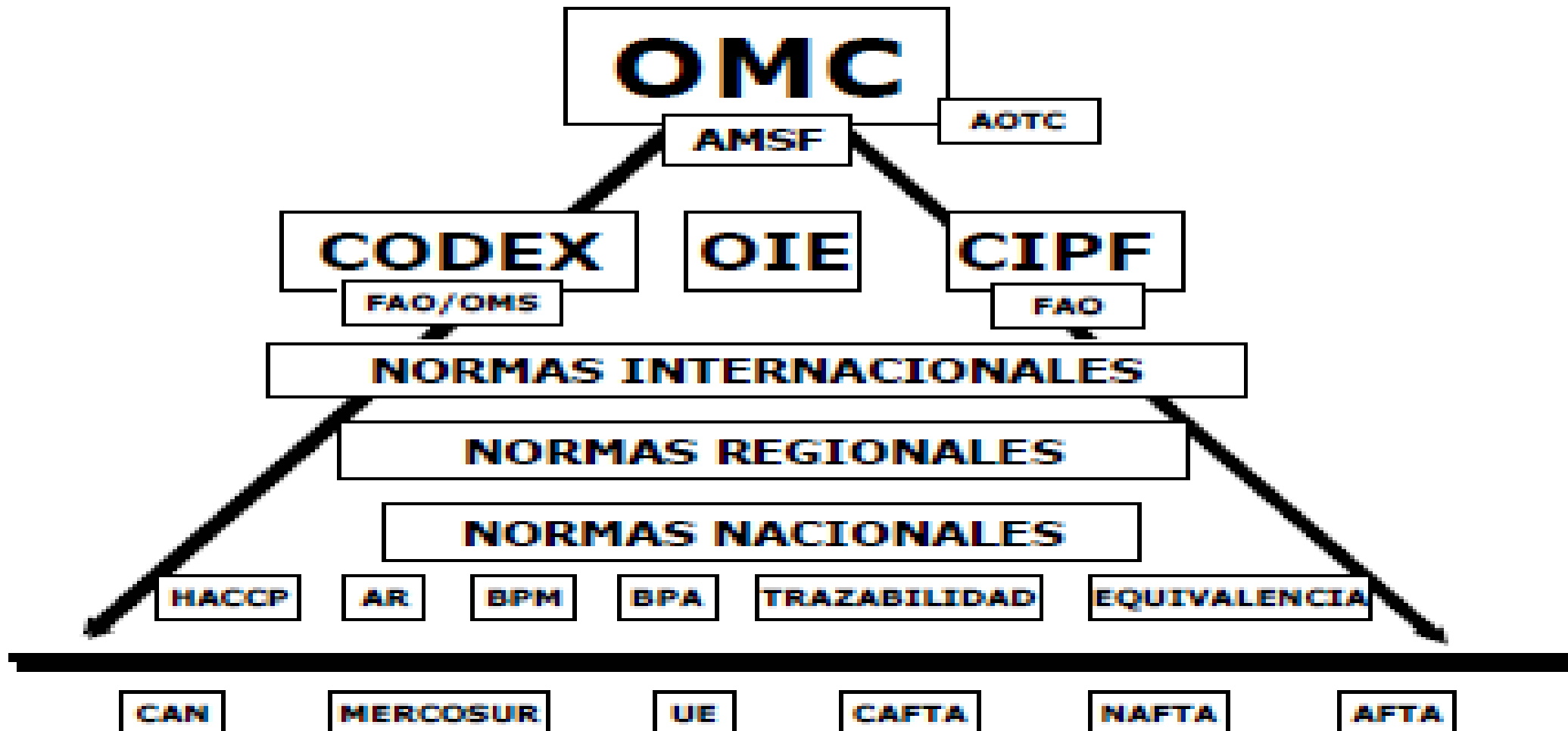


REQUISITOS SANITARIOS DE ACCESO A LA UNIÓN EUROPEA PARA ALIMENTOS PROCESADOS - MERCADO DE UE



CEO VSNITC- Lic. Química Viviana Scotto Z.
Especialista de Calidad en Comercio Internacional
Docente en ADEX
Seminario Miércoles del Exportador - PromPerú
Lima, 22 de mayo de 2019

Dinámica Agroalimentaria Mundial



COMERCIO INTERNACIONAL DE PLANTAS Y PRODUCTOS VEGETALES

El Acuerdo-MSF de la OMC reconoce a la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) para el desarrollo de Normas Internacionales de Medidas Fitosanitarias (NIMF) en el comercio de plantas y productos vegetales.

La regulación que establezca la ONPF del país importador, debe fundamentarse en:

- Principios científicos, y;
- NIMF aprobadas en la CIPF.



Convención Internacional de Protección Fitosanitaria –

www.ippc.int

English French **Spanish** Russian Arabic Chinese

Mapa del Sitio | Preguntas frecuentes | Contacto | [Iniciar sesión en](#)

 **Food and Agriculture Organization of the United Nations**

 **Convención Internacional de Protección Fitosanitaria**
Protéger de las plagas los recursos vegetales del mundo

Buscar Todo

[Acerca de](#) [Noticias](#) [Actividades básicas](#) [Temas](#) [Información](#) [Recursos](#) [Países](#) [Calendario](#)

Nosotros
La Convención
Secretaría de la CIPF
Contacto

Anuncios ver todas »
29-07-2016
June 2016 Bureau and FC report are posted
28-07-2016
NROs automatic reminders system becomes active
21-07-2016
New Guide to National Reporting Obligations is available

Convocatorias y Plazos ver todas »
12-08-2016
2016 June call for discussion papers on the International movement of grain

Noticias de la CIPF



Temas



Actividad

Gobernanza
CMF
Mesa - CF - G
CN - Comité d
CDC - Creació
OASD - Soluc

Información

Planificación Estratégica
Estrategias de la CIPF
Estrategias de la FAO
Estrategias de la OIE

Normas
Normas Aprobadas
Especificaciones Aprobadas
Manual para el Establecimiento de Normas

Recomendaciones
Recomendaciones de la CMF
Recomendaciones
Procedimiento

Proyectos de la CIPF
IRSS
ePhyto
Capacitación de facilitadores de ECF

Recursos

Estadísticas
ONPI estadísticas
Estadísticas de usuarios

Biblioteca
Publicaciones
Presentaciones

Medios
Fotografías
Videos

Copyright de la CIPF y cláusula de exención de responsabilidades
Política de logotipo

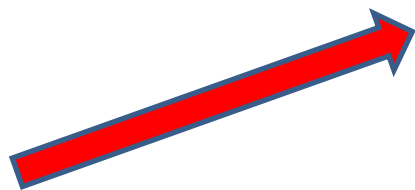
 Facebook
 Twitter
 LinkedIn

Boletines:
Boletines de la CIPF
Actualizaciones de las ONPI



Convención Internacional de Protección Fitosanitaria - NIMF

ISPM 07	Phytosanitary certification system	14 Ene 2016	Mostrar/ocultar detalles
ISPM 08	Determination of pest status in an area	14 Ene 2016	Mostrar/ocultar detalles
ISPM 09	Guidelines for pest eradication programmes	14 Ene 2016	Mostrar/ocultar detalles
ISPM 10	Requirements for the establishment of pest free places of production and pest free production sites	14 Ene 2016	Mostrar/ocultar detalles
ISPM 11	Pest risk analysis for quarantine pests	14 Ene 2016	Mostrar/ocultar detalles
ISPM 12 (as revised by CPM-9, 2014)	Phytosanitary certificates	14 Ene 2016	Mostrar/ocultar detalles
ISPM 13	Guidelines for the notification of non-compliance and emergency action	14 Ene 2016	Mostrar/ocultar detalles
ISPM 14	The use of integrated measures in a systems approach for pest risk management	14 Ene 2016	Mostrar/ocultar detalles
ISPM 15 (as revised by CPM-8, 2013)	Regulation of wood packaging material in international trade	14 Ene 2016	Mostrar/ocultar detalles
ISPM 16	Regulated non-quarantine pests: concept and application	14 Ene 2016	Mostrar/ocultar detalles
ISPM 17	Pest reporting	14 Ene 2016	Mostrar/ocultar detalles
ISPM 18	Guidelines for the use of irradiation as a phytosanitary measure	14 Ene 2016	Mostrar/ocultar detalles
ISPM 19	Guidelines on lists of regulated pests	14 Ene 2016	Mostrar/ocultar detalles



Convención Internacional de Protección Fitosanitaria – Países

Países

Ir al País

- [Complete List of Countries](#)
- [List of Contact Points](#)
- [Pest Reports](#)
- [Legislation](#)
- [List of regulated pests](#)

Lista de plagas reguladas Directiva 2000/29/EC

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2000L0029:20100113:EN:PDF>

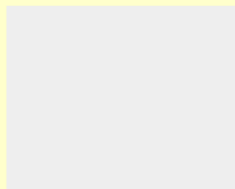
Directiva de ejecución 2014/19 / UE de la Comisión, de 6 de febrero de 2014, por la que se modifica el anexo I de la Directiva 2000/29 / CE del Consejo sobre medidas de protección contra la introducción en la Comunidad de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales y contra su propagación dentro de la Comunidad

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A32014L0019>

European Union



IPPC Official Contact Point



Mr. Harry ARIJS

Deputy Head of Unit

European Commission, Directorate-General for Health and Food Safety DG SANTE
Dir. E.2 Plant Health, Rue Breydel 4/Breydelstraat 4 BE-1049 Bruxelles/Brussel, Belgium

Phone: (+32) 2 298 76 45

Fax: (+32) 2 296 93 99

Email: harry.arijs@ec.europa.eu

Preferred languages: English, French

Date contact registration: 05 Mar 2008

National Reporting Obligations

[Description of the NPPO](#)
[Legislation: Phytosanitary Requirements/Restrictions/Prohibitions](#)
[Entry Points](#)
[List of Regulated Pests](#)
[Official Pest Reports](#)

[Organizational Arrangements of Plant Protection](#)
[Rationale for Phytosanitary Requirements](#)
[Non-compliance](#)
[Pest status](#)
[Emergency Actions](#)

MARCO NORMATIVO NACIONAL

CONDICIONES DE ACCESO

Comisión Multisectorial Permanente - COMPIAL

MINISTERIO DE
AGRICULTURA
SENASA

MINISTERIO DE
SALUD
DIGESA

MINISTERIO DE LA
PRODUCCIÓN
SANIPES

SENASA/DIGESA/SANIPES

Reconocimiento formal de la autoridad competente por la DG SANTE de la Comisión Europea

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



LA CERTIFICACION FITOSANITARIA EN EL CI

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

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

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

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

(Formato: DGSV/DDF-13-EXP)

REPUBLICA DEL PERU
MINISTERIO DE AGRICULTURA

CERTIFICADO FITOSANITARIO
PHYTOSANITARY CERTIFICATE

N°

ORGANIZACION DE PROTECCION FITOSANITARIA
PLANT PROTECTION ORGANIZATION
PERU

A
TO
DE(O/F)

ORGANIZACION (ES) DE PROTECCION FITOSANITARIA
PLANT PROTECTION ORGANIZATION (S)

DESCRIPCION DEL ENVIO – DESCRIPTION OF CONSIGNMENT

Nombre y Dirección del Exportador – Name and address of Exporter

Nombre y Dirección declarados del destinatario – Declared name and address of consignee

Número y descripción de bultos – Number and description of package

Marcas Distintivas – Distinguishing marks

Lugar de Origen – Place of Origin

Medios de transportes declarados
Declared means of conveyance

Punto de entrada declarado
Declared point of entry

Cantidad declarada y nombre del producto
Name of product and quantity declared

Nombre botánico de las plantas o productos vegetales
Botanical name of plants or plant product's

Por la presente se certifica que las plantas o productos vegetales descritos más arriba se han inspeccionado de acuerdo con los procedimientos adecuados y se consideran exentos de plagas de cuarentena, prácticamente exentos de otras plagas nocivas y se considera que se ajustan a las disposiciones fitosanitarias vigentes en el país importador.

This is to certify that the plants or plant product's described above have been inspected according to appropriate procedures and are considered to be free from quarantine pests, and practically free from other injurious pests, and that are considered to conform with the effective phytosanitary regulations of importing country.

TRATAMIENTO DE DESINFESTACION O DESINFECCION – DESINFESTATION AND/OR DESINFECTION TREATMENT

Fecha – Date

Tratamiento – Treatment

Producto químico (Ingrediente activo) – Chemical (active ingredient)

Duración y temperatura – Duration and Temperature

Concentración – Concentration

INFORMACIÓN ADICIONAL – ADDITIONAL INFORMATION

DECLARACIÓN SUPLEMENTARIA – ADDITIONAL DECLARATION

Nombre del funcionario autorizado
Name of authorized officer

(Sello de la organización)
(Stamp of organization)

Lugar de expedición y Fecha
Place of issue and Date

Firma – Signature

EL SENASA, sus funcionarios y representantes declinan toda responsabilidad financiera resultante de este certificado

Este certificado ha sido adoptado por el Perú por Decreto Ley N° 21175 concordante a la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria de FAO.

CERTIFICACIÓN ZOOSANITARIA DE EXPORTACIÓN

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

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

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES –

www.sanipes.gob.pe

PERÚ Ministerio de la Producción

SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

SOMOS SANIPES PESCA ACUICULTURA ENTIDADES DE APOYO SANIPES A TU SERVICIO TRANSPARENCIA NORMAS EN CONSULTAS

Sanipes agilizará trámites para registro sanitario de productos pesqueros y acuícolas a través de la VUCE

Ver más

COMUNICADOS

Comunicado n° 024-2019-SANIPES

Finalización de la aplicación del Plan de Continge_

Descargar

Comunicado n° 023-2019-SANIPES

Finalización de la aplicación del plan de contingencia N°060-2017-SANIPES/SDSA_

Descargar

Comunicado n° 022-2019-SANIPES

Finalización de la aplicación del plan de contingencia N°002-2019-SANIPES/SDSA_

Descargar

PRODUCTOS REGULADOS POR SANIPES

Perú está actualmente autorizado para:

- Moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos, refrigerados, congelados o transformados, destinados al consumo humano.

(Solo moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos congelados o transformados) (Decisión de la Comisión 2006/766/EC)

- Productos de la pesca
(Decisión de la Comisión 2006/766/EC)



PRODUCTOS QUE SE CERTIFICAN



CONSERVAS



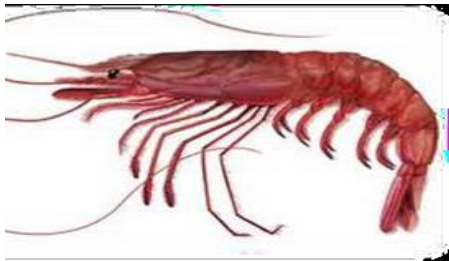
CONGELADOS



CURADOS



**ESPECIES
VIVAS**



PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA



HARINA Y ACEITE

ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS POR LA UE

- ❖ Inspeccionados por la autoridad competente Peruana que determina que cumplen todos los requisitos comunitarios.
- ❖ Inspecciones regulares.
- ❖ Pre-listing: las listas se modifica a petición del país exportador
- ❖ Son publicadas en la página de la DG SANTE:

https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/non_eu_listsPerCountry_es.htm

Alimentos

- [Sección VII : Moluscos bivalvos vivos \(17/04/2019\)](#)
- [Sección VIII : Productos de la pesca \(30/04/2019\)](#)
- [Sección XIII : Estómagos, vejigas e intestinos tratados: sólo tripa \(28/07/2007\)](#)

Subproductos animales

- [Sección I : Mataderos \(14/06/2013\)](#)
- [Sección III : Otras instalaciones para la recogida o manipulación de los subproductos animales \(materiales sin transformar\) \(26/10/2018\)](#)
- [Sección IV : Plantas de transformación \(22/12/2018\)](#)
- [Sección VIII : Abonos y enmiendas del suelo \(15/08/2018\)](#)
- [Sección IX : Almacenamiento de productos derivados \(29/04/2014\)](#)

Third Country Establishments List per Country

PAÍS
SECCIÓN

Perú
Productos de la pesca

En vigor desde
13/05/2019
Fecha de publicación
30/04/2019

00419

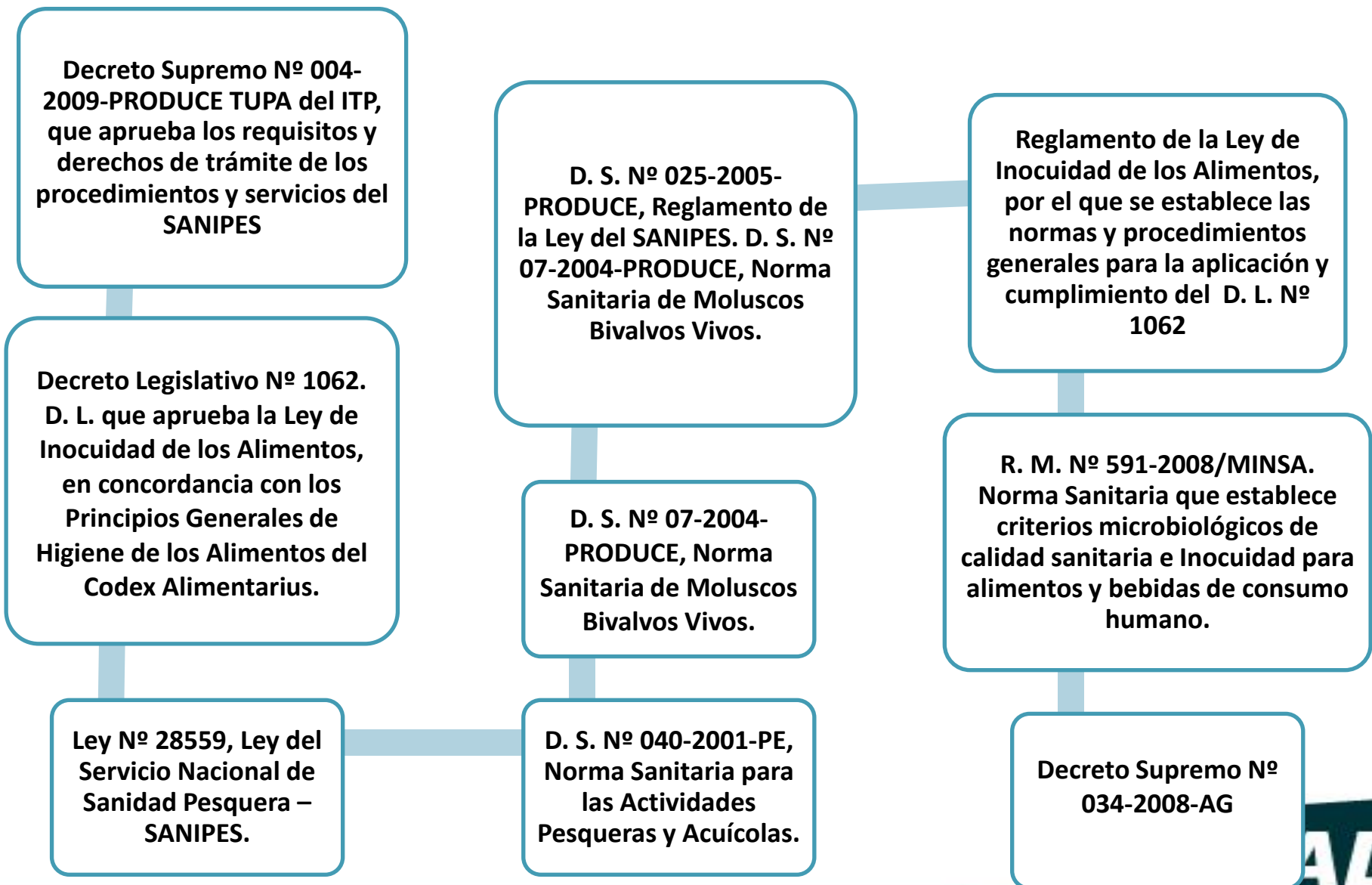
ADVERTENCIA

In accordance with Comm.Dec. 2008/866/EC as amended, importation into the Community of bivalve molluscs from Peru is not authorised unless they are eviscerated or have undergone a heat treatment.

Lista en vigor

Número de autorización	Nombre	Ciudad	Regiones	Actividades	Comentario	Fecha de la petición
A001-ARE-IVPR	INVERSIONES PERU PACIFICO S.A.	Arequipa	Arequipa	CS		27/06/2018
A024-PAI-PIPE	FRIGORIFICOS DEL PUERTO S.A.	Paita	Piura	CS		27/06/2018
A049-PAI-POAD	PRODUCTORA ANDINA DE CONGELADOS S.R.L.	Sullana	Piura	CS		17/08/2018
A057-PAI-FINR	FRIGORIFICO DEL NORTE PAITA S.A.	Paita	Piura	CS		16/10/2018
A059-CAL-FOPO	FROZEN PRODUCTS CORPORATION S.A.C.	Callao	Lima	CS		02/04/2019
A100-LIM-CNPA	CONSORCIO 3C PLAYA S.A.C.	Mala	Lima	CS		08/02/2019
B012-ATEN	Ateneo (Pesquera Capricornio S.A.)	Callao	Lima	FV		30/03/2010
EP014-CHD-BAMA	BAMAR-1	Santiago de Surco	Lima	ZV		09/04/2018
EP016-CHD-HACN	HUACHO CINCO	San Miguel	Lima	ZV		12/02/2018
EP017-CHD-EEDE	ETEN DIEZ	San Miguel	Lima	ZV		12/02/2018
EP1533-CHD-DOHOII	DON JUAN (PESQUERA DIAMANTE S.A.)	San Isidro	Lima	ZV		16/03/2015
EP1537-CHD-BAARVIII	BAMAR VIII	Santiago de Surco	Lima	ZV		13/04/2017
EP1545-CHD-MASE	María Jose	San Isidro	Lima	ZV		10/06/2015
EP1548-CHD-CAOL	ISABELITA	Santiago de Surco	Lima	ZV		13/04/2017

REFERENCIAS NACIONALES



REFERENCIAS INTERNACIONALES

Reglamento (CE) N° 1250/2008 de la Comisión, por lo que se modifica al Reglamento (CE) N° 2074/2005, en lo relativo a los requisitos de certificación para la importación de productos de la pesca, moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos destinados al consumo humano

Reglamento (CE) N° 1251/2008 de la Comisión, por el que se aplica la Directiva 2006/88/CE del Consejo en lo referente a las condiciones u los requisitos de certificación para la comercialización y la importación en la comunidad de animales de la acuicultura y productos derivados y se establece una lista de especies portadoras (**MODIFICADO POR REGLAMENTO N°1012/2012**)

Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, establece normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

REFERENCIAS INTERNACIONALES

Reglamento (CE) Nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre la salud y bienestar de los animales.

Reglamento (CE) Nº 142/2011 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano

Reglamento (CE) Nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, establece normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano

DOCUMENTOS DE SOPORTE PARA EL ACCESO AL MERCADO INTERNACIONAL (UE)

- ✓ Requisitos microbiológicos: R.M. N° 591-2008/MINSA “Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad.
- ✓ Requisitos sensoriales, físico – químicos (histamina, metales pesados, contaminantes.
- ✓ Manual de Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuícola.
- ✓ Rotulado y declaraciones: Otros requisitos del comprador y certificación emitida por la Autoridad Sanitaria competente.

REQUISITOS SANITARIOS PARA CERTIFICACION SANITARIA DE PRODUCTOS DE LA PESCA PARA LA UE

1

- Proceden de (un) establecimiento(s) que aplica(n) un programa basado en los principios de APPCC (HACCP) de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) no. 852/2004

2

- Han sido capturados y manipulados a bordo de buques, desembarcados, manipulados y, en su caso, preparados, transformados, congelados y descongelados higiénicamente cumpliendo los requisitos establecidos en el anexo III, sección VIII, capítulos I a IV, del Reglamento (CE) No853/2004,

3

- Cumplen las normas sanitarias contempladas en el anexo III, sección VIII, capítulo V, del Reglamento (CE) no 853/2004 y los criterios establecidos en el Reglamento (CE) no. 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios,

REQUISITOS SANITARIOS PARA CERTIFICACION SANITARIA DE PRODUCTOS DE LA PESCA PARA LA UE

4

- Han sido embalados, almacenados y transportados cumpliendo lo establecido en el anexo III, sección VIII, capítulos VI a VIII, del Reglamento (CE) no. 853/2004,

5

- Han sido marcados conforme a lo dispuesto en el anexo II, sección I, del Reglamento (CE) no 853/2004, se cubren las garantías relativas a animales vivos y sus productos,

6

- Si proceden de la acuicultura, que ofrecen los planes de residuos presentados de conformidad con la Directiva 96/23/CE, y, en particular, su artículo 29,

7

- Y han superado satisfactoriamente los controles oficiales establecidos en el anexo III del Reglamento (CE) no. 854/2004. "Regulation (CE) No. 853/2004;

PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACION OFICIAL SANITARIA PARA LA COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y PIENSOS A LA UE

- Presentación del Expediente a través del Portal de la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE), el exportador faculta a la Entidad de Apoyo , entregándole un usuario y una clave para que hagan el trámite. La Entidad de Apoyo registra y adjunta la documentación correspondiente del lote a embarcar.
- La entrega del Certificado es en físico y una vez emitido puede ser visualizado a través de la VUCE.

Informe de Ensayo

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



Entidades de Apoyo

Entidades de Apoyo

Entidades de Apoyo en Ensayo

Mostrando 10 filas.

Buscar:

Fecha de Publicación: 22-12-2015

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

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

Fecha de Publicación: 03-11-2015

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

Entidades de Apoyo en Inspección

Mostrando 10 filas.

Buscar:

Fecha de Publicación: 03/03/2016

ENTIDADES DE APOYO EN INSPECCIÓN AL SANIPES



Fecha de Publicación: 23/02/2016

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



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

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

PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACION OFICIAL SANITARIA PARA LA COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y PIENSOS A LA UE - -

www.vuce.gob.pe

Ventanilla Única de Comercio Exterior

vuce

Perú

Un sólo punto de acceso para tus operaciones de comercio exterior

SUCE DOCUMENTOS RESOLUTIVOS BUZÓN ELECTRÓNICO CONSULTA TÉCNICA SERVICIOS

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

Mensajes

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

DOCUMENTO RESOLUTIVO - EXPEDIENTES PRELIMINARES:

[Generar Formato](#) [Más Información](#) [Regresar](#)

Datos del Solicitante

DATOS DEL SOLICITANTE

Certificado Sanitario

Para las importaciones de productos de la pesca destinados al consumo humano

PAIS : PERU

Certificado veterinario para la UE

MODELO DE CERTIFICADO SANITARIO

Parte I: Detalles relativos a la partida expedida	I.1. Expedidor Nombre: Dirección: Tel.				I.2. Número de referencia del certificado		I.2.a.		
					I.3. Autoridad central competente: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)				
					I.4. Autoridad local competente : Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)				
	I.5. Destinatario Nombre: Dirección: Código postal: Tel. N°				I.6.				
	I.7. País de origen PERU		Cod. ISO PE	I.8. Región de origen ---	Código ---	I.9. País de destino		Cod. ISO	I.10.
	I.11. Lugar de origen Nombre: Número de autorización: Dirección:				I.12.				
	I.13. Lugar de carga				I.14. Fecha de salida				
	I.15. Medio de transporte Aeronave Buque Vagón de ferrocarril Vehículo de carretera Otros Identificación : Referencia documental:				I.16. PIF de entrada en la UE				
					I.17.				
	I.18. Descripción de la mercancía						I.19. Código del producto (código SA)		
							I.20. Cantidad Peso bruto:		
	I.21. Temperatura de los productos Ambiente De refrigeración De congelación							I.22. Número de bultos	
	I.23. N° del precinto y n° del contenedor						I.24. Tipo de embalaje		
	I.25. Mercancías certificadas para: Consumo humano								
	I.26.				I.27. Para Importación o admisión en la UE				
I.28. Identificación de las mercancías									
Especie (Nombre científico)		Naturaleza de la mercancía		Tipo de tratamiento		Número de autorización de los establecimientos Fábrica	Número de bultos	Peso neto	

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>

Visitante N° 5045661 | Volver al Inicio | Contáctenos | Intranet | Correo Web

PERÚ Ministerio de Salud | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

CAPACITACIONES VUCE MAYO 2019

INICIO | TUPA | CODEX | COMPIAL | VUCE

Institucional | **Dirección de Fiscalización y Sanción** | **Dirección de Control y Vigilancia** | **Dirección de Certificaciones y Autorizaciones** | **Laboratorio de Control Ambiental**

Digesa realiza acciones de control sanitario a planta productora de hamburguesas en Huachipa

Digesa realiza acciones de control sanitario a planta productora de hamburguesas en Huachipa

Digesa firma convenio con EsSalud programa de reforma de vida renovada

En lo que va del año la Digesa realizó más de 40 inspecciones sanitaria a bienes comisados en almacenes de aduanas

Digesa: Recomendaciones para la población afectada por incendio ocurrido en Miraflores

[Mas Noticias >>](#)

ORIENTACIÓN

- » [Registro de Acreditación de Servicios de Salud Ocupacional](#)
- » [Listado de Productos no afectos al Reglamento de la Ley N.º 28376 – Juguetes y Útiles de Escritorio](#)
- » [Nuevo formato TUPA 42 – CCAS, Juguetes y Útiles de Escritorio.](#)

[Mas orientación al usuario](#)

REGULACIÓN SANITARIA

- » Normas Sanitarias
- » Normas en Consulta
- » Informes Técnicos
- » Convenios y Acuerdos

IMPORTACION DE ALIMENTOS

- » Importación de Alimentos
- » [Autoridades para emitir CLV](#)

SERVICIOS

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

MULTAS Y SANCIONES

- » [Resoluciones de sanciones](#)

CONSULTAS

- » **EXPEDIENTES EN TRÁMITE**
- » Autorizaciones Sanitarias de Juguetes y Útiles de Escritorio
- » Registro Sanitario de Alimentos
- » Acreditación en Servicios de Salud Ocupacional
- » Certificación de Principios Generales de Higiene – PGH

[Mas Consultas](#)

SGI | **Cartillas** | **Verano** | **ESCUOLA**

ADEX
ESCUELA

DIGESA – NORMAS SANITARIAS

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/Expedientes/Leyes-Reglamentos.aspx>



PERÚ Ministerio de Salud
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

INICIO | TUPA | CODEX | COMPIAL | VUCE

Consulta de Leyes y Reglamentos

Texto a Buscar:

Seleccione Dirección:

Opciones de Búsqueda: Descripción Número Tipo

Rango de Fechas: y

DIGESA Las Amapolas # 350 Urb. San Eugenio, Lince (Lima 14) Lima - Perú	Atención Mesa de Partes: Lunes a Viernes de 8:30 am - 4:30 pm.	Correo Electrónico digesaconsul@minsa.gob.pe	Página Web http://www.digesa.minsa.gob.pe
Teléfonos (511) 631-4430			

Copyright © 2010 DIGESA. Todos los derechos reservados

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>

32	-	Certificado de Libre Comercialización de alimentos, bebidas y de productos naturales fabricados y/o elaborados en el país, por despacho o lote de embarque y país de destino.	10.00%	S/. 385	5 días hábiles, ver nota 3	Procedimiento Automático Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación
33	-	Certificado Sanitario Oficial de Exportación de alimentos y bebidas para consumo humano.	0.75% hasta 20 TM. Por cada TM adicional 0.05%	S/. 28.88 hasta 20 TM. Por cada TM adicional S/. 1.93	2 días hábiles	- Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación
34	-	Habilitación Sanitaria de Fábrica de Alimentos y Bebidas, Suplementos y Complementos Naturales con propiedades nutricionales y de servicio de alimentación de pasajeros en los medios de transporte, destinados al consumo humano.	24.00%	S/. 924	30 días hábiles	Para ampliaciones: 13.9% UIT Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación
35	-	Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.	23.98%	S/. 923.23	30 días hábiles	Para ampliaciones: 13.88% UIT Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA

<http://www.digesa.minsa.gob.pe> / www.vuce.gob.pe

Ventanilla Única de Comercio Exterior

vuce
Perú

Un sólo punto de acceso para tus operaciones de comercio exterior

SUCE

DOCUMENTOS RESOLUTIVOS

BUZÓN ELECTRÓNICO

CONSULTA TÉCNICA

SERVICIOS

SOLICITUDES

Seleccione una Entidad:

DIGESA

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

Certificado Sanitario Oficial de Exportación

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

Datos para la Solicitud o SUCE

a) Nombre o razón social y dirección del exportador.

b) Identificación del producto:

1. Nombre Científico.
2. Tratamiento.
3. Código del lote
4. Tipo de embalaje.
5. Número de unidades
6. Peso neto.
7. Temperatura de almacenamiento y transporte

c) Origen del producto:

1. Nombre y número de habilitación de la fábrica. (Código del establecimiento:
Es obligatorio sólo si el producto elegido es Espárragos)

d) Destino del producto:

- a) Lugar de procedencia o embarque.
- b) País, puerto de arribo y lugar de destino.
- c) Medio de transporte.
- d) Nombre del destinatario, dirección y lugar de destino.

e) Idiomas en que se expedirá el Certificado.

f) Lista de chequeo de CS

Informe de Ensayo

- Informe de análisis emitido por un laboratorio acreditado INACAL (antes INDECOPI), relativo a las muestras seleccionadas y tomadas del respectivo lote de embarque. /
- Cumplimiento de la norma vigente.

Puerto de envío: <input type="text"/>	Búsqueda 	
Puerto de destino: <input type="text"/>	<input type="radio"/> RUC: <input type="text"/>	<input type="text"/>
Medio de transporte: <input type="text"/>	<input checked="" type="radio"/> Razón Social: <input type="text"/>	<input type="text"/>
Fecha de embarque: <input type="text"/>	Buscar	Cerrar
Nombre del expedidor: <input type="text" value="SCOTTO ZU"/>	Filas 1 - 20 de 55. Página <input type="text" value="1"/> de 3 	
Dirección del expedidor: <input type="text" value="CAL. CABO"/>	RUC RAZÓN SOCIAL DIRECCIÓN	
Nombre del destinatario: <input type="text"/>	20524581451	INTERNATIONAL LABORATORIES S.A.C. MZA. C LOTE. 1 COOP. DE VIV. GUADALUPE - LOS OLIVOS - LIMA
Dirección del lugar de destino: <input type="text"/>	20100355206	ALEX STEWART (ASSAYERS) DEL PERÚ S.R.L. (Suspensión parcial a partir del 29 de Diciembre del 2011) Jr. Los Negocios N° 420 – Surquillo
Notificaciones Adicionales: <input type="text"/>	20220964869	ALS Perú S.A. Oficina: Calle 1 Lt – 1A Mz. D - Urb. Industrial Bocanegra – Callao 1 Laboratorio: Av. Argentina 1859 Cercado de Lima, Lima 1
LABORATORIO ACREDITADO	20100079331	ARPL TECNOLOGÍA INDUSTRIAL S.A. Av. Carlos Villarán 508 1er piso – La Victoria
Laboratorio Acreditado (INDECOPI):  Buscar	20454048033	BHIOS LABORATORIOS S.R.L. Av. Quiñones B-6 (2do. Piso) – Yanahuara – Arequipa – Arequipa
NOTA: Labor		
NOTA: Debe verificar los datos		

Tener en cuenta:

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

- N° de Inspección
- Nombre del exportador
- Lugar de inspección
- Fecha de inspección
- Producto inspeccionado

- Lotes de producción
- Volumen inspeccionado
- Peso neto declarado
- Tipo de envase y empaque
- Fecha de producción
- El Certificado Sanitario se emite por lote de embarque, país destino y para un producto.

CERTIFICADO SANITARIO

Relativo a los Espárragos en Conserva destinados a la Unión Europea -

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

1. Identificación del Producto Alimenticio

Descripción: ESP
Nombre científico:
Tipo:
Embalaje:
Presentación:
Peso neto :

SELLO DE AGUA MINISTERIO DE SALUD (DIGESA)

2. Nombre y Código del Establecimiento Habilitado

3. Destino de los Productos

Puerto de envío:
Puerto de destino:
Medio de transporte:
Fecha de embarque:
Nombre y Dirección del Expedidor:
Nombre del Destinatario y Dirección del lugar de

NUMERADOR CORRELATIVO EN CADA HOJA

4. Certificado Sanitario

SELLOS RESPECTIVOS DE INSPECTOR OFICIAL
AUTORIZADO

PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESCRITOS EN EL ITEM 1:

Establecimiento cuyas instalaciones, están habilitadas
requisitos de Higiene y Saneamiento Legales,
cuyos procesos están siendo controlados por la
y Control de Puntos Críticos.

han pasado por el sistema de esterilización controlada y son aptos para el consumo humano.

LIMA, ABRIL 00, 2008



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

IMPORTANCIA PARA LAS PYMES

Aún cuando el TLC con la UE ya entró en vigencia, la participación de las PYMES en las actividades de exportación sigue siendo muy importante, ya que el comercio externo representa una opción clave para su crecimiento.

A diferencia de las grandes empresas, que en general conocen los requisitos exigidos y están acostumbradas a cumplir con ellos, **las PYMES carecen de esa información y necesitan asesoramiento en las distintas fases del proceso de adaptación de sus productos a los mercados externos .**

AUTORIDADES COMPETENTES

Comisión Europea

Único interlocutor en nombre de los 28 Estados miembros.

Normas totalmente armonizadas

Acceso al mercado de los 28 Estados Miembros

La normativa europea se establece por:

Instrumentos armonizados

- **Directivas,**
- **Reglamentos**
- Reglamentaciones técnicas nacionales
(y en casos más limitados por decisiones)

Objetivos de la normativa técnica europea

La normativa europea tiene en particular 3 objetivos :

1. Armonizar las condiciones de producción, de composición y de presentación de los productos
2. Proteger e informar al consumidor
3. Eliminar los OTC en el mercado único

Organismos Competentes de la Unión Europea

COMISIÒN EUROPEA

Es responsable de garantizar que la legislación comunitaria sobre seguridad alimentaria, sanidad animal, vegetal y bienestar de los animales se haga cumplir de manera adecuada

DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD Y CONSUMO (SANTE)

Es responsable de aplicar las leyes de la UE sobre la seguridad alimentaria, sobre los derechos de los consumidores y la protección de la salud e inocuidad para la población

Dirección General de la Salud y Protección de los Consumidores – SANTE

The screenshot shows the European Commission website for Food Safety. At the top left is the European Commission logo. The word "FOOD" is prominently displayed in the top right. A navigation bar includes "HEALTH", "FOOD" (highlighted), "ANIMALS", and "PLANTS". A breadcrumb trail reads "European Commission > Food Safety > Food". A "Share" button is visible in the top right corner.

The main content area features a large video player with the text "FOOD TECHNOLOGY. FOR FOOD AT ITS BEST." overlaid on a background image of a glass of orange juice and a plate of salmon. To the right of the video player is a video description:

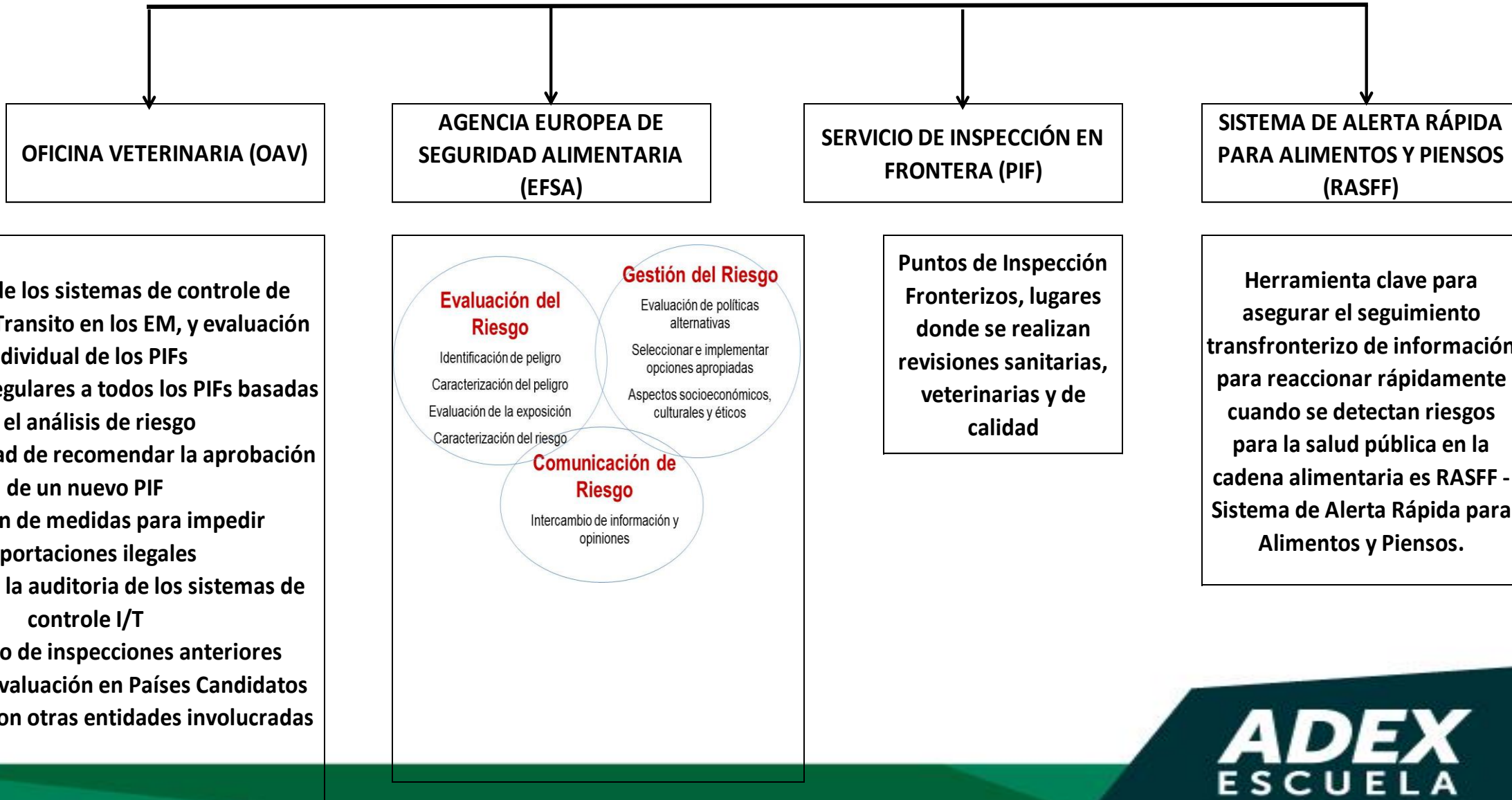
Video: Food Technology. For Food at its Best (04.06.2015)

This video explains how food technology in Europe meets the highest control standards to keep us safe, our food fresh and tasty, and our economy strong.

Below the video player are navigation arrows and a "All highlights" button. At the bottom of the page, there are sections for "FOOD SAFETY: OVERVIEW" and "CHEMICAL SAFETY", with a sub-section for "Contaminants".

On the right side, there is a profile for Commissioner VYTENIS ANDRIUKAITIS, Health and Food Safety, and a "TWITTER FEEDS" section showing tweets from @Food_EU about an event at EUExpo2015.

Organismos Competentes de la Unión Europea



Ámbito de regulación- EFSA

Los ocho Comités Científicos de la EFSA

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

Autoridades de la Comisión Europea - ECDC

Centro Europeo de Prevención y Control de Enfermedades

- Reglamento CE 851/2004**
- Una agencia independiente de la UE**
- Abarca los 27 EM + EEA**
- Dentro de la Política de Vecindad y de Relaciones Exteriores se extiende a otros países**
- Apoya y promueve la seguridad sanitaria mundial (rol en las regulaciones internacionales)**
- Financiada por la UE**

<http://www.ecdc.europa.eu>

Autoridades de Control – EEMM (Estados Miembros) **Vigilancia**

Las autoridades de vigilancia para alimentos y piensos se encargan de:

- ✓ Hacer cumplir las reglas del **HACCP** (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - **ISO 22000** y monitoreada por la ISO 9001) a través de vigilancia preventiva (inspecciones) y **reactiva** (quejas).
- ✓ Retirar inmediatamente los alimentos y piensos peligrosos
- ✓ Cerrar establecimientos incumplidores
- ✓ Iniciar procesos criminales (Min. Público)

Ejemplos:

ASAE (Portugal) – Autoridad para la Seguridad Económica y Alimentar

AESAN (España) – Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

LA RED DE ALERTA ALIMENTARIA EN ESPAÑA

SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIO RAPIDO

DE INFORMACIÓN (S.C.I.R.I.)

Autoridades de Control – EM

ADUANA

- ❖ Efectuar el control de las mercancías que se importan de terceros países con destino a la UE.
- ❖ Salvaguardar la salud pública evitando un riesgo grave directo o indirecto para la salud de los consumidores.
- ❖ Recogida de información que permita el ingreso a las fronteras europeas de los fraudes o importaciones ilegales.
- ❖ Realizar la conformidad de los controles a efectuar en función del tipo de producto y origen (ya sea establecido a través de la normativa europea o bien en base a las medidas nacionales establecidas o con carácter aleatorio).

Autoridades de Control – EM

ADUANA

- ❖ Facilitar información relativa a los incumplimientos detectados en la normativa comunitaria o nacional de las partidas importadas .
- ❖ Llevar a cabo la aplicación de las medidas establecidas a nivel central por la Secretaria General de Sanidad Exterior a la hora de efectuar los controles .
- ❖ Gestionar la información recibida a través de la Unidad central que contacta con el RASFF.

Tipos de Control

Dentro de las notificaciones efectuadas, se distinguen diferentes niveles de notificaciones en función de:

- Controles efectuados en mercado**
- Autocontroles efectuados por parte de la propia empresa fabricante**
- Reclamaciones efectuadas por parte de los Consumidores**
- Muestras rutinarias efectuadas en frontera**



RASFF

- *Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos* -
- Utilizado desde 1979, obtuvo una base legal en 1983
- La base legal actual es el Reglamento (EC) 178/2002, cuando se estableció la EFSA

<http://ec.europa.eu/rasff>

Tipo de Notificación

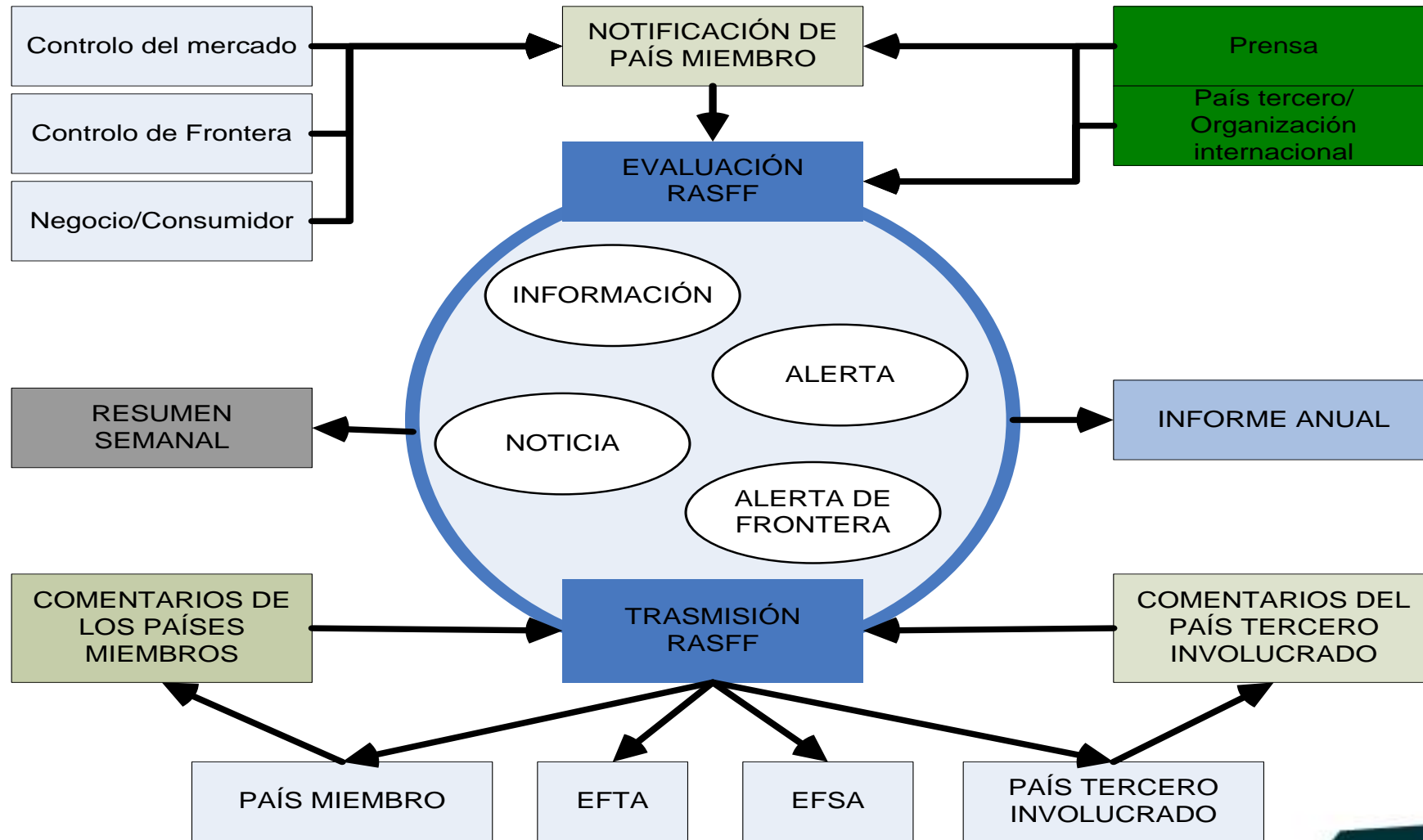


- **ALERTA** (*Enviada cuando un producto que está en el mercado presenta una amenaza grave y cuando es necesaria una acción rápida.*)
- **INFORMACIÓN** (*El producto no ha llegado todavía, o ya no se encuentra, en su mercado.*)
- **NOTICIAS** (*Cualquier tipo de información (transmitida por la prensa, otros países, organizaciones internacionales, etc.) que no haya sido notificada por medio de las demás Notificaciones*)
- **RECHAZO EN FRONTERA** (*Se refieren a un alimento o pienso que fue probado y al cuál se impidió el ingreso en la UE (y EEA) por motivos de riesgo sanitario.*)

Tipo de Notificación

	NOTIFICACIÓN		
PARÁMETRO	<u>Alerta</u>	<u>Información</u>	<u>Noticia</u>
Riesgo para la salud	Directo	Potencial	Poco probable
Posición del producto	En el mercado	Espera ingreso	En un mercado externo
Adopción de medidas	Inmediata	Exámenes, análisis	No necesita
Acción inmediata	Retirada del mercado	Seguimiento	No necesita

Flujo de Información - RASFF





European
Commission

[Notifications list](#)

[New search](#)

Search Page

[Get results](#)

[Clear form](#)

Notification

Reference

Subject

 or and

Notified by

Type

Type

Classification

 withdrawn

Basis

Hazard

Category

Date

Week

current week [41]

previous week [40]

of

Notified between

and (dd/mm/yyyy)

Product

Category

Flagged as

Country

Action taken

Keywords

Keywords

[Open URL](#)

[Get results](#)


[Clear form](#)

[Load criteria](#)

[Save criteria](#)

RASFF - Food and Feed Safety Alerts

RASFF | Consumers Portal | Support | Help | Disclaimer | Log in

RASFF Portal

European Commission > RASFF Portal

Notifications list New search Export to... ▾

Search result: 9 notifications

Search criteria Consumers Portal France (FR)

First Previous 100 Notifications 1 to 9 of 9 Next 100 Last

	Classification	Date of case	Reference	Notifying country	Subject	Product Category	Type	Risk decision	
	▾ ▲	▾ ▲	▾ ▲	▾ ▲		▾ ▲	▾ ▲	▾ ▲	
1.	alert	15/05/2019	2019.1801	Belgium	ethephon (5; 8.5 mg/kg - ppm) in pineapple from Ghana, via France	fruits and vegetables	food	serious	Details
2.	alert	08/05/2019	2019.1727	Belgium	shigatoxin-producing Escherichia coli (stx1+ stx2+ eae+) in soft cheese (Chaource) from France	milk and milk products	food	serious	Details
3.	alert	02/05/2019	2019.1645	Belgium	Salmonella (presence /25g) in organic chlorella powder from India	dietetic foods, food supplements, fortified foods	food	serious	Details
4.	alert	30/04/2019	2019.1615	France	foodborne outbreak suspected to be caused by shigatoxin-producing Escherichia coli (O26 stx2+ eae+) in raw milk cheese from France	milk and milk products	food	serious	Details
5.	alert	30/04/2019	2019.1612	Netherlands	benzo(a)pyrene (5.65 µg/kg - ppb) and polycyclic aromatic hydrocarbons (sum of PAH4: 35.95 µg/kg - ppb) in palm oil from Togo	fats and oils	food	serious	Details
6.	alert	18/04/2019	2019.1481	Germany	metal wire in halva from Ukraine, via Estonia	confectionery	food	serious	Details

RECHAZOS DE EXPORTACIONES PERUANAS A LA UE

Agentes químicos utilizados en la fabricación: Pesticidas

Colorantes no certificados

Conservantes químicos (sulfitos, ácido benzoico)

Marcado y Etiquetado:

Declaración de identidad incorrecta (fotos no correspondientes al producto ofrecido)

Etiquetado nutricional

Etiqueta no descrita en idioma de destino

Falta de declaración de alérgenos

Patógenos:



Bacterias: Salmonella, Listeria, Vibrio

Ingreso de alimentos considerados en la lista de Novel Foods

Exportaciones engañosas (ilegales, prohibitivas)

REPORTES Y PUBLICACIONES

Commission and its priorities | **Policies, information and services**









 English 

European Commission > Food, farming, fisheries > Food Safety > Food > RASFF - Food and Feed Safety Alerts >

Food

Reports and publications








Latest RASFF publications

-  [RASFF annual report 2017](#) 
-  [RASFF annual report 2016](#) 
-  [History of RASFF as a timeline](#) 
-  [RASFF Infographic](#) 


RELATED LINKS

- [Information note on EU measures concerning the illegal use of fipronil on some poultry farms \(10 August 2017\)](#)
- [Access the RASFF portal](#)
- [Access the RASFF Consumers' Portal](#)
- [RASFF video presentation](#)

RELATED DOCUMENTS

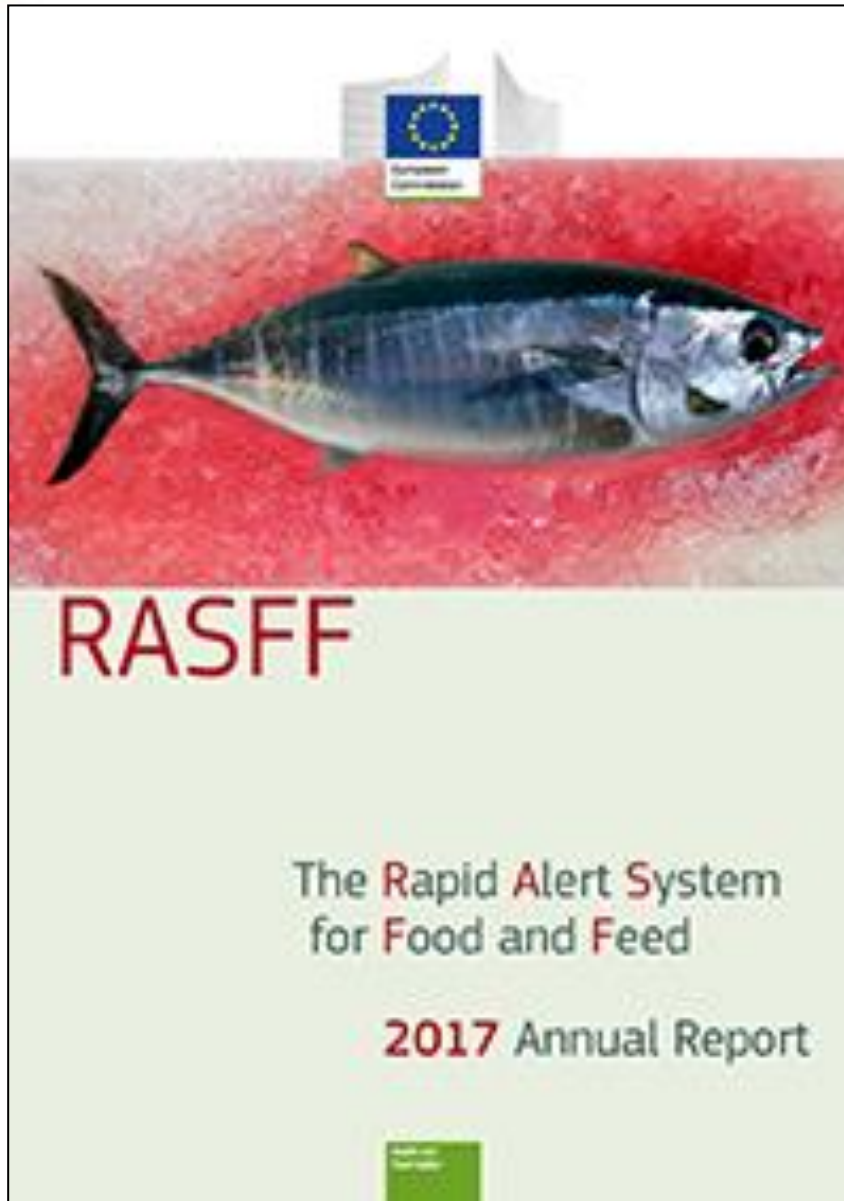
- [Country fact sheets 2018 - NEW](#)
- [2017 RASFF annual report](#) 
- [Q&A Rapid Alert System for Food and Feed](#)
- [RASFF Infographic](#) 
- [History of RASFF as a timeline](#) 
- [How does RASFF work](#) 
- [RASFF information leaflet](#) 
- [RASFF Portal user manual](#) 
- [RASFF disclaimer](#) 
- [Regulation \(EC\) No 178/2002](#)

QUICK LINKS

-  Rapid Alert for Food and Feed

Navigation Menu:




- RASFF - FOOD & FEED SAFETY ALERTS
- RASFF portal
- RASFF consumers' portal
- How does RASFF work
- Implementing Regulation and Guidance
- Members of RASFF network
- Country fact sheets
- Reports and publications**
- Fipronil incident
- ALL TOPICS**



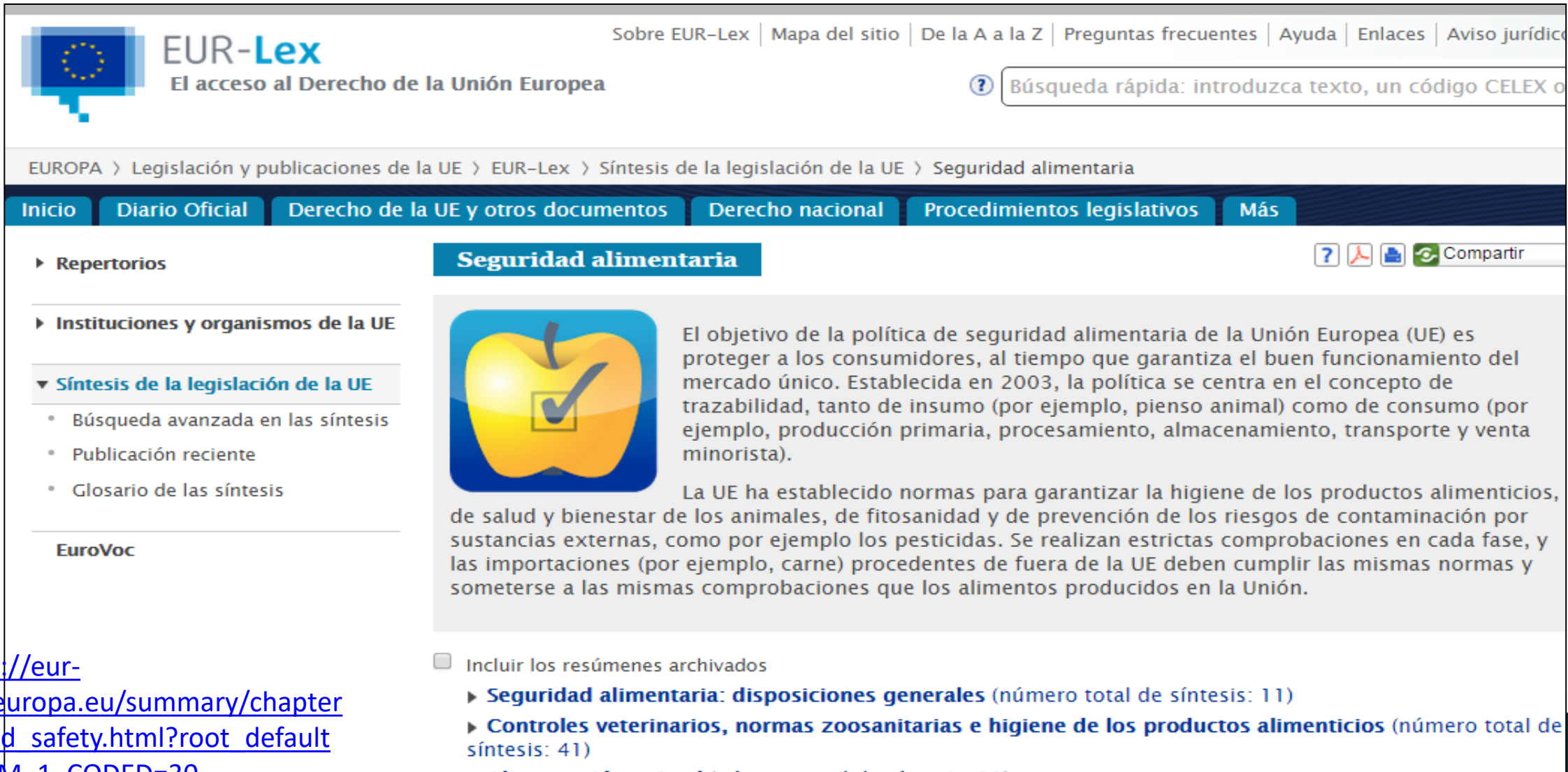
[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/rasff annual report 2017.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/rasff_annual_report_2017.pdf)

https://ec.europa.eu/food/safety/rasff/reports_publications_en

Normativa Europea

<i>TIPO</i>	<i>CARACTERISTICAS</i>
Reglamento 	Adoptados por el Consejo y el Parlamento o por la Comisión únicamente, los reglamentos son un acto general cuyos elementos son todos obligatorios. Se aplican a todos los miembros.
Decisión 	Adoptadas por el Consejo, el Consejo en colaboración con el Parlamento Europeo o por la Comisión, las decisiones son el acto mediante el cual las instituciones comunitarias legislan sobre casos particulares. Se puede exigir a un Estado miembro o a un ciudadano que actúe o deje de hacerlo, otorgarle derechos o imponerle obligaciones.
Directiva 	Adoptadas por el Consejo en colaboración con el Parlamento Europeo o únicamente por la Comisión, los destinatarios de la Directiva son los Estados miembros. Su objetivo principal es acercar las legislaciones. Las directivas son vinculantes para los Estados miembros en lo que se refiere a los resultados que deben alcanzarse, pero les dejan la elección de los medios para conseguir esos objetivos comunitarios dentro de su ordenamiento jurídico interno.

Normativa Europea



The screenshot shows the EUR-Lex website interface. At the top left is the EUR-Lex logo with the text 'El acceso al Derecho de la Unión Europea'. To the right are navigation links: 'Sobre EUR-Lex', 'Mapa del sitio', 'De la A a la Z', 'Preguntas frecuentes', 'Ayuda', 'Enlaces', and 'Aviso jurídico'. A search bar contains the text 'Búsqueda rápida: introduzca texto, un código CELEX o'. Below the search bar is a breadcrumb trail: 'EUROPA > Legislación y publicaciones de la UE > EUR-Lex > Síntesis de la legislación de la UE > Seguridad alimentaria'. A dark blue navigation bar contains buttons for 'Inicio', 'Diario Oficial', 'Derecho de la UE y otros documentos', 'Derecho nacional', 'Procedimientos legislativos', and 'Más'. On the left side, there is a sidebar with 'Repertorios' and 'Instituciones y organismos de la UE'. Under 'Síntesis de la legislación de la UE', there are links for 'Búsqueda avanzada en las síntesis', 'Publicación reciente', and 'Glosario de las síntesis'. Below this is the 'EuroVoc' section. The main content area is titled 'Seguridad alimentaria' and features an icon of a yellow apple with a checkmark. The text explains the objective of the EU food safety policy, established in 2003, which focuses on traceability and consumer protection. It also mentions that the EU has established standards for food hygiene and safety, including for imported goods. At the bottom, there is a checkbox for 'Incluir los resúmenes archivados' and a list of sub-sections: 'Seguridad alimentaria: disposiciones generales' (11 summaries) and 'Controles veterinarios, normas zoonositarias e higiene de los productos alimenticios' (41 summaries).

EUR-Lex
El acceso al Derecho de la Unión Europea

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

Búsqueda rápida: introduzca texto, un código CELEX o

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

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

Repertorios

Instituciones y organismos de la UE

Síntesis de la legislación de la UE

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

EuroVoc

Seguridad alimentaria

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

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

Incluir los resúmenes archivados

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

http://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food_safety.html?root_default=SUM_1_CODED=30

MARCO ALIMENTARIO

Regulación (EC) 178/2002 – Ley General de alimentos

Regulación (EC) 852/2004 – Higiene de los alimentos

Obligaciones generales de los operadores de empresas alimenticias de monitorear la inocuidad de los productos y procesos que están bajo su responsabilidad (art. 3)

Cumplimiento de las normas generales en materia de higiene por parte de los operadores, para la producción primaria (art. 4.1 y la parte A del anexo I)

Cumplimiento de las normas generales de higiene por los operadores, en las etapas posteriores a la producción primaria (art. 4.2 y anexo II)

Requisitos de temperatura, cadena de frío y requisitos microbiológicos para ciertos productos (art. 4.3 y el **Reglamento 2073/2005/CE** de la Comisión, del 15 de noviembre del 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y correcciones sucesivas; así como el Reglamento 1441/2007/CE , que modifica el Reglamento 2073/2005/CE)

- Procedimientos basados en los principios del HACCP (art. 5)

Registro de establecimientos (art. 6)

MARCO ALIMENTARIO

Regulación (EC) 853/2004 – Reglas de higiene para alimentos de origen animal

Regulación (EC) 854/2004 – Controles oficiales (inspección de alimentos de origen animal)

Regulación (EC) 882/2004 – Controles oficiales de Piensos y alimentos

CONTROL DE CONTAMINANTES

Reglamento (CEE) 315/93 - Control de contaminantes

Reglamento (CE) N° 1881/2006 se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

CONTROLES REFERENTES A ADITIVOS

Reglamento N° 1333/2008 regula todos los aditivos alimentarios incluidos los colorantes y edulcorantes.

Reglamento (CE) N°1332/2008 - enzimas alimentarias.

MARCO ALIMENTARIO

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Reglamento (CE) N° 396/2005, el cual fija las cantidades máximas autorizadas de residuos de plaguicidas que pueden encontrarse en los productos de origen animal o vegetal destinados al consumo humano o animal.

“Este límite general es aplicable «por defecto», es decir, en todos los casos en que no se haya fijado un LMR de forma específica para un producto o un tipo de producto. En algunos casos, los LMR específicos que figuran son superiores al límite por defecto; En otros casos pueden establecerse LMR provisionales”.

ADICIÓN DE VITAMINAS Y MINERALES A LOS ALIMENTOS

El **Reglamento (CE) N°1925/2006** establece una lista armonizada de vitaminas, sustancias minerales y otras sustancias determinadas como las fibras, los ácidos grasos esenciales, etc., y sus fuentes, que los fabricantes de los alimentos pueden añadir a éstos de forma voluntaria.

Search products

Table legend

⊕ Open details | 📄 Category | 🟠 Group | 🔴 Subgroup | 🔵 Main product | 🟢 Others

50 records per page

Search:

Showing 1 to 50 of 378 entries

< 1 2 3 4

Code number	Groups and examples of individual products to which the MRLs apply (Part A of Annex I to Commission Regulation 396/2005)
⊕ 0100000	📄 FRUITS, FRESH or FROZEN; TREE NUTS
⊕ 0110000	🟠 Citrus fruits
⊕ 0110010	🔵 Grapefruits
⊕ 0110020	🔵 Oranges

<http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=product.selection&language=ES>

MARCO ALIMENTARIO

ENVASADO DE ALIMENTOS

Reglamento (CE) N°1935/2004 establece el marco general para los materiales y los objetos, incluidos los denominados objetos y materiales activos e inteligentes, que están en contacto o destinados a estar en contacto con productos alimenticios

*“Los envases **activos e inteligentes** a los que se refiere el mencionado reglamento son aquellos que, por ejemplo, prolongan el tiempo de conservación de los alimentos o proporcionan información sobre su estado (un envase inteligente puede cambiar de color si el alimento se altera)”.*

Reglamento N° 1169/2011 - etiquetado sobre propiedades nutritivas con el objeto de mejorar el nivel de información y protección de los consumidores europeos.

Reglamento (CE) N° 834/2007 – Sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos

Aspectos legales - Inocuidad y HACCP

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

MÓDULO II – “Etiquetado: Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor”

REGLAMENTO 1169/2011

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

El Reglamento (UE) N° 1169/2011 establece la derogación, a partir del 13 de Diciembre de 2014 de la legislación comunitaria

- **Directiva 87/250/CE sobre el grado alcohólico en el etiquetado de las bebidas alcohólicas)**
- **Directiva 90/496/CE del Consejo sobre el etiquetado nutricional**
- **Directiva 1999/10/CE sobre el etiquetado de los alimentos**
- **Directiva 2000/13/CE del Parlamento y el Consejo sobre el etiquetado de los alimentos)**
- **Directiva 2002/67/CE (sobre los productos alimenticios que contienen quinina y cafeína) y 2008/5/CE (sobre el etiquetado de los alimentos) y**

El Reglamento (UE) N° 1169/2011 establece la derogación, a partir del 13 de Diciembre de 2014 de la legislación comunitaria

- **Reglamento (CE) n° 608/2004, relativo al etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles y/o ésteres de fitostanol.**
- **Reglamento (CE) n° 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos**
- **Reglamento (CE) n° 1924/2006 sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos a los alimentos**

El Reglamento (UE) N° 1169/2011 introduce importantes novedades en muchos ámbitos fundamentales, entre ellas se pueden destacar las siguientes:

La denominación del alimento

La lista de ingredientes

Ingrediente que cause alergia o intolerancias

La cantidad de determinados ingredientes

La cantidad neta del alimento

La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad

Condiciones especiales de conservación/ de utilización

Nombre o razón social de la empresa alimentaria

El país de origen o lugar de procedencia

Modo de empleo

Grado alcohólico en bebidas con > 1.2% en volumen de alcohol

La información nutricional

RD 1669/2009

Voluntario

2 tipos:

- Grupo 1
- Grupo 2

Se pueden incluir otra información adicional

Orden Sodio
Colesterol

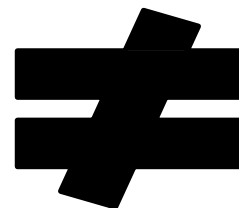
Reglamento
CE 1169/2011

Obligatorio (a partir de
13/12/2016)

1 tipo obligatorio

Se puede incluir otra información adicional (voluntaria)

Orden
Sal
Colesterol



Vitaminas y minerales en cantidades significativas

Presentación (Art. 34)

- En el caso de que se proporcionen las ingestas diarias de referencia (GDAs/CDOs), la siguiente declaración **deberá** situarse al lado de las ingestas diarias de referencia (GDAs/CDOs):

**«Ingesta de referencia de un adulto medio
(8400kJ /2000kcal)»**

La industria y la distribución comercial consideran que cuando se proporcionan las ingestas diarias de referencia GDAs/CDOs tanto en el campo visual principal como en otros lugares del envase, bastaría con situar un asterisco al lado del % de ingestas de referencia (GDAs/CDOs) en el campo visual principal, emitiéndose a la declaración cercana a la tabla nutricional.

UNIDADES DE EXPRESIÓN



RD 930/1992
y Reglamento
1169/2011

	Unidades
Valor energético	kJ/Kcal
Grasas	g
de las cuales:	
- Saturadas	g
- Monoinsaturadas	g
- Poliinsaturadas	g
Hidratos de Carbono	g
de los cuales:	
- Azúcares	g
- Polialcoholes	g
- Almidón	g
Fibra alimentaria	g
Proteínas	g
Sal	g
Vitaminas y minerales	mg/ µg

Kellogg's

NUTRICIÓN/NUTRIÇÃO

Ingredientes: Arroz (45%), trigo integral (32%), azúcar, cebada (8%), harina de malta de cebada, aroma de malta de cebada, sal.

Vitaminas y Minerales: Vitamina C, Niacina, Hierro, Vitamina B6, Vitamina B2 (Riboflavina), Vitamina B1 (Tiamina), Ácido Fólico, Vitamina D, Vitamina B12.

Información para alérgicos: Contiene trigo y cebada. Puede contener leche.

Ingredientes: Arroz (45%), trigo integral (32%), açúcar, cevada (8%), farinha de malta de cevada, aroma de malta de cevada, sal.

Vitaminas e minerais: Vitamina C, niacina, ferro, vitamina B6, vitamina B2 (riboflavina), vitamina B1 (tiamina), ácido fólico, vitamina D, vitamina B12.

Informação para alérgicos: Contém trigo e cevada. Pode conter leite.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	POR 100 g	por RACIÓN de 30 g por PORÇÃO de 30 g
Valor energético	1588 kJ 375 kcal	476 kJ 113 kcal
Proteínas	9 g	2,5 g
Hidratos de carbono	79 g	24 g
de los cuales: / dos quais:		
Azúcares / Açúcares	17 g	5 g
Almidón / Amido	62 g	19 g
Grasas / Lípidos	1,5 g	0,5 g
de las cuales: / dos quais:		
Saturadas / Saturados	0,3 g	0,1 g
Fibra alimentaria / Fibras alimentares	4,5 g	1,5 g
Sodio / Sódio	0,4 g	0,12 g
Sal	1 g	0,3 g
VITAMINAS	(%CDR)* (%DDR)*	(%CDR)* (%DDR)*
Vitamina D	8,3 µg (167)	2,5 µg (50)
Vitamina C	134 mg (167)	40 mg (50)
Tiamina (B1)	1,8 mg (167)	0,6 mg (50)
Riboflavina (B2)	2,3 mg (167)	0,7 mg (50)
Niacina	26,7 mg (167)	8 mg (50)
Vitamina B6	2,3 mg (167)	0,7 mg (50)
Ácido Fólico	334 µg (167)	100 µg (50)
Vitamina B12	4,2 µg (167)	1,3 µg (50)
MINERALES / MINERAIS	(%CDR)* (%DDR)*	(%CDR)* (%DDR)*
Hierro / Ferro	11,6 mg (83)	3,5 mg (25)

*CDR: Cantidad Diaria Recomendada por la U.E.

*DDR: Dose Diária Recomendada pela U.E.

Para mantener una buena salud, siga una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida activo.

ADEX
ESCUELA

4. EXPRESIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Obligatorio:** valor energético y nutrientes → 100g(sólido) o 100 mL (líquido)

- **Voluntario:** porción/unidad de consumo (unidad de puede consumirse individualmente)

- Si el espacio lo permite → TABLA con las CIFRAS EN COLUMNA
- No hay espacio → FORMATO LINEAL

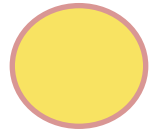
- Debe aparecer agrupada en un mismo lugar
- Situarse en el campo visual principal
- Tamaño de letra según legislación

SIGNIFICADO DEL CÓDIGO DE COLOR

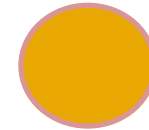
El semáforo nutricional sirve para identificar visualmente si una ración de ese producto nos aporta un contenido de calorías y nutrientes bajo, medio o alto.



¿Qué es
BAJO
por ración?



¿Qué es
MEDIO
por ración?



¿Qué es
ALTO
por ración?

	CALORÍAS	AZÚCAR	GRASAS	GRASAS SATURADAS	SAL
Qué es BAJO por ración	150 o menos	6,75g o menos	5,25g o menos	1,50g o menos	0,45g o menos
Qué es MEDIO por ración	entre 150 y 400	entre 6,75g y 18g	entre 5,25g y 14g	entre 1,50g y 4g	entre 0,45g y 1,20g
Qué es ALTO por ración	400 o más	18g o más	14g o más	4g o más	1,20g o más

El 7,5% o menos de la CDO

Entre el 7,5% y el 20% de la CDO

20% o más de la CDO

* Es muy importante recordar que las necesidades nutricionales varían en función del sexo, edad, nivel de actividad física y otros factores.

Diversos alimentos que estén exentos del etiquetado nutricional obligatorio (Anexo V).

Q3.5: ¿Cuáles son las exenciones? (artículo 16, apartado 4, y artículo 44, apartado 1, letra b), anexo V)

Los productos siguientes están exentos del etiquetado nutricional obligatorio, salvo cuando se efectúe una declaración nutricional o una declaración de propiedades saludables:

1. Productos sin transformar que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes;
2. Productos transformados cuya única transformación ha consistido en ser curados y que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes,
3. Agua destinada al consumo humano, incluida aquella cuyos únicos ingredientes añadidos son el anhídrido carbónico o los aromas,
4. Una planta aromática, una especia o mezclas de ellas,
5. Sal y sucedáneos de la sal,
6. Edulcorantes de mesa,
7. Extractos de café y extractos de achicoria, granos de café enteros o molidos y granos de café descafeinado enteros o molidos,
8. Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té; té instantáneo o soluble o extracto de té descafeinados, que no contengan más ingredientes añadidos que aromas que no modifiquen el valor nutricional del té,
9. Vinagres fermentados y sus sucedáneos, incluidos aquellos cuyos únicos ingredientes añadidos son aromas,
10. Aromas,
11. Aditivos alimentarios,
12. Coadyuvantes tecnológicos,
13. Enzimas alimentarias,

14. Gelatina,
15. Compuestos para espesar mermelada,
16. Levadura,
17. Gomas de masoar,
18. Alimentos en envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 25cm²,
19. Alimentos, incluidos los elaborados artesanalmente, directamente suministrados por el fabricante en pequeñas cantidades al consumidor final o a establecimientos minoristas locales que abastecen directamente al consumidor final,
20. Bebidas alcohólicas (que contengan más de un 1,2% de alcohol),
21. Alimentos no envasados (a menos que lo requieran las medidas nacionales).

Cuando se proporcione voluntariamente información nutricional, deberán seguirse las normas del etiquetado nutricional obligatorio. Sin embargo:

- en el caso de las bebidas alcohólicas, la información nutricional no es obligatoria y la información nutricional puede limitarse al valor energético; no es necesario ningún formato específico;
- en el caso de los alimentos no envasados, la información nutricional podrá limitarse al valor energético o al valor energético y la cantidad de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares, y sal; podrá darse únicamente por porción o unidad de consumo, siempre que esté cuantificada la porción o unidad de consumo y se indique el número de porciones/unidades.

Fuente: Documento Preguntas y Respuestas sobre el Reglamento (Comisión Europea, enero 2013).

16.4: Normas específicas para bebidas con contenido alcohólico

- Las bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2% pueden incluir menos menciones ya que están exentas de llevar una lista de ingredientes y la información nutricional obligatoria.



De manera voluntaria, el operador de una empresa alimentaria **podrá** incluir la lista de ingredientes y/o la información nutricional para estas bebidas.

16.4: Normas específicas para bebidas con contenido alcohólico

Artículo 18

Lista de ingredientes

1. La lista de ingredientes estará encabezada o precedida por un título adecuado que conste o incluya la palabra «ingredientes». En ella se incluirán todos los ingredientes del alimento, en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento.

Artículo 30.I

Para las **bebidas con contenido alcohólico**, aun no siendo obligatoria la información nutricional, si lo desean podrán hacerla limitada sólo al valor energético. Los operadores son libres de proporcionar la información nutricional obligatoria completa.



Declaración Cuantitativa de los Ingredientes (QUID)

Muchos alimentos ahora llevan declaraciones porcentuales como lo exigen las normas de DCI. El siguiente es un ejemplo.

Ingredients
Whey Protein Concentrate 80% (32.4%), Micellar Casein (25.5%), Whey Protein Isolate (16.7%), L Glutamine, Calcium Caseinate (3.3%), Egg White Albumen (3.3%), Cocoa Powder, Flax Seed Powder, Natural Flavouring, L Leucine, Sweetener (Sucralose®), Instantising Agent (Soy Lecithin), Digezyme® (Amylase Protease, Cellulase, Beta-D-Galactosidase, Lipase), LactoSpore® (Bacillus Coagulans).

La lista de ingredientes estará encabezada o precedida por un título adecuado que conste o incluya la palabra «ingredientes». En ella se incluirán todos los ingredientes del alimento, en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento. (Art. 18 1169/2011)

21.1: Presentación del etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias

Se indicará en la lista de ingredientes, indicando la denominación de la sustancia.

La denominación de la sustancia se destacará mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes (en negrita, en mayúscula, estilo o color de fondo).

Si no hay lista de ingredientes incluirá la palabra “Contiene” seguida del alérgeno.

“Contiene...”

“Puede
contener...”

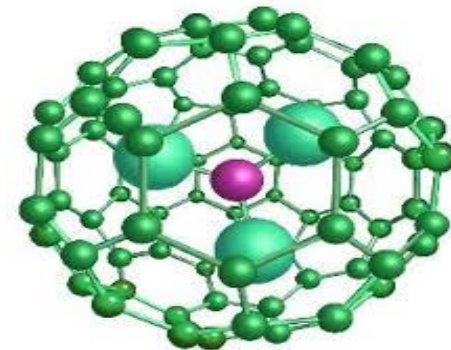
“Trazas de”

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas productos derivados, salvo:
 - a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa ⁽¹⁾;
 - b) maltodextrinas a base de trigo ⁽¹⁾;
 - c) jarabes de glucosa a base de cebada;
 - d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:
 - a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;
 - b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.
6. Soja y productos a base de soja, salvo:
 - a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados ⁽¹⁾;
 - b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato d d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;
 - c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
 - d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.

7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
 - a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;
 - b) lactitol.
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alfóncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.



Definición de NANOMATERIAL: Art. 2.2.t



Siempre que un ingrediente se halle presente en el producto final en forma de nanomaterial artificial, será preceptiva su indicación en la lista de ingredientes.

A su vez, el nombre del ingrediente en cuestión irá precedido de la palabra “nano” entre paréntesis.

Nº25 considerando: Previsión en vistas a revisión del Reglamento (CE) nº258/97 (sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios).

http://ec.europa.eu/environment/chemicals/nanotech/index_en.htm

Nanotecnología y alimentos

La nanotecnología, aplicada en el sector de la alimentación, trabaja en el **desarrollo de nuevas técnicas**, entre las que se incluyen:

- Nuevas texturas, sabores y colores.
- Mejora de los equipos y superficies de procesamiento de alimentos.
- Aumentar la seguridad y reducir la probabilidad de contaminación.
- Elaboración de alimentos más saludables.
- Creación de envases inteligentes.

Envases Inteligentes

Con el fin de prevenir daños físicos y químicos en los alimentos, se han diseñado los envases inteligentes, que aportan información cada vez más detallada de la calidad y el estado del alimento que contienen. Una de las últimas aportaciones llega de la mano del Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística (ITENE), que ha ideado un nuevo envase capaz de detectar si en algún momento se ha roto la cadena de frío o la frescura de carnes y pescados.

Packaging

Each piece of Supermeat comes hermetically sealed in an easy to open biodegradable PLA package.



SAFE PRODUCT

Bar Code Food Safety Label
Safe Food Handling Instructions

Keep refrigerated or frozen.

Wash working surfaces (including cutting boards), utensils, and hands after touching raw meat or poultry.

Cook thoroughly.

Keep hot foods hot. Refrigerate leftovers immediately or discard.

FOOD SENTINEL SYSTEM: To assure safe handling, this package is being automatically monitored for proper refrigeration and shelf life by time and temperature-sensitive barcodes. Abused product can also be visually identified by an extra wide, colored bar in the lower bar code.





Sure Pure


Tare	Store No.	Sell By
Net wt/ct	Unit Price	Total Price

Tiempo-Temperatura: [Onvu](#), [TT Sensor TM](#) y [Checkpoint](#), entre otros. Los sensores están activados para cambiar de color de forma irreversible según el tiempo y la temperatura a la que ha estado sometido el producto. El cambio de color en la etiqueta marca si el producto es apto para el consumo o no.

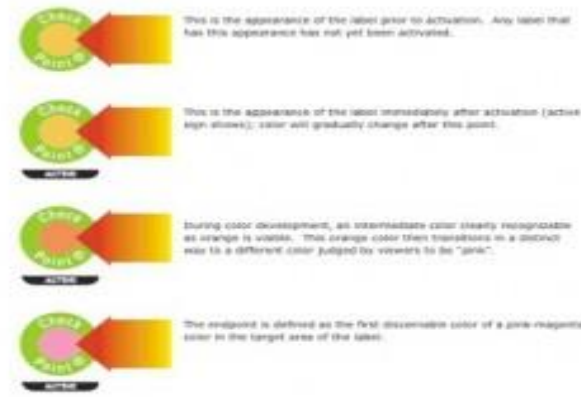
Onvu

TT Sensor TM



CheckPoint

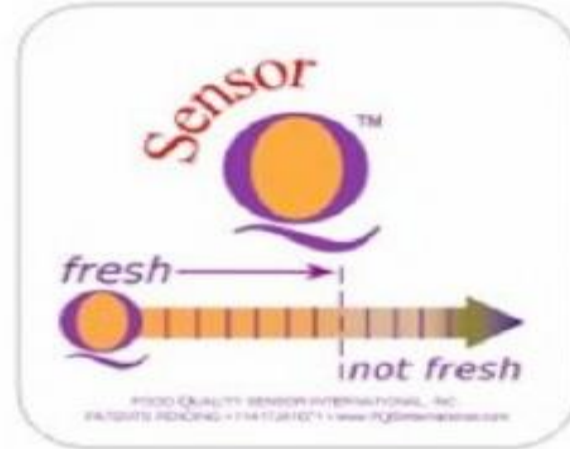


Crecimiento de patógenos: [Food Sentinel System](#) – La detección del patógeno (con un anticuerpo específico del microorganismo) provoca que la aparición de otra línea en el código de barras y con ello se hace imposible la lectura del mismo en caja, por lo que no nos lo pueden vender.

RipeSense

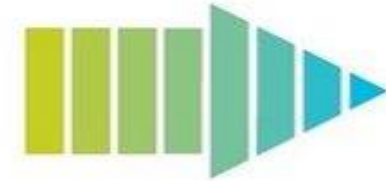


Sensor Q



Frescura-vida útil: [RipeSense](#), [SensorQ](#), entre otros.

Ripesense cambia de color según la atmósfera que se crea en el envase por medio de la fruta, indicando si está en un estado de menor o mayor maduración. Sensor Q va cambiando de color naranja a marrón según avanza el crecimiento microbiano de la carne.



Temperatura: Tintas termo - crómicas. Esto ya estamos acostumbrados a verlo en algunos productos como cervezas o chocolates, en las que la etiqueta cambia de color cuando está a la temperatura adecuada de consumo.

Indicación – Origen botánico aceites y grasas refinada

Reglamento 1169/2011 (Anexo VII, Parte A)

Aceites Refinados de origen vegetal

Aceites vegetales + lista de indicaciones de origen específicos vegetal y podrán ir seguidos de indicación “en proporción variable”.

La expresión “totalmente hidrogenado” o “parcialmente hidrogenado” acompañará a los aceites hidrogenados.

Grasas Refinadas de origen vegetal

Grasa vegetales + lista de indicaciones de origen específico vegetal, y podrán ir seguidos de la indicación “en proporción variable”

La expresión “totalmente hidrogenado” o “parcialmente hidrogenado” acompañará a los aceites hidrogenados.

Artículo 23 - Expresión de la cantidad neta

Los operadores **deberán** expresar la cantidad neta de los alimentos usando las unidades de medida apropiadas:

Para productos líquidos: litros, centilitros o mililitros.

Para otros productos (incluidos los alimentos sólidos): kilogramos o gramos.

Ciertos alimentos están exentos de la obligación de indicar la cantidad neta.

■ Alimentos cuya cantidad neta es inferior a 5g/ml:

- Pequeños sobres de azúcar, edulcorantes, sal, salsa de tomate y otras salsas, mostaza, etc.³⁷ (Se debe tener en cuenta que esta disposición no se aplica a las especias y hierbas)

Fecha de duración mínima o fecha de caducidad

Se comunicará precedida de las palabras: (Considerar idioma)

«consumir preferentemente antes del...» cuando la fecha incluya la indicación del día,
«consumir preferentemente antes de finales de...» en los demás casos.

(irán acompañadas: bien de la fecha misma, bien de la indicación del lugar que figura en la etiqueta).

- *La fecha estará compuesta por la indicación, clara y en orden, del día, el mes y el año.*
- *No obstante, en el caso de los productos alimenticios:*
- *cuya duración sea inferior a tres meses bastará indicar el día y el mes,*
- *cuya duración sea superior a tres meses, pero sin sobrepasar los dieciocho meses, bastará indicar el mes y el año,*
- *cuya duración sea superior a dieciocho meses, bastará indicar el año.*

Fecha de duración mínima o fecha de caducidad – Alimentos Congelados

Se comunicará precedida de las palabras: (Considerar idioma)

- a) irá precedida de la indicación «fecha de congelación: ...»;
- b) las palabras a que se refiere la letra a) irán acompañadas:
 - bien de la propia fecha, o
 - de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta;
- c) la fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y año en forma no codificada.

Anexo III, punto 6 - Alimentos en cuyo etiquetado deben figurar una o más menciones adicionales

- En el caso de productos congelados (ultracongelados) constituidos por una mezcla de carne congelada (ultracongelada) y/o un preparado de carne congelado(ultracongelado) y/o productos de la pesca sin transformar congelados, la fecha de congelación es la fecha de congelación más antigua de estos diferentes ingredientes congelados (ultracongelados).
- *Ejemplo: una bolsa de plástico de 500g de gambas peladas fabricada.*



Recongelado, Descongelado

La denominación del alimento incluirá o irá acompañada de menciones sobre las condiciones físicas del mismo o sobre el tratamiento específico al que ha sido sometido (por ejemplo, en polvo, recongelado, liofilizado, ultracongelado, concentrado o ahumado) en todos los casos en que la omisión de tal información pueda inducir a engaño al comprador.



Alimentos Irradiados

Los alimentos tratados con radiaciones ionizantes llevarán una de las indicaciones siguientes: «irradiado» o «tratado con radiación ionizante», y otras indicaciones conforme a lo dispuesto en la Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ DO L 66 de 13.3.1999, p. 16. - <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX%3A32002D0840>

Directiva 1999/2/CE - <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1999L0002:20081211:ES:PDF>

Tratamiento de los productos alimenticios con radiaciones ionizantes

Los alimentos solo podrán ser tratados en instalaciones autorizadas: Lista de instalaciones autorizadas en la UE para irradiación de alimentos.

(http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/approved_facilities_en.pdf)

El Perú aún no tiene ninguna instalación registrada y aprobada por la UE, por lo que alimentos peruanos irradiados aún no se encuentran permitidos en este mercado.


Productos orgánicos




Estos Reglamentos han sustituido el Reglamento CE N° 2092/91 de la Unión Europea a partir del 01.01.2009:


 [Reglamento CE N° 834/2007 de la Producción orgánica >>](#)


 [Reglamento CE N° 889/2008
Disposiciones de aplicación del Reglamento CE N° 834/2007\) >>](#)

 [Reglamento CE N° 1235/2008 - Importaciones](#)

[Disposiciones de aplicación del Reglamento \(CE\) no 834/2007 -
Importaciones de productos ecológicos procedentes de terceros países
>>](#)

 [Reglamento CE N° 710/2009 - Acuicultura y algas marinas
Disposiciones de aplicación del Reglamento \(CE\) no 834/2007 >>](#)

 [Reglamento CE N° 271/2010 - Enmienda al logo \(nuevo logo\)
Disposiciones de aplicación del Reglamento CE N° 889/2008\) >>](#)

 [Guidelines for imports of organic products into European Union \(en inglés\)
>>](#)

Alimentos orgánicos

Los reglamentos 834/2007 y 889/2008 aplican para:

Productos agrícolas vivos (ganadería) o no transformados (por ejemplo algodón, paja, trigo, huevos etc.).

Productos transformados destinados a ser utilizados para la alimentación humana (por ejemplo pan, queso etc.)

Forraje

Material de reproducción vegetativa y semillas para cultivo

Acuicultura, algas, levadura y piensos para mascotas

No aplican para:

Los productos de la caza y acuicultura silvestre.

Los productos procesados que no se destinan para la alimentación humana como los cosméticos o el tabaco.

Acuicultura y producción de algas están reglamentados en la Commission regulation 710/2009. Cada decisión nueva para modificar el reglamento de producción orgánica de la UE, tiene un nuevo número y es publicado en un documento aparte.

Productos orgánicos



El logo de agricultura ecológica de la UE ofrece a los consumidores plenas garantías de que el origen y la calidad de los alimentos y bebidas cumple los requisitos establecidos en el Reglamento de agricultura ecológica de la UE.

A partir de julio de 2010, el logotipo ecológico de la UE **es obligatorio** para todos los alimentos ecológicos pre envasados en la Unión Europea. También se puede utilizar el logotipo de forma voluntaria en alimentos ecológicos no pre envasados producidos en la UE o para cualquiera de los productos ecológicos importados de terceros países.

http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_es

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:084:0019:0022:ES:PD>

E

Novel Foods

Los "Novel food" categorizan a un grupo de alimentos que no han sido consumidos por el ser humano en un nivel significativo dentro de la UE hasta antes del 15 de mayo de 1997.

El concepto de novel food no se aplica a los aditivos alimentarios, los aromas ni los disolventes de extracción. Cabe resaltar que novel foods no es una certificación y que para ingreso se debe iniciar un trámite con la Autoridad Sanitaria Europea (EFSA). El Reglamento (CE) n° 258/97 establece normas detalladas para la autorización de nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.

Las compañías que quieren poner un nuevo alimento en el mercado de la UE deben presentar su solicitud de conformidad con la Recomendación de la **Comisión 97/618/EC** que se refiere a la información científica y la evaluación de seguridad requerido.

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=CELEX%3A31997H0618>

Novel Foods - autorizaciones

Los Novel foods sólo serán aprobados para su uso en la UE si no presentan un riesgo para la salud pública, no son una desventaja nutricional al sustituir un alimento similar y no engañosa para el consumidor .

Ellos deben someterse a una evaluación científica previa a la autorización para garantizar su seguridad.

La autorización establece, en su caso, las condiciones para su uso, su designación como ingrediente alimentario / alimentos y los requisitos de etiquetado.

Novel Foods

Existe un catálogo de novel foods que contiene una lista de productos de origen vegetal y animal, así como otras sustancias que se han discutido en relación con su situación en el sentido del Reglamento (CE) n° 258/97. **Este catálogo proporciona orientación exclusiva si un producto requiere o no la autorización con arreglo al Reglamento (CE) n° 258/97.**

Pero en algunos Estados miembros la puesta en el mercado de este producto como un alimento o ingrediente alimentario puede ser restringidos por la legislación específica.

Los novel foods pueden seguir un procedimiento simplificado, que sólo requiere notificaciones de la empresa, siempre que sean consideradas por un organismo nacional de evaluación de los alimentos como "sustancialmente equivalentes" a los alimentos o ingredientes alimentarios existentes (en cuanto a su composición, valor nutritivo, su metabolismo, el uso previsto y el nivel de sustancias indeseables que contiene).

Alimentos nuevos (novel foods)

http://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/catalogue/search/public/index.cfm

Disclaimer | Cookies | Legal notice | Contact | Search English (EN) ▼



FOOD

Novel Food catalogue

European Commission > Food Safety > Food > Novel food > Novel food catalogue > Search

HEALTH **FOOD** ANIMALS PLANTS

NOVEL FOOD

- Legislation
- Authorisations
- Novel food catalogue
- Search

ALL TOPICS

Novel Food catalogue - Search

Product Name Quick Search

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z ALL

Backhousia citriodora

Bacopa monnieri
Bactris balanoidea
Bactris major
Bambusa sp.
Barosma betulina
Basella alba
Basella rubra
Bertholletia excelsa
Betula alba
Betula alleghaniensis
Betula alnoides
Betula pendula
Betula pubescens
Bignonia lactiflora
Bignonia rigescens
Bixa orellana

Backhousia citriodora

Common Names
lemon myrtle [EN], sidrun-löhnamünt (ET)

Common Names
Backhousia citriodora occurs naturally in the Queensland coastal forests from Brisbane to Mackay and is known by several vernacular names including Lemon Ironwood, Lemon-scented Myrtle and Sweet Verbena Tree. It is a medium-sized shrub or tree, to 8 m tall with a low-branching habit. Often in cultivation small branches take root where they touch the ground. These branches are easily severed and replanted. The leaves of *B. citriodora* are a fresh green colour and strongly lemon-scented. They are attractively veined and oval or lance-shaped in outline, 50 -100 mm long with slightly toothed margins and a pointed apex. The young foliage is reddish and the young shoots and undersides of the leaves are often hairy.

Organismos genéticamente modificados (OMG)

En los últimos tiempos, se ha hecho posible modificar la composición genética de las células vivas y organismos que utilizan técnicas de la biotecnología moderna llamada tecnología genética. El material genético se modifica artificialmente para darle una nueva propiedad (por ejemplo, la resistencia de una planta a una enfermedad, insecto o la sequía, la tolerancia de una planta a un herbicida, la mejora de la calidad de un alimento o valor nutricional, aumento del rendimiento). -

http://ec.europa.eu/food/plant/gmo/index_en.htm

Alimentos Transgénicos

Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de marzo de 2001, sobre la liberación intencional en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente y por la que se deroga la Directiva 90/220/CEE del Consejo -
Declaración de la Comisión

Para garantizar que se ha identificado convenientemente la presencia de OMG en productos que contengan o consistan en organismos modificados genéticamente deben aparecer claramente las palabras "Este producto contiene organismos modificados genéticamente" en una etiqueta o en un documento adjunto.

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=celex:32001L0018>

Registro de OMG autorizados de la UE

Busca en el registro de productos que contengan OMG por ejemplo, si escribe 'algodón', obtendrá una lista de todos los productos que contienen algodón en su descripción.

Esta búsqueda cubre el registro de los OGM de la UE (Reglamento CE 1829/2003) y los productos sujetos a las decisiones de la CE sobre la retirada del mercado.

Palabra (s):

Registrado / Retirado:

Categoría:

- Porfavor seleccione una categoría
- algodón
- maíz
- microorganismos
- violación de semillas oleaginosas
- haba de soja
- remolacha azucarera
- Swede-violación

Parar búsqueda

http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm

PAÍS DE ORIGEN Y LUGAR DE PROCEDENCIA

País de Origen: Lugar donde se ha producido la última transformación (debe estar justificada)

Lugar de Procedencia: Cualquier otro lugar que se indique que procede un alimento, debe ser distinto al lugar de última transformación (zonas de cría, cultivo, captura, etc)

“Nombres genéricos, marcas comerciales y nombres geográficos no están dentro de esta clasificación”.

MÓDULO III – Requisitos de acceso

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



CONDICIONES DE ACCESO – EXPORT HELP DESK

Guía del usuario | Glosario | Preguntas más frecuentes (FAQ) | Advertencia legal | Contactos | Declaración específica de privacidad español (es)



TRADE

Export Helpdesk

European Commission > Trade > Export Helpdesk

Inicio

Mi exportación

Requisitos

Aranceles

Acuerdos preferenciales

Estadísticas

Quiénes somos

Recursos

Export Helpdesk

La Unión Europea es el mercado único más grande del mundo y Export Helpdesk es la «ventanilla única» que le facilitará su acceso.

En sólo unos clics «Export Helpdesk» informa a las empresas sobre los aranceles, requisitos, acuerdos preferenciales, contingentes y estadísticas de la Unión Europea que les afectan.

Requisitos

[Comprender el mercado de la UE](#)

[Requisitos sanitarios y fitosanitarios](#)

[Requisitos medioambientales](#)

[Requisitos técnicos](#)

[Normas de comercialización](#)

[Restricciones a la importación](#)

[Trucos y astucias sobre requisitos de importación](#)

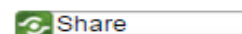
Mi exportación

¿Qué aranceles, requisitos y acuerdos comerciales preferenciales se aplican a mi país y mi producto?

[Compruébelo aquí!](#)



Compartir Export Helpdesk:



Acuerdos preferenciales

[Normas de origen](#)

[Sistema de Preferencias Generalizadas \(SPG\)](#)

[Acuerdos de Asociación Económica \(AAE\)](#)

[Acuerdos de Libre Comercio](#)

Últimas noticias

[EU modernises customs procedures by 1/5/2016](#)
A modern European customs for business, simplified for trustworthy economic operators July 2015

[EU to strengthen control of a plant pathogen Xylella fastidiosa](#)

As of the week of 18 May 2015, the EU will strengthen its measures to prevent the spread of Xylella fastidiosa (Wells et al.), an important plant pathogen. May 2015

[New food labelling rules explained](#)

From 13th Dec 2014 products imported into the EU need to comply with new food labelling rules illustrated in this guide. December 2014

[Más noticias](#)

<http://exporthelp.europa.eu/thdapp/index.htm?newLanguage1>

[d=ES](#)

ADEX
ESCUELA

CONDICIONES DE ACCESO – TRADE HELP DESK

The screenshot shows the EU Trade Helpdesk website. At the top, there are links for Accessibility, Cookies, Legal notice, Privacy, and Contact, along with a language dropdown set to English. The main header features the European Commission logo and the text 'TRADE HELPDESK'. A search bar is located to the right of the header. Below the header, a breadcrumb trail reads 'European Commission / Trade / EU Trade Helpdesk / Home page'. A navigation menu includes 'The European Market', 'Requirements', 'Import Duties', 'Internal taxes', 'Rules of Origin', 'Statistics', and 'Help'. The main content area has a blue background with a world map and the heading 'I want to export to the EU'. It contains three input fields: 'I want to export from:' with a dropdown menu showing 'Peru', 'To an EU Member State:' with a dropdown menu showing 'Germany', and 'Product code:' with a text input field containing '0702000099'. Below these fields are two buttons: a blue button labeled 'Find my product code' and a yellow button labeled 'View rates and requirements'. A link 'Learn more about our partner countries' is also present. Below the main content area, there is a section titled 'Your guide to the EU market's import rules and taxes' with a paragraph of text and a bullet point: '• Make the most of the trade agreements we have put in place; Bring your products onto the EU market'. At the bottom, a blue footer contains a cookie consent message: 'This site uses cookies to offer you a better browsing experience' with 'I accept cookies' and 'Decline' buttons, and a link to 'Find out more on how to use cookies and how you can change your settings. I refuse cookies'.

CONDICIONES DE ACCESO – EXPORT HELP DESK

The screenshot displays a web interface for product requirements. At the top, a tree view shows a hierarchy: 'Edible vegetables and certain roots and tubers' (07) -> 'Tomatoes, fresh or chilled' (07 02) -> 'Cherry tomatoes' (07 02 00 00 07) and 'Other' (07 02 00 00 99). Below this is a navigation bar with tabs: 'Import Procedures', 'Product requirements' (selected), 'EU Import duties', 'Internal taxes', 'Rules of Origin FTA Colombia Peru', 'Statistics', and 'Show all'. The main content area is titled 'Product-specific requirements for EU market access 0702000099' and lists several categories with expandable arrows: 'Control of contaminants in foodstuffs', 'Control of pesticide residues in plant and animal products intended for human consumption', 'Health control of Genetically Modified (GM) food and novel food', 'Health control of foodstuffs of non-animal origin', 'Traceability, compliance and responsibility in food and feed', 'Labelling of foodstuffs', 'Marketing standards for fresh fruit and vegetables', and 'Voluntary - Products from organic production'. A 'Quick links' section at the bottom provides shortcuts to 'Statistics', 'Rules of Origin EPA', 'Technical requirements', 'Rules of Origin Generalised Scheme of Preferences', 'Documents for customs clearance', and 'Tips on EU tariffs'. A blue footer bar contains a cookie consent message: 'This site uses cookies to offer you a better browsing experience' with 'I accept cookies' and 'Decline' buttons, and a link to 'Find out more on how to use cookies and how you can change your settings. I refuse cookies'.

Edible vegetables and certain roots and tubers	07
Tomatoes, fresh or chilled	07 02
Cherry tomatoes	07 02 00 00 07
Other	07 02 00 00 99

Import Procedures | **Product requirements** | EU Import duties | Internal taxes | Rules of Origin FTA Colombia Peru | Statistics | Show all

Product-specific requirements for EU market access 0702000099

- > Control of contaminants in foodstuffs
- > Control of pesticide residues in plant and animal products intended for human consumption
- > Health control of Genetically Modified (GM) food and novel food
- > Health control of foodstuffs of non-animal origin
- > Traceability, compliance and responsibility in food and feed
- > Labelling of foodstuffs
- > Marketing standards for fresh fruit and vegetables
- > Voluntary - Products from organic production

Quick links

- > Statistics
- > Rules of Origin EPA
- > Technical requirements
- > Rules of Origin Generalised Scheme of Preferences
- > Documents for customs clearance
- > Tips on EU tariffs


This site uses cookies to offer you a better browsing experience [I accept cookies](#) [Decline](#)


[Find out more on how to use cookies and how you can change your settings. I refuse cookies](#)


Exportación a la UE con embalaje de Madera


Autoridad Competente en Materia de Regulación y permisos de salida del Perú con embalaje o material de madera – SENASA <http://www.senasa.gob.pe/senasa/embalajes-de-madera/>





 Inicio


 Institución

 Transparencia

 Competencias

 Oportunidades

 Inspecciones

 Servicios

Embalajes de Madera

 Home > Embalajes de Madera

EMBALAJE DE MADERA USADOS EN EL COMERCIO INTERNACIONAL

NORMA INTERNACIONAL

“Directriz para reglamentar el embalaje de madera utilizado en el comercio internacional”. La presente norma describe las medidas fitosanitarias para reducir el riesgo de introducción y/o dispersión de plagas cuarentenarias relacionadas con el embalaje de madera (incluida la madera de estiba), fabricado de madera en bruto de coníferas y no coníferas, utilizado en el comercio internacional (NIMF N° 15) **NORMAS NACIONALES**

La Normativa nacional tiene como objetivo reducir el riesgo de introducción y/o diseminación de plagas cuarentenarias relacionadas con embalajes de madera, especificar los procedimientos fitosanitarios para la autorización de funcionamiento y ejecución de los tratamientos a los embalajes de madera para la exportación; así como los procedimientos para el ingreso al país de mercadería con embalajes de madera (Resolución Directoral N° 105-2005-AG-SENASA-DGSV, Resolución Directoral N° 350-2005-AG-SENASA-DGSV, Resolución Directoral N° 518-2005-AG-SENASA-DGSV y Resolución Directoral N° 017-2006-AG-SENASA-DSV). Para aprobar una planta de tratamiento de embalajes se debe tener en cuenta lo siguiente:

APROBACION DE PLANTAS DE TRATAMIENTO DE EMBALAJES

1. Contenido del expediente a presentar al SENASA para la certificación de plantas de tratamiento



NIMF 15

**NORMAS INTERNACIONALES PARA
MEDIDAS FITOSANITARIAS**

NIMF 15

**REGLAMENTACIÓN DEL EMBALAJE
DE MADERA UTILIZADO EN EL
COMERCIO INTERNACIONAL**

(2009)

Producido por la Secretaría de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria

https://www.ippc.int/static/media/files/publications/es/2014/04/29/ispm_15_2009_es_2014-04-28.pdf

ADEX
ESCUELA

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

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



https://www.ippc.int/static/media/files/publications/es/2014/04/29/ispm_15_2009_es_2014-04-28.pdf

NORMAS INTERNACIONALES EMBALAJE DE MADERA UTILIZADO EN EL COMERCIO INTERNACIONAL - NIMF 15

Embalaje de madera reglamentado

Fabricado completamente de madera delgada (6 mm o menos de espesor)

Fabricado en su totalidad de material de madera sometida a Procesamiento, como el contrachapado, los tableros de partículas, los tableros de fibra orientada o las hojas de chapa que se producen utilizando pegamento, calor o presión, o una combinación de los mismos

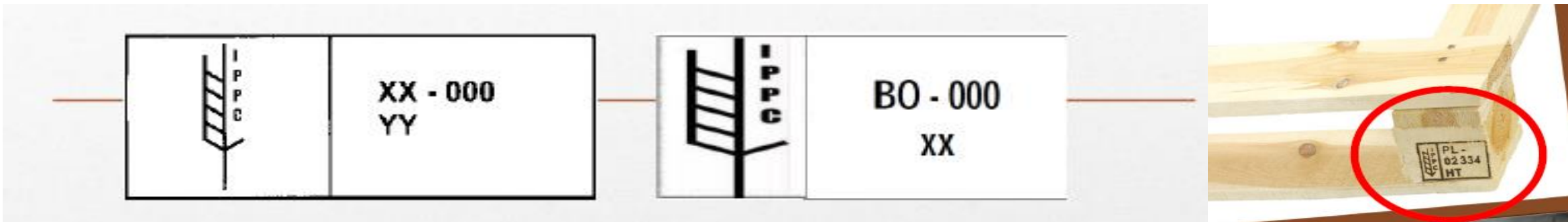
Marcas para las medidas aprobadas

El tratamiento y la aplicación de la marca (o los sistemas conexos) siempre deben realizarse bajo la autoridad de la ONPF competente.

El símbolo

El código de dos letras del país según la ISO, seguido de un número especial que la ONPF asigne al productor del embalaje de madera

La abreviatura de la CIPF conforme al Anexo I que identifique la medida aprobada que se ha utilizado (por ejemplo, HT, MB).



https://www.ippc.int/static/media/files/publications/es/2014/04/29/ispm_15_2009_es_2014-04-28.pdf

Tratamiento Térmico (HT)

El embalaje de madera deberá calentarse conforme a una curva específica de tiempo/temperatura, mediante la cual el centro de la madera alcance una temperatura mínima de 56°C durante un periodo mínimo de 30 minutos.

Fumigación con Bromuro de metilo (MB)

Este tratamiento se indica con la marca (MB). La norma mínima para este tratamiento de fumigación aplicado al embalaje de madera es la siguiente:

Temperatura	Dosis	Registros mínimos de concentración (g/m ³) durante:			
		30 min	2 h	4 h	16 h
21°C o mayor	48	36	24	17	14
16°C o mayor	56	42	28	20	17
11°C o mayor	64	48	32	22	19

Requisitos Operacionales

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

El país exportador tiene la responsabilidad de asegurar que los sistemas de exportación cumplan con los requisitos establecidos en esta norma.

Verificar los sistemas de certificación.

Verificar marcas que atestigüen el cumplimiento.

Establecer los procedimientos de inspección, de registros o acreditación y de auditoría de compañías comerciales que apliquen las medidas, etc.



Requisitos Operacionales


- **Medidas para el incumplimiento en el punto de ingreso**
- Si el embalaje de madera no exhibe las marcas exigida. Podrá notificarse la decisión a la ONPF del país exportador (véasela NIMF N° 13: Directrices para la notificación de incumplimiento y acción de emergencia).
- Cuando el embalaje de madera sí exhiba las marcas exigidas y se encuentre evidencia de plagas vivas.
- Estas medidas pueden consistir en un
- tratamiento, la eliminación o el rechazo de la entrada.
- **Eliminación**
- **Incineración**
- **Entierro**
- **Procesamiento**




NIMF – 15 - CONCLUSIÓN

Esta Norma Internacional es de suma importancia porque es un requisito que deben cumplir todos los países que exporten/importen productos con embalaje de madera o con alguna parte que contenga madera, para no entorpecer el comercio internacional. Hoy en día debe declararse en el documento de embarque si es que se hace uso de ella.

See website for large version of the reverse | Ver página Web para términos y condiciones | Смотрите веб-сайт для ознакомления с условиями и положениями | 提单的各项条件和条件详情请见网站 | www.msccva.ch

 MEDITERRANEAN SHIPPING COMPANY S.A. 40, avenue Eugène Pittard, 1206 GENEVA, Switzerland Tel: +41 22 703 8888 Fax: +41 22 703 8787 Website : www.msccva.ch SCAC Code: MSCU	BILL OF LADING No. [REDACTED] NON-NEGOTIABLE COPY "Port-to-Port" or "Combined Transport" (see Clause 1)		
	NO. & SEQUENCE OF ORIGINAL B/L's 0/ZERO	NO. OF RIDER PAGES NIL	
SHIPPER: [REDACTED]	CARRIER'S AGENTS ENDORSEMENTS: (Include Agent(s) at POD) FCL/FCL Special contract: [REDACTED] Lloyds/Imo number = [REDACTED] DESTINATION AGENT ADDRESS: [REDACTED]		
CONSIGNEE: This B/L is not negotiable unless marked "To Order" or "To Order of..." here. [REDACTED]	SHIPPER DECLARES THAT ANY APPLICABLE WOOD PACKAGING MATERIALS COMPLY WITH ISPM 15 REGULATIONS. FAILURE TO COMPLY WILL RESULT IN CONTAINERS BEING RETURNED TO LOAD PORT OR CARGO DESTROYED - ALL COSTS, FINES, PENALTIES, WILL BE FOR SHIPPERS ACCOUNT.		
NOTIFY PARTIES: (No responsibility shall attach to the Carrier or to his Agent for failure to notify - see Clause 20) [REDACTED]			
VESSEL & VOYAGE NO. (see Clauses 8 & 9) [REDACTED]	PORT OF LOADING CALLAO	PLACE OF RECEIPT: (Combined Transport ONLY - see Clauses 1 & 5.2) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
BOOKING REF (nr)	SHIPPER'S REF	PORT OF DISCHARGE	PLACE OF DELIVERY: (Combined Transport ONLY - see Clauses 1 & 5.2)



Las marcas comerciales en la Unión Europea

Información importante para usuarios: Entrada en vigor del Reglamento sobre la marca de la Unión Europea

Con la entrada en vigor, el 23 de marzo, del Reglamento N° 2015/2424 por el que se modifica el Reglamento sobre la marca comunitaria, la OAMI ha pasado a denominarse **Oficina de Propiedad Intelectual de la Unión Europea (EUIPO)** y la marca comunitaria se convierte en la **marca de la Unión Europea**. Todos los formularios en línea y la mayoría del contenido en la web se han adaptado para reflejar los cambios introducidos por el Reglamento. Están en curso actualmente los trabajos para actualizar todo el contenido del sitio web en las diferentes versiones lingüísticas.

<https://euipo.europa.eu/ohimportal/es/trade-marks-in-the-european-union>

APLICATIVO

español ▾

AA ▾

Registrarse

Inicio de sesión



Proteja su propiedad intelectual en la Unión Europea.



[Inicio](#)

[Marcas ▾](#)

[Dibujos y modelos ▾](#)

[Derecho y práctica ▾](#)

[Aprendizaje](#)

Solicite una marca en línea



Detalles de la marca

En este primer paso debe escoger las lenguas e indicar el tipo de marca.

Lenguas

Ha seleccionado **Español** como primera lengua. Escoja una segunda lengua- 3

Tasa de base	850,00 €
Tasa por clase extra	0,00 €
Total clases	0
<input type="checkbox"/> Total tasa	850,00 €

Restablecer formulario de solicitud

Imprimir



Lista de comprobación de la marca

<https://euipo.europa.eu/ohimportal/es/checklist>



Proteja su propiedad intelectual en la Unión Europea.



[Inicio](#)

Marcas

[Dibujos y modelos](#)

[Derecho y práctica](#)

[Aprendizaje](#)

[Inicio](#) > [Marcas](#) > [Procedimiento de registro](#) > **Lista de comprobación**

Lista de comprobación

Es importante que planifique el procedimiento por adelantado ya que las solicitudes de marca pueden ser denegadas, en cuyo caso no se efectuarán reembolsos.

La mayoría de solicitudes no prosperan porque otra persona ha presentado antes una solicitud o porque la marca no era distintiva.

Su estrategia

	Sí	No	Deseo comprobarlo
¿Está seguro que esta es la marca que le conviene?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	▼
¿Encaja con su estrategia global de PI?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	▶

La marca de la Unión Europea

	Sí	No	Deseo comprobarlo
¿Puede representarse de una manera clara y objetiva?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	▶
¿Es distintiva pero no descriptiva?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	▶

Información básica sobre las marcas

Procedimiento de registro

▶ Lista de comprobación

- ▶ Buscar disponibilidad
- ▶ En qué puede consistir una marca de la UE
- ▶ Productos y servicios
- ▶ Titularidad
- ▶ Tasas y pagos
- ▶ Presente su solicitud ahora
- ▶ Procedimiento de registro

MUCHAS GRACIAS

Lic. Viviana Scotto Z.

VSNITC – National & International Trade Consulting

Gerente General / (PCQI) Certificate # d10699ee / Global Standard for Food Safety

Issue 8: Sites Training - Certificate 8coBihahRb

email: vscotto@vsnitc.com / vscottoz@adexperu.edu.pe

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