



Seminarios virtuales Miércoles del exportador

Requisitos de acceso para la exportación de alimentos a Brasil

Lima, 17 de agosto de 2022

**Javier Silva
Chang**

Especialista en Regulaciones

jsilva@promperu.gob.pe

Contenido

- I. Definición de Regulaciones y Requisitos de Acceso
- II. Autoridades competentes en Perú
- III. Autoridades competentes en Brasil
- IV. Legislación Alimentaria
- V. Requisitos de etiquetado
- VI. Normativa de Envases y Embalajes
- VII. Requisitos para Aditivos alimentarios, Plaguicidas y Contaminantes
- VIII. Programas, Actividades, Herramientas, Informes y Material de Promperú

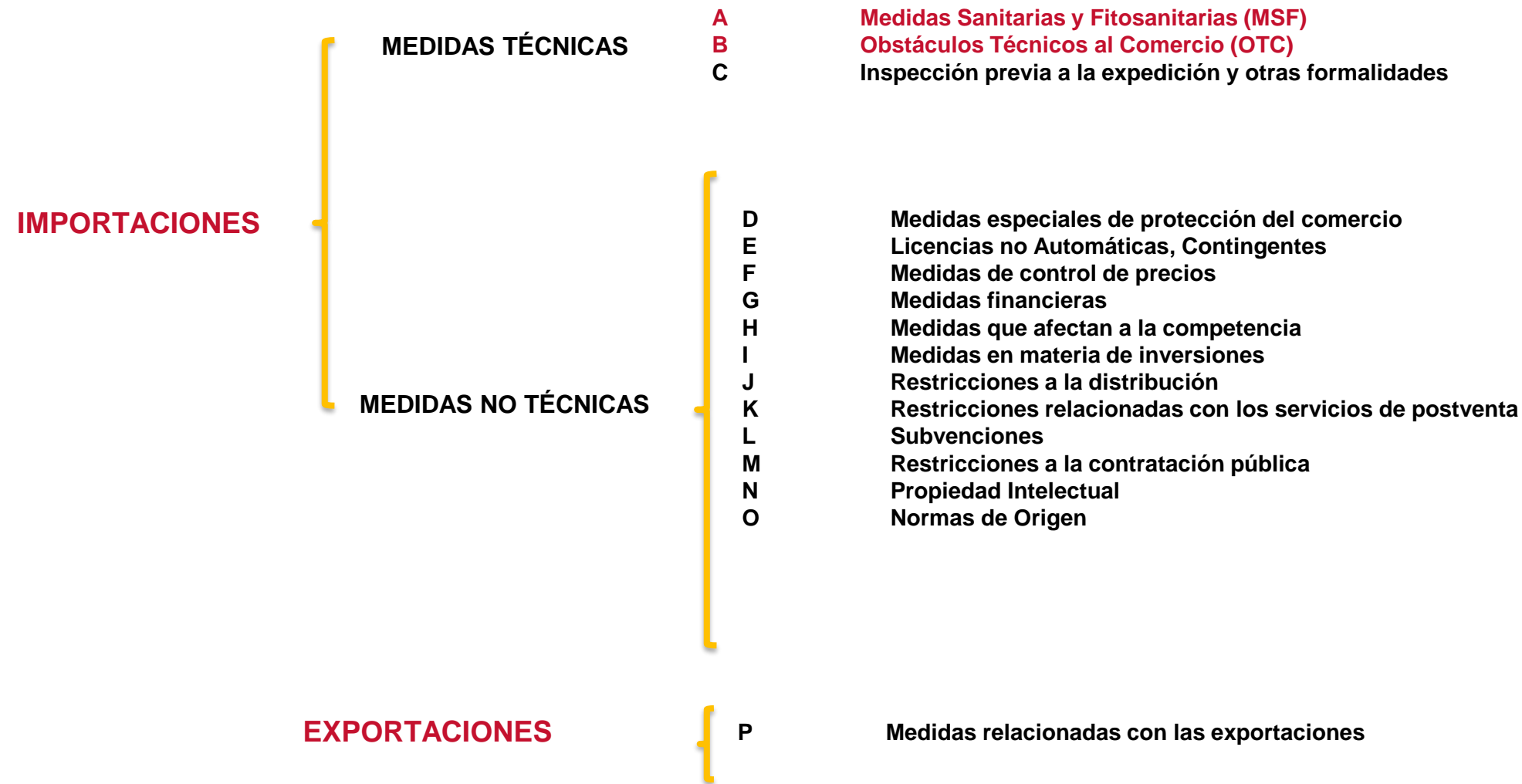
I. ¿Qué son regulaciones o requisitos de acceso?

Medidas no Arancelarias

Son medidas de política, distintas de los aranceles aduaneros ordinarios, que pueden tener repercusiones económicas en el comercio internacional de bienes, modificando el volumen de las transacciones, los precios o ambas cosas.

Fuente: (UNCTAD).

Tipos de MNAs



MSF y OTC

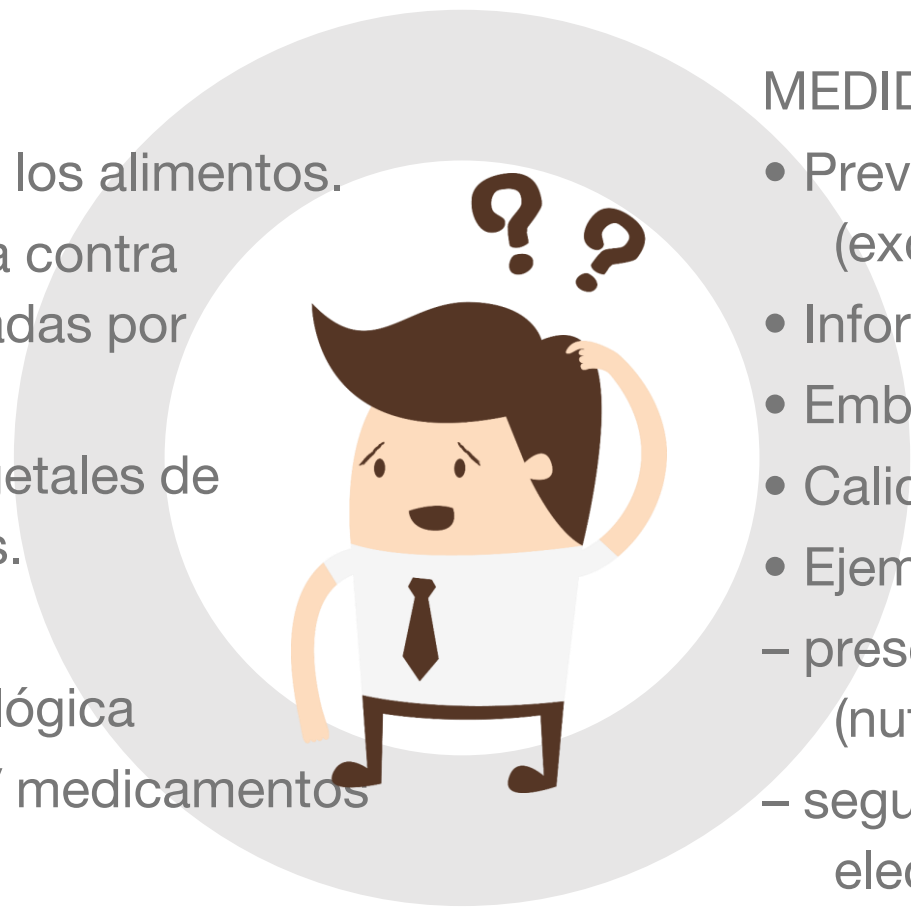
Las **MSF** son todas aquellas leyes, reglamentos, prescripciones y procedimientos, establecidos por los países, necesarias para proteger la vida y la salud de las personas y los animales o para preservar los vegetales, previendo que no se introduzcan en sus territorios, plagas o enfermedades que atenten contra el bienestar nacional.

Los **OTC** todas aquellas normas, regulaciones técnicas o procedimientos de evaluación de la conformidad, que se empleen en forma que dificulten el comercio internacional, en lugar de alcanzar objetivos legítimos.

MSF o OTC?

MEDIDAS MSF

- Garantizan inocuidad de los alimentos.
- Protegen la vida humana contra enfermedades propagadas por animales o vegetales.
- Protegen animales y vegetales de enfermedades o plagas.
- Ejemplos:
 - contaminación microbiológica
 - residuos de plaguicidas/ medicamentos veterinarios
 - Aditivos, toxinas y contaminantes



MEDIDAS OTC

- Prevención de enfermedades humanas (excepto inocuidad de alimentos).
- Información nutricional.
- Embalaje y envases.
- Calidad de los alimentos.
- Ejemplos:
 - prescripciones de etiquetado (nutricional, calidad)
 - seguridad de vehículos, electrodomésticos
 - Emisiones CO2

II. Autoridades competentes en Perú

En Perú:

Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA

El Servicio Nacional de Sanidad Agraria – **SENASA**, es un Organismo Público Técnico Especializado Adscrito al Ministerio de Agricultura con Autoridad Oficial en materia de Sanidad Agraria, Calidad de Insumos, Producción Orgánica e Inocuidad agroalimentaria



En Perú:

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA

DIGESA es el órgano de línea dependiente del **Viceministerio de Salud Pública**, constituye la Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, responsable en el aspecto técnico, normativo, vigilancia, supervigilancia de los factores de riesgos físicos, químicos y biológicos externos a la persona y fiscalización en materia de salud ambiental.

En materia de Inocuidad Alimentaria la cual comprende: i) los alimentos y bebidas destinados al consumo humanos y ii) aditivos elaborados industrialmente de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas; así como las demás materias de competencia establecidas en la normatividad vigente en concordancia con las normas nacionales e internacionales.



En Perú:

Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - **SANIPES**, es un organismo técnico especializado adscrito al **Ministerio de la Producción**, encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico.



III. Autoridades competentes en Brasil

En Brasil:

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento - MAPA

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (Mapa) es el encargado de gestionar las políticas públicas de fomento a la agricultura, promover los agronegocios y regular y normalizar los servicios vinculados al sector. En Brasil, la agroindustria incluye pequeños, medianos y grandes productores rurales y agrupa actividades de suministro de bienes y servicios a la agricultura, producción agrícola, procesamiento, transformación y distribución de productos de origen agrícola al consumidor final.



En Brasil:

Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria - ANVISA

Es un organismo regulador autónomo del gobierno de Brasil y es la responsable del control sanitario de todos los productos y servicios sujetos a vigilancia sanitaria, tales como medicamentos y alimentos - nacionales o importados -, y es responsable de la aprobación, para su posterior comercialización o producción en el país, de éstos productos. Además, junto con el Ministerio de Relaciones Exteriores mantiene una vigilancia en los puertos, aeropuertos y fronteras sobre las cuestiones relacionadas con la vigilancia de la salud.

El organismo fue creado por la Ley N° 9.782 de 26 de enero de 1999. Su misión es "proteger y promover la salud pública, garantizando la seguridad de los productos y servicios y participar en la construcción de su acceso".



**Agência Nacional
de Vigilância Sanitária**

IV. Legislación Alimentaria

Antecedentes

Las importaciones son una parte inherente del comercio internacional de alimentos y productos agropecuarios, haciendo que los mercados nacionales sean más diversificados y suministrando las materias primas y los insumos necesarios para la producción nacional.

El proceso de importación implica un conjunto de medidas que se deben tomar en todas las etapas, cubriendo aspectos que van más allá de cuestiones arancelarias y aduaneras.

En este contexto, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (MAPA), a través de la Secretaría de Salud Agrícola y Ganadera (SDA) desarrolla acciones gubernamentales que implican controles oficiales, en materia de sanidad vegetal, salud animal, calidad e identidad de los insumos agropecuarios y de los productos de origen animal y vegetal que se internalizan en todo el territorio nacional.

Estas acciones son fundamentales para reducir los riesgos de introducción de plagas, patógenos y enfermedades en Brasil, protegiendo los cultivos, los rebaños y la biodiversidad, incluyendo las bebidas que no cumplen con los padrones de calidad e identidad además de los vegetales que también no cumplen con los padrones brasileños establecidos.

Importación Vegetal

La legislación brasileña y los acuerdos internacionales para el tránsito de plantas, productos vegetales e insumos agrícolas establecen normas para garantizar la calidad, la inocuidad y cumplimiento para esos productos, así como para evaluar el riesgo de propagación de plagas y enfermedades.

En Brasil, los servicios de fiscalización, inspección y control del ingreso de productos e insumos agrícolas y ganaderos son realizados por el Ministerio de Agricultura, a través del Sistema de Vigilancia Agropecuaria Internacional (Vigiagro). Los procedimientos y requisitos fitosanitarios, así como los de calidad e identidad, son específicos para cada tipo de producto, incluyendo bebidas, alimentos e insumos agropecuarios.

Importación Vegetal

Las pestañas Fitosanidad y Calidad Vegetal deben consultarse conjuntamente para obtener información acerca de la importación de plantas y partes vegetales, alimentos y productos de origen vegetal.

[Vegetal — Português \(Brasil\) \(www.gov.br\)](http://www.gov.br)



Fitosanidad



Calidad Vegetal



Bebidas en General y
Vinos y Derivados de la
Uva y el Vino



Insumos Agrícolas

La Instrucción Normativa n° 06/2005 condiciona la importación de especies vegetales, sus partes, productos y subproductos a la publicación de los requisitos fitosanitarios específicos en el Diario Oficial del Gobierno Federal (D.O.U.), establecidos a través del Análisis de Riesgo de Plagas – ARP, cuando:

- I - estas nunca hayan sido importadas por Brasil;
- II - haya un nuevo uso propuesto;
- III - provengan de un nuevo país de origen;
- IV - solo tengan registro de importación de una fecha anterior al 12 de agosto de 1997.

Esta Instrucción Normativa prescinde del Análisis de Riesgo de Plagas y del seguimiento del Certificado Fitosanitario en importaciones de especies de origen vegetal, sus partes, productos y subproductos definidos como categoría de riesgo 0 (cero) y categoría de riesgo 1 (uno). Las categorías de riesgo para la entrada de productos vegetales y los requisitos fitosanitarios están establecidos por la Instrucción Normativa n° 23, del 02 de agosto de 2004. Para conocer las categorías de riesgo de los vegetales, partes, productos y subproductos.

[Análise de Riscos de Pragas — Português \(Brasil\) \(www.gov.br\)](http://www.gov.br)

El análisis de riesgo de plagas es el proceso de evaluación biológica u otra evidencia científica y económica para determinar si un organismo es una plaga, si debe regularse y la intensidad de las medidas fitosanitarias que se adopten contra él.

(FAO, 1995; CIPV revisado, 1997; NIMF No. 2, 2007).

La Instrucción Normativa Mapa N° 25/2020, modificada por la Instrucción Normativa Mapa N° 71/2020, condiciona la autorización para importar especies vegetales, sus partes, productos y subproductos, y otros artículos regulados, a la definición de requisitos fitosanitarios específicos establecidos mediante Análisis de Riesgo de Plagas - ARP, de conformidad con el Convenio Internacional para la Protección de las Plantas.

Fitosanidad - Categorización del riesgo fitosanitario

La categorización del riesgo fitosanitario y la armonización de los requisitos fitosanitarios están regulados por la Ordenanza Mapa No. 65 del 30 de marzo de 2021. Las categorías de riesgo son:

Categoría 1: Los productos de origen vegetal se procesaron hasta el punto de que ya no tenían la capacidad de infectarse/ infestarse por plagas cuarentenarias. Por lo tanto, los productos de esta categoría no requieren medidas fitosanitarias y no se requiere certificación fitosanitaria con respecto a las plagas que pueden estar presentes en los productos antes del procesamiento.

[Lista de productos de la categoría de riesgo fitosanitario 1](#)

Fitosanidad - Categorización del riesgo fitosanitario

Categoría 2: Los productos de origen vegetal han sido procesados, pero todavía tienen la capacidad de ser infectados / infestados por alguna plaga cuarentenaria. El uso previsto puede ser, por ejemplo, consumo o procesamiento adicional. Los productos de esta categoría requieren certificación fitosanitaria.

Categoría 3: Los productos de origen vegetal no han sido transformados y el uso previsto es para fines distintos de la propagación, por ejemplo, el consumo o la transformación. Se requiere un ARP para determinar el riesgo de plagas relacionadas con esta vía y si se requiere certificación fitosanitaria.

Fitosanidad - Categorización del riesgo fitosanitario

Categoría 4: Los productos de origen vegetal no han sido transformados y el uso previsto es la propagación. Se requiere un RPI para determinar los riesgos de plagas asociadas con esta vía y si se requiere certificación fitosanitaria.

Categoría 5: Cualquier otro artículo regulado, no considerado en las categorías anteriores y que conlleve un riesgo fitosanitario demostrable según el ARP correspondiente. Para estos productos, la certificación fitosanitaria puede o no ser necesaria.

Calidad Vegetal

Información sobre productos estandarizados, la clasificación vegetal y el control higiénico sanitario en las importaciones.

Los productos de origen vegetal y sus subproductos importados por Brasil deben cumplir con los estándares oficiales de clasificación – POC, establecidos por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento – MAPA, de conformidad con la Ley n° 9.972, del 25/05/2000. En la actualidad, más de 80 tipos de alimentos y productos vegetales cuentan con POC, elaborados por exigencias de mercado o por determinación del MAPA.

El POC para la clasificación vegetal de alimentos y productos de origen vegetal, determinado por el MAPA, es coordinado y supervisado por el Departamento de Inspección de Origen Vegetal (Dipov) de la Secretaría de Salud Agrícola y Ganadera (SDA), que clasifica y certifica los productos importados.

Calidad Vegetal - Normas para el control higiénico sanitario de los productos vegetales importados

La legislación para el control de la seguridad y la calidad de los productos de origen vegetal, sus subproductos y residuos de valor económico trata de la clasificación y la supervisión de la clasificación de esos productos, abarcando también el control higiénico sanitario.

El control higiénico sanitario de los productos estandarizados, en general, se da forma aleatoria de acuerdo con la **Instrucción Normativa n° 31, del 15 de agosto de 2013.**

Esta norma establece los procedimientos que debe adoptar el Ministerio de Agricultura si se constatan residuos de plaguicidas y contaminantes químicos, físicos y biológicos, según lo establecido en la legislación específica de la ANVISA, en productos vegetales, sus subproductos y residuos de valor económico, estandarizados.

[Instrucción Normativa n° 31 \(www.gov.br\)](http://www.gov.br)

Calidad Vegetal - Normas para el control higiénico sanitario de los productos vegetales importados

Teniendo en cuenta las particularidades de los sistemas de producción y los riesgos asociados, existen normas específicas para el control higiénico sanitario de:

[Maní \(cacahuate\)](#)

[Maíz y sus subproductos, almendras, pistachos, frutos secos, granos para palomitas de maíz](#)

[Nuez de Brasil](#)

[Productos Hortícolas](#)

Vigilância Agropecuária Internacional

- Vigiagro



VIGIAGRO

Vigiagro

La nueva versión del Manual do Vigiagro (IN MAPA N° 39/2017) fue publicada el 12/01/2017 y entró en vigor el 30 de marzo de 2018.

La norma aprueba el funcionamiento del Sistema Internacional de Vigilancia Agropecuaria - Vigiagro, sus normas y procedimientos técnicos, administrativos y operativos de control y supervisión realizados en las operaciones de comercio internacional y tránsito de productos de interés agrícola.

[Manual do Vigiagro — Português \(Brasil\) \(www.gov.br\)](http://www.gov.br)

Vigiagro

40. ANEXO XL - IMPORTACIÓN DE PLAGUICIDAS, COMPONENTES Y PRODUCTOS CONEXOS
41. ANEXO XLI - IMPORTACIÓN DE BEBIDAS EN GENERAL, VINOS Y DERIVADOS DE UVA Y VINO
42. ANEXO XLII - IMPORTACIÓN DE FERTILIZANTES, CORRECTIVOS E INOCULANTES
43. ANEXO XLIII - IMPORTACIÓN DE MATERIALES DE ORIGEN VEGETAL PARA LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA Y LA EXPERIMENTACIÓN
44. ANEXO XLIV - IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES, SUS SUBPRODUCTOS Y RESIDUOS DE VALOR ECONÓMICO, NORMALIZADO POR EL MAPA
45. ANEXO XLV - IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS
46. ANEXO XLVI - IMPORTACIÓN DE ANIMALES
47. ANEXO XLVII - IMPORTACIÓN DE MATERIALES DE MULTIPLICACIÓN ANIMAL
48. ANEXO XLVIII - IMPORTACIÓN DE MATERIALES DE INVESTIGACIÓN CON ANIMALES
49. ANEXO XLIX - IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL
50. ANEXO L - IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS VETERINARIOS/PRODUCTOS ECOLÓGICOS
51. ANEXO LI - IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN ANIMAL
52. ANEXO LII - IMPORTACIÓN DE TROFEOS DE CAZA Y TAXIDERMIA

V. Requisitos de etiquetado

Requerimientos de etiquetado

ANVISA es el organismo que establece qué información debe aparecer en las etiquetas de los alimentos, con el fin de garantizar la calidad del producto y la salud de la población. Las reglas son importantes para que las empresas proporcionen a la población datos que ayuden a la hora de elegir el producto.

La lista de ingredientes, la vida útil y la información nutricional se encuentran entre los elementos obligatorios en las etiquetas, así como la medida casera, que es como el consumidor mide los alimentos (rebanadas, tazas, cucharas, etc.).



Rótulo de Alimentos

O rótulo do alimento é uma forma de comunicação entre os produtos e os consumidores. Vejam algumas informações que sempre devem estar presentes nos rótulos e são importantes que você as identifique:

Lista de Ingredientes

Informa os ingredientes que compõem o produto. A leitura dessa informação é importante porque o consumidor pode identificar a presença de termos, como açúcar, sacarose, glicose, ou outros tipos de açúcar, como a dextrose.

Obs 1:

Alimentos de ingredientes únicos como açúcar, café, farinha de mandioca, leite, vinagre não precisam apresentar lista de ingredientes.

Obs 2:

A lista de ingredientes deve estar em ordem decrescente, isto é, o primeiro ingrediente é aquele que está em maior quantidade no produto e o último, em menor quantidade.

Origem

Informação que permite que o consumidor saiba quem é o fabricante do produto e onde ele foi fabricado. São informações importantes para o consumidor saber qual a procedência do produto e entrar em contato com o fabricante se for necessário.

Prazo de Validade

Os produtos devem apresentar pelo menos o dia e o mês quando o prazo de validade for inferior a três meses; o mês e o ano para

produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, basta indicar o ano, com a expressão "fim de....." (ano).

Prazo de Validade

Os produtos devem apresentar pelo menos o dia e o mês quando o prazo de validade for inferior a três meses; o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, basta indicar o ano, com a expressão "fim de....." (ano).



Conteúdo Líquido

Indica a quantidade total de produto contido na embalagem. O valor deve ser expresso em unidade de massa (quilo) ou volume (litro).

Lote

É um número que faz parte do controle na produção. Caso haja algum problema, o produto pode ser recolhido ou analisado pelo lote ao qual pertence.

Informação Nutricional Obrigatória

É a tabela nutricional. Sua leitura é importante porque a partir das informações nutricionais você pode fazer escolhas mais saudáveis para você e sua família.

Requerimientos de etiquetado

La información sobre conservantes, lactosa, gluten y otros elementos utilizados en la composición de alimentos enlatados y procesados es especialmente importante para las personas con algún tipo de alergia o intolerancia a ingredientes o enfermedades como la obesidad, la hipertensión y la diabetes.

Las reglas también incluyen lo que las empresas no pueden usar en las etiquetas, como palabras e información falsas, o que inducen errores.

Os rótulos dos alimentos não devem:



Exemplos:

<p>Apresentar palavras ou qualquer representação gráfica que possa tornar a informação falsa, ou que possa induzir o consumidor ao erro.</p>	<p>Chocolates que demonstram mediante ilustração que o consumo de determinada quantidade equivale ao consumo de um copo de leite. Obs: Mesmo que o consumo de determinada quantidade de chocolate possa equivaler em determinado nutriente (como o cálcio) ao consumo de leite, os dois alimentos não são comparáveis. Essa comparação pode levar o consumidor ao erro.</p>
<p>Demonstrar propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas.</p>	<p>Determinados produtos demonstrando que seu consumo reduz o risco de doença cardíaca.</p>
<p>Destacar a presença ou ausência de componentes que sejam próprios de alimentos de igual natureza.</p>	<p>“Óleo sem colesterol” – todo óleo vegetal não apresenta em sua composição colesterol. O certo é: “Óleo sem colesterol, como todo óleo vegetal”.</p>
<p>Ressaltar, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante.</p>	<p>“Maionese preparada com ovos” toda maionese deve ter ovos em sua composição.</p>
<p>Indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas ou aconselhar o seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.</p>	<p>“...previne a osteoporose”. “...emagrece”.</p>

Etiquetado Nutricional

En octubre de 2020, ANVISA publicó nuevas normas sobre etiquetado nutricional, que entrarán en vigor en octubre de 2022. El objetivo es facilitar la comprensión de la información nutricional en las etiquetas de los alimentos y, por lo tanto, ayudar a los consumidores a tomar decisiones más conscientes sobre los alimentos.

Las normas establecen cambios en la legibilidad, contenido y forma de declaración informativa en la tabla de información nutricional y en las condiciones de uso de las declaraciones nutricionales, así como innovan a la hora de adoptar el etiquetado nutricional frontal.

[Haga clic aquí para obtener más información sobre las nuevas normas de etiquetado nutricional.](#)



- ✓ 1. Quais as novas normas sobre rotulagem nutricional?
- ✓ 2. Quais são as principais mudanças?
- ✓ 3. O que é rotulagem nutricional frontal?
- ✓ 4. Quais os critérios usados para a seleção dos nutrientes a serem declarados na rotulagem frontal?
- ✓ 5. Quais serão os limites nutricionais para um alimento ser considerado alto em açúcar adicionado, gordura saturada e sódio?
- ✓ 6. O que é tabela de informação nutricional e o que mudou?
- ✓ 7. A obrigação de declarar a tabela de informação nutricional se estende às bebidas?
- ✓ 9. Em quais produtos a declaração da tabela de informação nutricional é voluntária?
- ✓ 10. Qual o tamanho mínimo de letra que será aceito? O tamanho aumentou em relação ao padrão atual?
- ✓ 11. O que são alegações nutricionais e quando elas não podem ser utilizadas de acordo com a nova regra?
- ✓ 12. Qual o prazo para adequação à norma?
- ✓ 13. Quando começou o processo de elaboração da nova norma?
- ✓ 14. Quantos modelos foram analisados no processo de discussão da Anvisa?
- ✓ 15. Como ter acesso aos modelos de tabela nutricional e rotulagem frontal usados na Instrução Normativa nº 75/2020?

Etiquetado Nutricional

Etiquetado nutricional frontal

a) Modelos com alto teor de um nutriente



b) Modelos com alto teor de dois nutrientes



c) Modelos com alto teor de três nutrientes



Etiquetado Nutricional - Excepciones

Aunque ANVISA regula el etiquetado nutricional de los alimentos, hay categorías para las que la declaración de la tabla de información nutricional no es obligatoria, sino más bien voluntaria, como las bebidas alcohólicas y los alimentos envasados en los puntos de venta.

Los siguientes grupos de alimentos solo necesitan declarar si se agregan otros ingredientes que agregan un valor nutricional significativo al producto: especias, vinagre, café, yerba mate, té y otras hierbas, frutas, verduras, tubérculos, cereales, nueces, nueces, semillas, hongos, carnes y pescados.

Você sabe o que está comendo?



Manual de orientação aos consumidores
Educação para o Consumo Saudável

Directrices generales actuales para los consumidores sobre el etiquetado de los alimentos. (no incluye las nuevas normas que entrarán en vigor en 2022)

VI. Normativa de envases y embalajes

De conformidad con el artículo 8 de la Ley N° 9782/99, Anvisa tiene la facultad de regular, controlar y supervisar los productos y servicios que impliquen un riesgo para la salud pública, incluido el envasado de alimentos, así como las instalaciones físicas y las tecnologías involucradas en el proceso de producción.

Las regulaciones de empaque incluyen envases y materiales que entran en contacto directo con los alimentos y están destinados a contenerlos, desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con el fin de protegerlos de agentes externos, alteraciones y contaminaciones, así como manipulaciones.

También incluyen equipos de alimentos utilizados durante la preparación, fraccionamiento, almacenamiento, comercialización y consumo de alimentos. En esta definición se incluyen: contenedores, máquinas, cintas transportadoras, tuberías, accesorios, válvulas, utensilios y similares.

La legislación sanitaria de los envases está organizada por tipo de material, es decir: plástico, celulósico, metálico, vidrio, textil y elastomérico. Además, algunas normas establecen principios generales con respecto a los materiales en contactos con alimentos y requisitos específicos que se aplican a algunos materiales.

Las regulaciones sobre envases están armonizadas en el Mercosur y, por lo tanto, cualquier cambio en estas regulaciones requiere discusión y consenso en esa materia. Para fines de regulación de envases, el Mercosur utiliza como referencias regulaciones de empaques y materiales para contacto con alimentos de la Comunidad Europea, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos de América y el Instituto Alemán de Evaluación de Riesgos (BfR), entre otros.

Las empresas que fabrican envases para contacto directo con alimentos deben estar debidamente autorizadas ante la agencia de vigilancia sanitaria de su localidad y deben cumplir con las regulaciones respectivas.

Los envases en general están exentos de la obligación de registrarse en Anvisa, de acuerdo con la Resolución RDC n° 27/2010, que no los exime de cumplir con los requisitos definidos en la normativa técnica vigente. Sin embargo, los envases obtenidos por las nuevas tecnologías, como los envases de pet tras el consumo reciclado para el contacto con alimentos, son obligatorios de registrar antes de su comercialización.

VII. Aditivos alimentarios, Plaguicidas y Contaminantes

Regulaciones sobre aditivos alimentarios

Entre los productos sometidos a control y supervisión por ANVISA se incluyen aditivos alimentarios y adyuvantes de tecnología de fabricación, según lo dispuesto en la Ley N° 9782, de 26 de enero de 1999.



[Aditivos alimentarios y adyuvantes tecnológicos –
Portugués \(Brasil\) \(www.gov.br\)](#)

Plaguicidas y Contaminantes

[Biblioteca de temas de Agrotóxicos \(www.gov.br\)](http://www.gov.br)



Monografias de Agrotóxicos - Em vigência

EM VIGÊNCIA

HISTÓRICO

Arquivo CSV



Dados atualizados em: 16/08/2022 1

Cultura

Todas

Classe agronômica

Todas

Ingrediente Ativo (Monografias)

Todas

Uso agrícola autorizado

Todas

Monografias

486

Cultura

153

Informações gerais sobre cada monografia

Cod-IA	INGREDIENTE ATIVO	Nº CAS	GRUPO QUÍMICO	FÓRMULA BRUTA	CLASSE AGRONÔMICA	IDA (mg/kg p.c)	DRfA (mg/kg p.c)
A02	ACEFATO (ACEPHATE)	30560-19-1	ORGANOFOSFORADO	C4H10NO3PS	INSETICIDA E ACARICIDA	0,0012	-
A04	ÁCIDO GIBERÉLICO (GIBBERELIC ACID)	77-06-5	GIBERELINA	C19H22O6	REGULADOR DE CRESCIME...	-	-
A05	ACIFLUORFEM (ACIFLUORFEN)	50594-66-6	ÉTER DIFENÍLICO	C14H7CIF3NO5	HERBICIDA	-	-
A05.1	ACIFLUORFEM (ACIFLUORFEN)	62476-59-9	ÉTER DIFENÍLICO	C14H6F3CINO5Na	HERBICIDA	-	-
A06	ALACLORO (ALACHLOR)	15972-60-8	CLOROACETANILIDA	C14H20CINO2	HERBICIDA	-	-
A08	ALETRINA (ALLETHRIN)	584-79-2	PIRETRÓIDE	C19H26O3	INSETICIDA	-	-
A11	AMETRINA (AMETRYN)	834-12-8	TRIAZINA	C9H17N5S	HERBICIDA	0,009	-
A12	ASULAM (ASULAM)	3337-71-1	SULFANILILCARBAMATO	C8H10N2O4S	HERBICIDA	0,05	-
A14	ATRAZINA (ATRAZINE)	1912-24-9	TRIAZINA	C8H14CIN5	HERBICIDA	-	-
A16	ÁCIDO BÓRICO (BORIC ACID)	10042-35-2	INORGÂNICO	U2BO3	INSETICIDA	-	-

Limite de Resíduos (LMR)

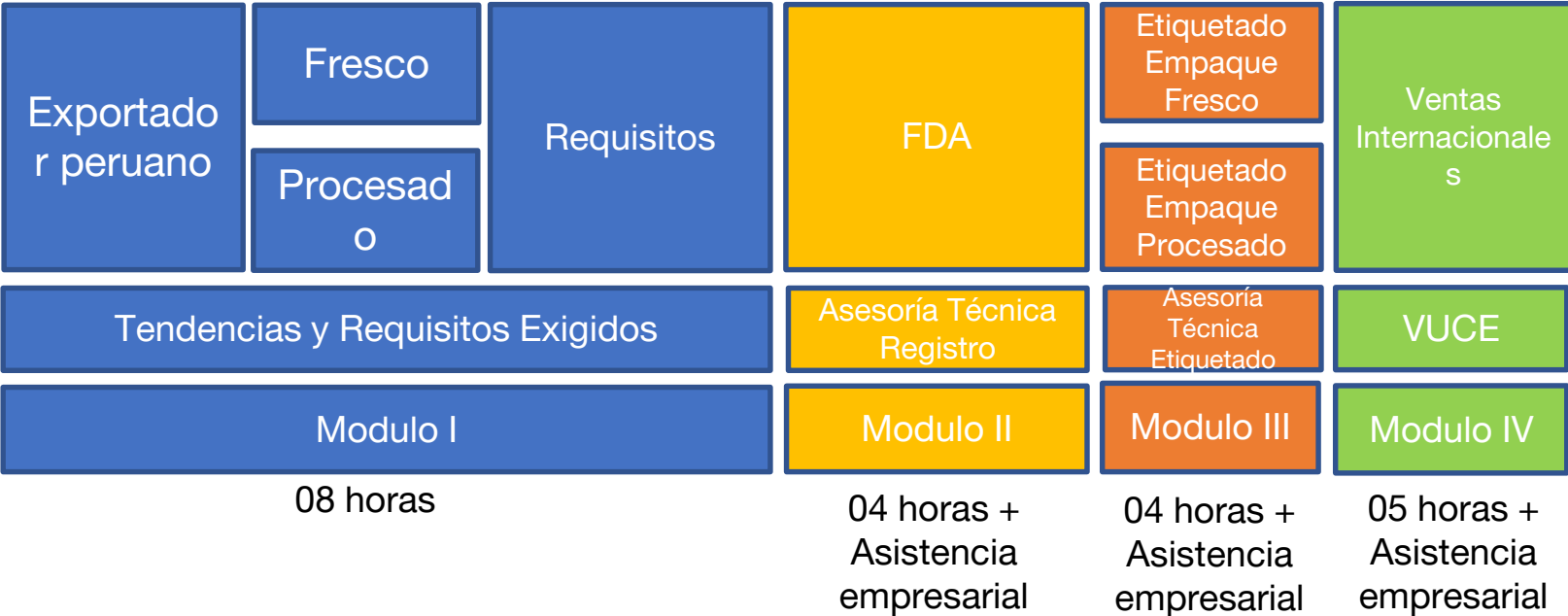
Cod-IA	INGREDIENTE ATIVO	CULTURA	LMR (mg/kg)	ATO LEGAL	INÍCIO DA VIG
D27	2,4-D	ALGODÃO	0,01	RESOLUÇÃO RE Nº 176, DE 14 DE JANEIRO DE 2021	18/01/2021
D27	2,4-D	ARROZ	0,20	RESOLUÇÃO-RE Nº 165, DE 29 DE AGOSTO DE 2003	02/09/2003
D27	2,4-D	AVEIA	0,20	RESOLUÇÃO-RE Nº 165, DE 29 DE AGOSTO DE 2003	02/09/2003
D27	2,4-D	CAFÉ	0,10	RESOLUÇÃO-RE Nº 165, DE 29 DE AGOSTO DE 2003	02/09/2003
D27	2,4-D	CANA-DE-AÇÚCAR	0,10	RESOLUÇÃO-RE Nº 165, DE 29 DE AGOSTO DE 2003	02/09/2003
D27	2,4-D	CENTEIO	0,20	RESOLUÇÃO-RE Nº 165, DE 29 DE AGOSTO DE 2003	02/09/2003
D27	2,4-D	CEVADA	0,20	RESOLUÇÃO-RE Nº 165, DE 29 DE AGOSTO DE 2003	02/09/2003
D27	2,4-D	MILHETO	0,20	RESOLUÇÃO-RE Nº 1.640, DE 21 DE JUNHO DE 2018	25/06/2018
D27	2,4-D	MILHO	0,20	RESOLUÇÃO-RE Nº 1.471, DE 2 DE JUNHO DE 2017	05/06/2017
D27	2,4-D	SOJA	0,10	RESOLUÇÃO-RE Nº 1.471, DE 2 DE JUNHO DE 2017	05/06/2017

VIII. Programas, Actividades, Herramientas, Informes y Material de Promperú

Programas multisectoriales

Programas especializados: capacitación + asesoría especializada

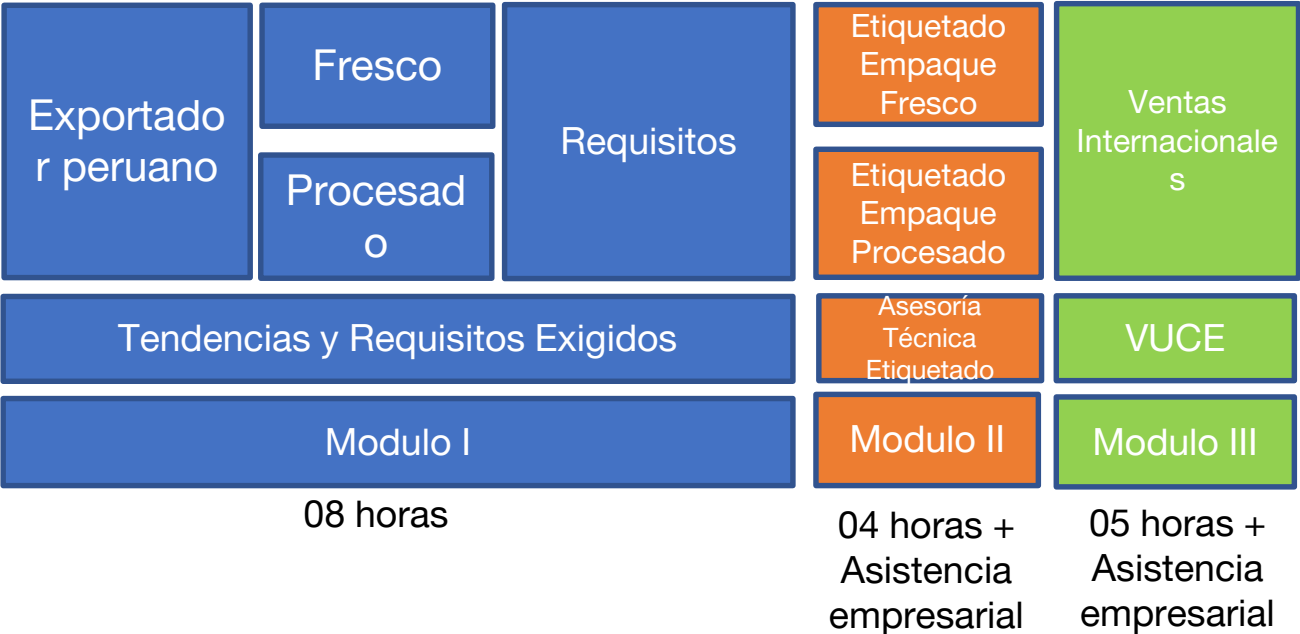
PAM - Programa de Acceso a Mercados Estados Unidos



Programas multisectoriales

Programas especializados: capacitación + asesoría especializada

PAM - Programa de Acceso a Mercados Unión Europea



Talleres especializados

Taller especializado de etiquetado sector pisco



El Que Pasa (Quepasa) S.C.A., una empresa con licencia de importación y distribución de bebidas alcohólicas, se compromete a garantizar la calidad y seguridad de sus productos. Para más información y detalles de nuestros productos, favor comunicarse y consultar en cualquier momento al personal de atención al cliente. El Que Pasa (Quepasa) S.C.A. es una empresa peruana autorizada, que en el 2010 ha obtenido el registro sanitario de importación y distribución de bebidas alcohólicas, según el Decreto Ley N° 27811.

Se debe de traducir la historia en inglés. Si desea hacer la etiqueta en bilingüe debe ser toda en su totalidad menos los números y caracteres como MI, N.


PRODUCED AND BOTTLED BY:
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
ADDRESS: Panamericana Sur Km. 294 Salas Guadalupe
ICA - Peru
PHONE: +51(50) 468092
RUC: 20535803792
v.bahnos@gmail.com
R.L. : P000610N (APSE)
Denomination of Origin License / Certificate N°
0000655
PRODUCT OF PERU

IMPORTED BY:
(DATOS DEL IMPORTADOR EN ESPAÑOL: NOMBRE, DIRECCIÓN)

El registro Sanitario: P000610N (APSE), no corresponde al producto, corresponde a VINO BORGONA SEMISECO "VIBAHNOS - STA MARIA". No indica que lo produce el embotellador.

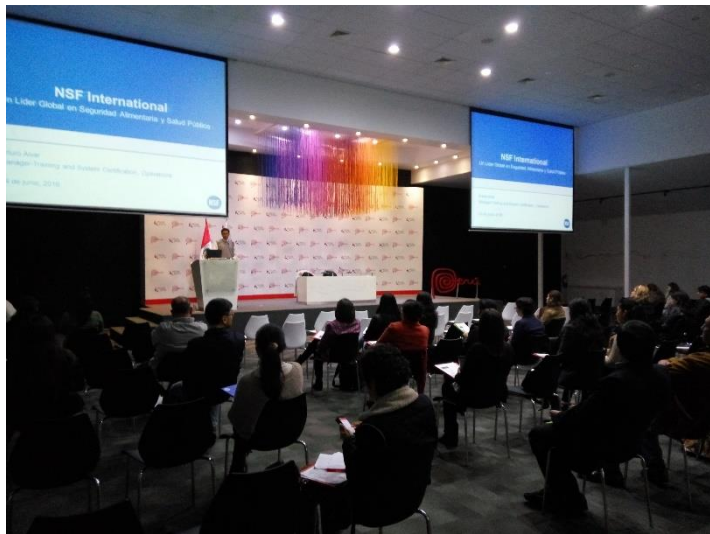
También puede indicar PRODUCE FOR siempre y cuando el registro sanitario tenga vigencia y se haya realizado una ampliación por parte del propietario del mismo.

GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.



Seminarios de sensibilización

Taller de capacitación en la norma “Controles preventivos para alimentos de consumo humano” y “Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros (PVPE)”



Fecha: viernes 24 de junio, 2016
Lugar: Lima
Asistentes: 142 personas



Fecha: martes 28 de junio, 2016
Lugar: Trujillo
Asistentes: 90 personas

Alianzas con Autoridades Internacionales

Talleres con el apoyo de la FDA: Ley FSMA, Controles Preventivos de inocuidad para la exportación de Alimentos a los EE.UU.
Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA).
Requisitos para exportar alimentos a EE.UU.



Fecha: 17 y 18 julio, 2017
Lugar: Lima
Asistentes: 211 personas



Fecha: 20 de julio, 2017
Lugar: Trujillo
Asistentes: 107 personas



Fecha: 21 de julio, 2017
Lugar: Arequipa
Asistentes: 64 personas

Cursos especializados, metodología y certificación internacional

CURSO FSPCA: Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano



Curso Oficial FSPCA: Controles Preventivos para alimentos de consumo humano

La Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PROMPERÚ, lo invitan a participar de un entrenamiento integral en controles preventivos, según el currículo estandarizado de la FSPCA y aprobado por la FDA de Estados Unidos.

Dirigido a empresas de manufactura, procesamiento y envasado de productos alimenticios para consumo en EE. UU.

Lineamientos de participación

Fechas y horarios:
 5 - 6 de diciembre de 8:20 a.m. a 6:00 p.m.
 7 de diciembre de 8:20 a.m. a 1:00 p.m.

Lugar: Casa Andina Select Chiclayo
 Av. Federico Villarreal 115, Chiclayo

[Regístrate aquí](#) [Descargar agenda](#)

Inscripciones hasta el 30 de noviembre

Contacto:
 Javier Silva / jsilva@promperu.gob.pe
 T: (511) 616 7300 A: 2501

Cursos especializados, metodología y certificación internacional

CURSO PSA: Norma sobre la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos



Curso Oficial PSA: Norma sobre la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos

La Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PROMPERÚ, lo invita a participar de un entrenamiento integral para empresas productoras, según el currículo estandarizado de la PSA y aprobado por la FDA de Estados Unidos.

Dirigido a empresas que cultivan, cosechan, empacan o almacenan frutas y hortalizas con destino a EE.UU.

Lineamientos de participación

Fecha: 13 – 14 de diciembre, 2018
 Hora: 8:30 a.m. a 1:00 p.m.
 Lugar: Hotel Villa de Valverde
 Av. La Angostura A-44 B, Ica

[Regístrate aquí](#) [Descargar agenda](#)

Inscripciones hasta el 7 de diciembre

Contacto:
 Javier Silva / jsilva@promperu.gob.pe
 T: (511) 616 7300 A: 2501

Requisitos de Acceso a Mercados - RAM



ram.promperu.gob.pe



Plaguicidas LMR

perú

Búsqueda Condiciones de uso Plaguicidas Glosario de términos Contacto

Plaguicidas LMR

Brinda información sobre los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas por cultivo, establecidos en los principales países a los que exportamos.

Seleccione el cultivo Seleccione el país

[Fuentes de Información](#)

plaguicidaslmr.promperu.gob.pe



Seminarios virtuales Miércoles del exportador

Preguntas y Respuestas

Javier Silva Chang

Especialista en Regulaciones

jsilva@promperu.gob.pe



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo



**¡Gracias por haber sido parte
de este webinar!**

Recuerda que puedes encontrar mayor información sobre todas nuestras actividades y webinars en nuestras redes sociales y página web.