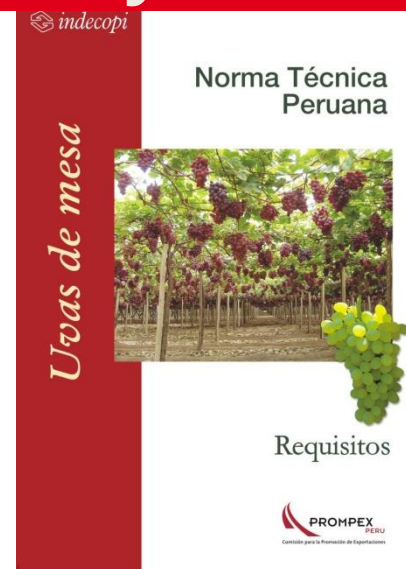
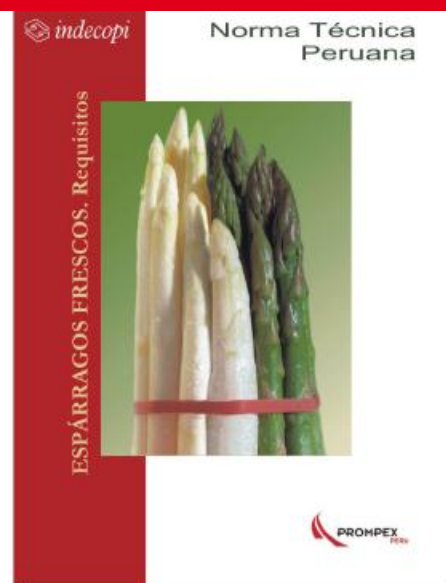
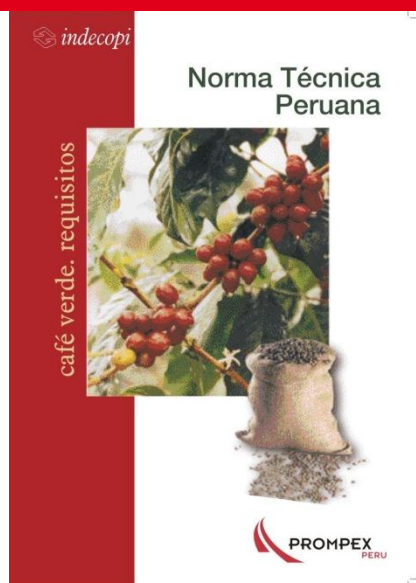
- CTN Maca - Junín
- CTN Yacón - Lima
- CTN Camu camu - Iquitos







Principales Normas de Calidad para frutas y hortalizas





Normas Técnicas Internacionales

- Elaboradas por organizaciones internacionales de normalización en las que participan entidades de Normalización representativas de países de todo el mundo que se interesan por contar con Normas Técnicas internacionales: ISO, IEC y Codex Alimentarius.



FAO/WHO Food Standards

CODEX alimentarius



Normas Técnicas Regionales

- Elaboradas por organizaciones de normalización con alcance regional, conformadas por las entidades de normalización representativas de los países de la región pertinente. Ejem: EN (Comité Europeo de Normalización – CEN), COPANT (Comisión Panamericana de Normas Técnicas con alcance en países de América)





- Normas aprobadas por organismos nacionales de normalización de los países

Alemania: DIN <http://www.din.de>

Colombia: ICONTEC www.icontec.org.co

España: UNE www.aenor.es

Estados Unidos: ANSI www.ansi.org





Normas Técnicas de Asociación o Grupo

- Aquellas establecidas por asociaciones industriales o por órganos gubernamentales, teniendo por ello alcance doméstico.

Ejm: normas ASTM en EEUU y normas de la Asociación de la Industria Electrónica del Japón.



- Aquellas establecidas por empresas para fijar dimensiones, requisitos, métodos de muestreo entre otros.



Beneficios de la Normalización para los productores





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 NTP.



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

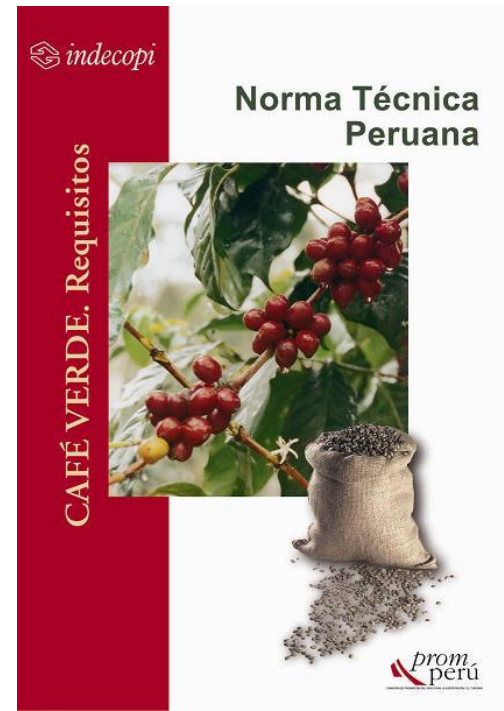


- Caso café
- Caso espárrago
- Caso Lúcumá



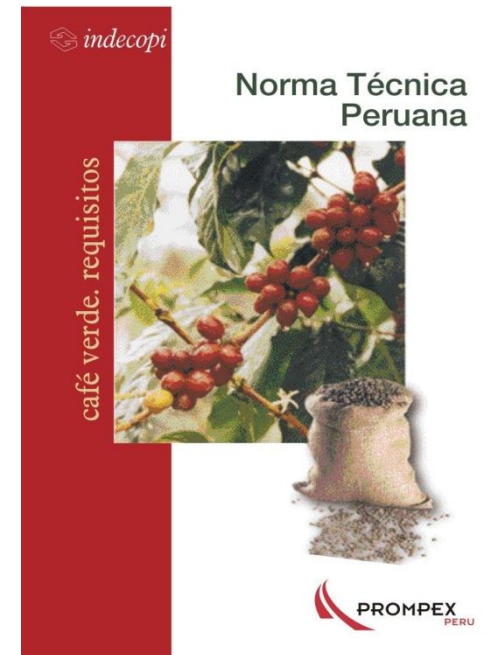
Comité Técnico de Normalización de Café

- Conformación: 1999
- NTP: 26
- Miembros: JNC, CPC, MINAG, SENASA, PROMPERU, INIA, laboratorios universidades, entre otros.
- Secretaría: PROMPERU



Caso Café:

- NTP 209.027.2007 (3° edición) CAFÉ VERDE. Requisitos
- NTP 209.312:2006 Buenas prácticas para prevenir la formación de mohos.
- Programas de capacitación de capacitadores
- Norma utilizada en “Concurso de Cafés de Calidad”.
- Cultura de cafés de calidad





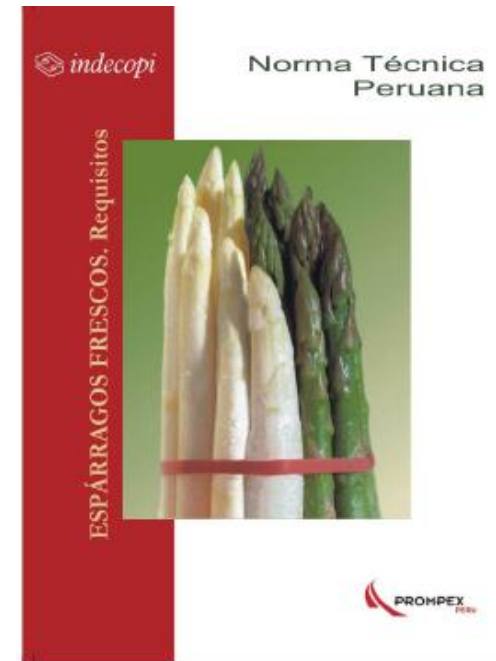
Comité Técnico de Normalización de Espárrago

- Conformación: Año 2000
- SCTN Espárrago fresco
- SCTN Espárrago en conserva
- SCTN Espárrago congelado
- NTP aprobadas: 10
- Secretaría: PROMPERU



Caso Espárragos:

- ❑ NTP 011.109 ESPÁRRAGOS FRESCOS. Requisitos (2007 nueva edición)
- ❑ NTP 209.402 ESPARRAGOS. Buenas prácticas agrícolas
- ❑ Norma elaborada simultáneamente con la del Codex Alimentarius
- ❑ Publicación IICA: 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.



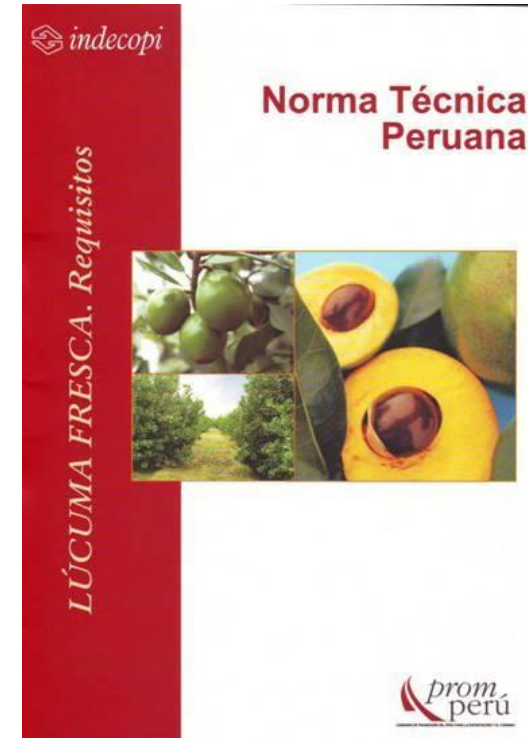


Subcomité Técnico de Normalización de Lúcumas

- El SCTN de Lúcumas forma parte del Comité Técnico de Normalización de Productos Agroindustriales de Exportación.
- Conformación: 2006
- NTP aprobadas: 02
- Miembros: PROLUCUMA, Agropecuaria Esmeralda, Agroindustrial V&L, Fundo Doña María, Inversiones Quebrada Honda, Unión de Negocios Corporativos, Care Perú, Idesi Nacional, INIA, KMR, La Molina Calidad Total Laboratorios, La Molina Consultores, PROMPERU, MINAG, Sociedad Entomológica del Perú, UNALM
- Secretaria: PROMPERU



- La Comisión del Codex Alimentarius aprobó la **Norma Regional del Codex para la Lúcumá**, lo cual contribuirá a difundir y comercializar este producto bandera en los mercados internacionales.
- 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.



CASO EXITOSO DE USO DE NORMA CODEX CE –PERU: SARDINAS



- Inicio:2002. Controversia se dirimió bajo el Acuerdo OTC
- Problema: Comercializar en UE especies de peces considerados sardinas, bajo reglamento CEE 2139-89:

Art. 2: “solo se podrán comercializar conservas de sardina y recibir la denominación de venta contemplada en el artículo 7 los productos que estén preparados exclusivamente a partir de peces de la especie **sardina pilchardus Walbaum**”

CASO EXITOSO DE USO DE NORMA CODEX CE –PERU: SARDINAS

- Sardina pilchardus Walbaum = sardina europea
- Perú exporta conservas de Sardinops sagax sagax, se encuentra en Océano Pacífico, en costa de Perú y Chile.
- Reglamento CEE 2136/89 no cumple art. 2.4 de OTC ya que no se utilizó la norma Codex Stan 94 como base para su reglamento

CASO EXITOSO DE USO DE NORMA CODEX CE –PERU: SARDINAS

- Art. 2.4 de OTC: Cuando sean necesarios reglamentos técnicos y existan normas internacionales pertinentes o sea inminente su formulación definitiva, los Miembros utilizarán esas normas internacionales, o sus elementos pertinentes, como base de sus reglamentos técnicos.
- La norma Codex abarca 21 especies, entre ellas S. Sagax.

OMC 25 de julio de 2003. Solución mutuamente convenida



MUCHAS GRACIAS



ayovera@promperu.gob.pe

T. 616 7400 Anexo: 2606

www.promperu.gob.pe