

LA CALIDAD EN EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS



Piura, mayo 2012



PROGRAMACIÓN DE LAS JORNADAS DE LA CALIDAD

FECHA	TEMA
20 de junio	Requisitos fitosanitarios para la agroexportación - SENASA
27 de junio	Requisitos Sanitarios para la Exportación de Alimentos - DIGESA
04 de julio	Requisitos sanitarios para la exportación de productos hidrobiológicos - SANIPES
11 de julio	Requisitos para exportar alimentos a EEUU - Parte I - PROMPERU
18 de julio	Requisitos para exportar alimentos a EEUU - Parte II - PROMPERU
01 de agosto	Requisitos para exportar alimentos al mercado asiático - TRADE TRAINING
08 de agosto	Requisitos para exportar alimentos a la Unión Europea – EQ SOLUTIONS
15 de agosto	Requisitos para exportar alimentos a Brasil - TRADE TRAINING
22 de agosto	Buenas Prácticas Agrícolas – Globalgap – GRUPO PERUGAP
29 de agosto	Las Buenas Prácticas De Manufactura en la industria de alimentos – KMR
05 de setiembre	Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control - Sistema HACCP - KMR

FECHA	TEMA
12 de setiembre	Las Buenas Prácticas en el sector manufacturero -PROMPERU
26 de setiembre	Sistemas Integrados de Gestión e indicadores de gestión - SGS
03 de octubre	Certificación Orgánica: NOP/USDA Organic Agricultura Ecológica/UE. – CONTROL UNION
10 de octubre	La certificación Fair Trade (Comercio Justo) - Coordinadora Nacional de Pequeños Productores de Comercio Justo del Peru
17 de octubre	Certificación Kosher: Certificaciones culturales y religiosas para exportación – CERTIFICACIONES RELIGIOSAS
24 de octubre	Certificación Halal: Requisitos del Mercado Musulmán - ASOCIACION ISLAMICA DEL PERU
31 de octubre	Buenas Prácticas Ambientales: huella de carbono, huella de agua – NSF
07 de noviembre	Importancia de las Normas Técnicas Peruanas –PROMPERU
14 de noviembre	Rastreabilidad de Alimento – GS1
21 de noviembre	La seguridad en la cadena logística de las exportaciones – Sistema de gestión en control y seguridad BASC

<http://eventosyconferencias.com/promperu>



AGENDA



Presencia Peruana en el Comercio Mundial



El mundo - la Globalización



Exigencias de los consumidores



Calidad en los Alimentos



Principales Regulaciones EEUU - UE



Sistema de Alertas Sanitarias



Conclusiones



PRESENCIA PERUANA EN EL COMERCIO MUNDIAL

4,750 partidas arancelarias



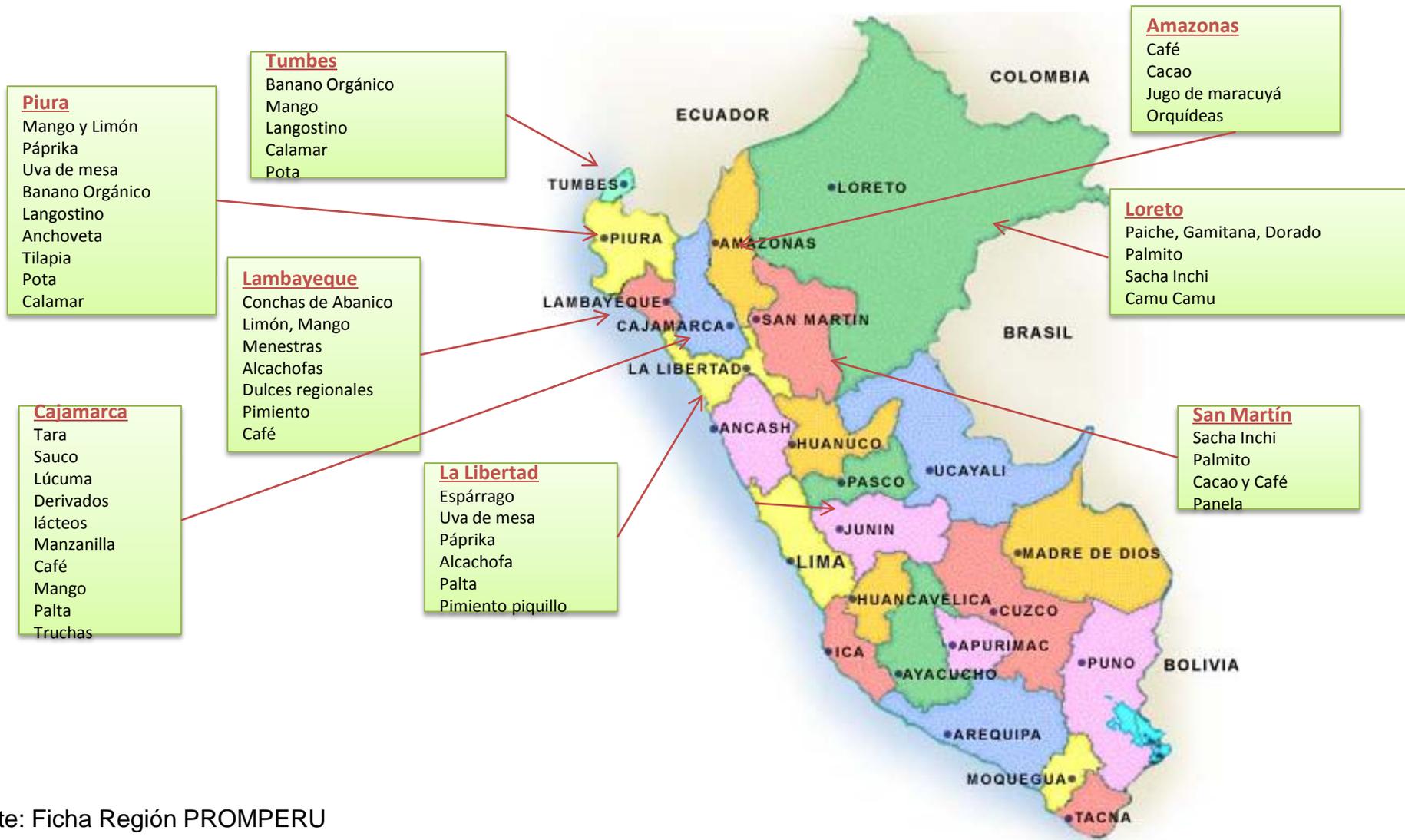
178 mercados

6,136 exportadores



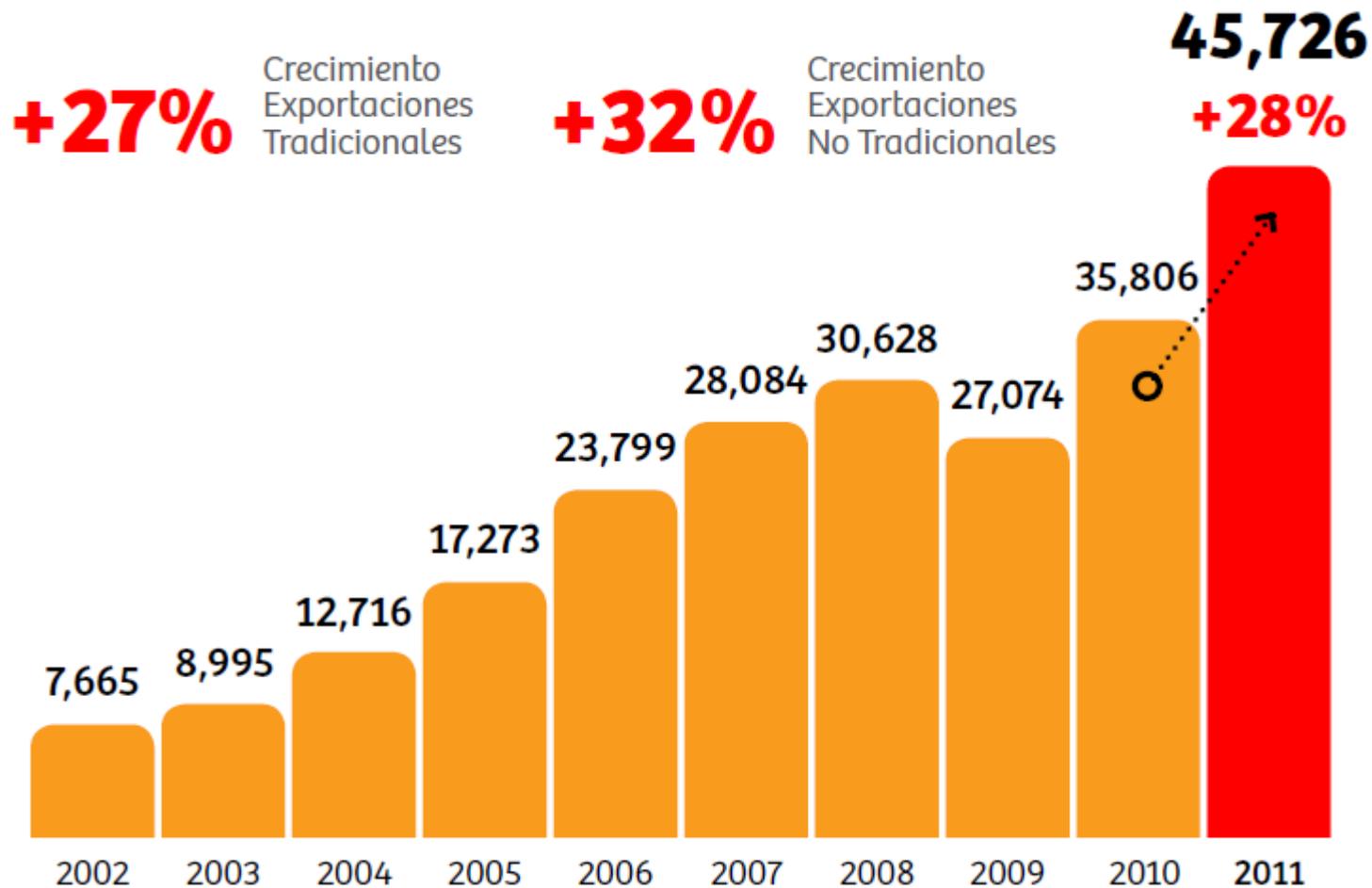


Oferta de productos





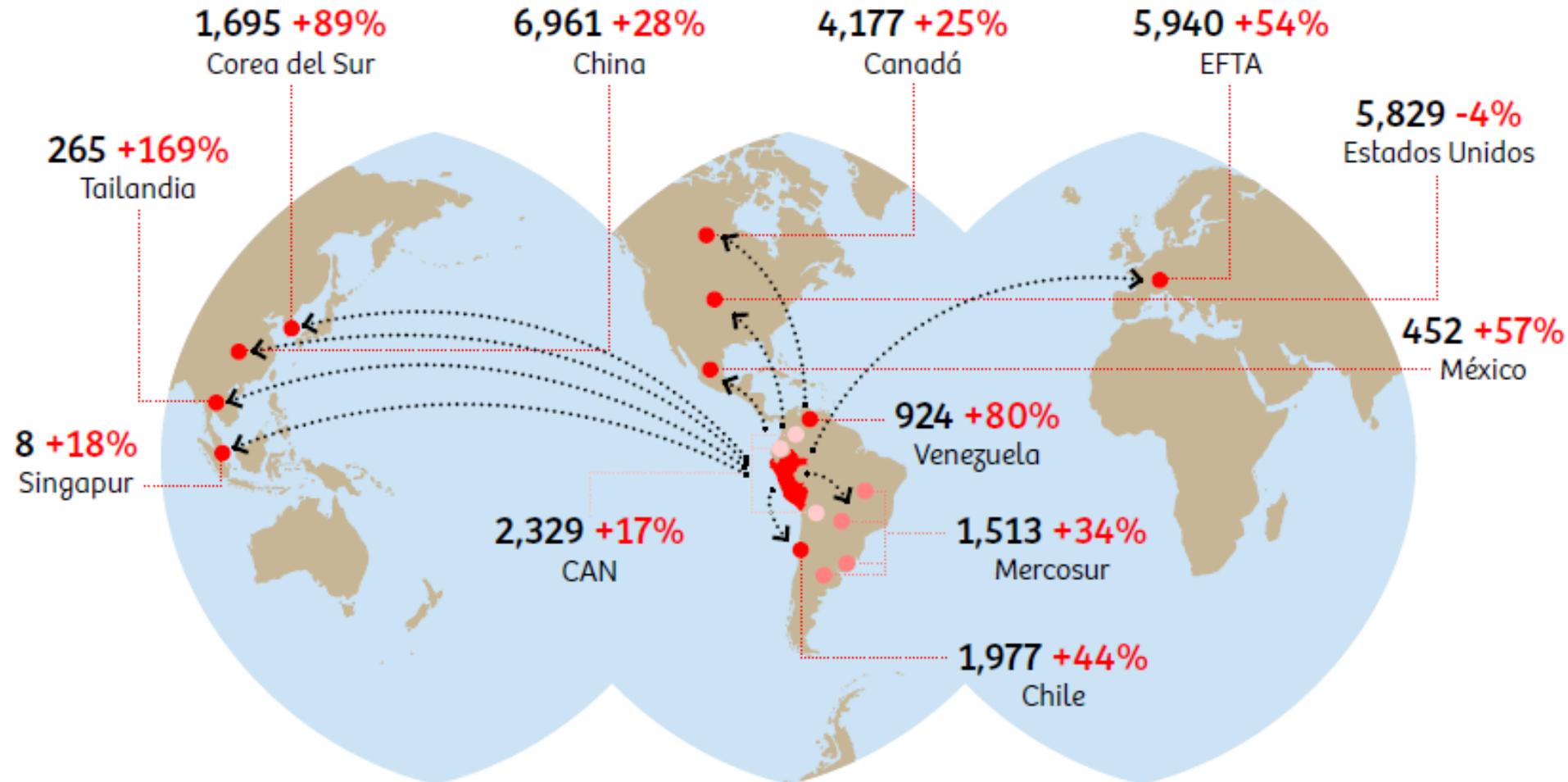
Las exportaciones peruanas 2011 (en millones de US\$)





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

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

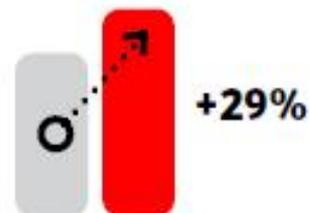




Exportación del Sector Agro y Agroindustria 2011



Crecimiento



778
Pymes
156
Mercados



Productos emblemáticos

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

Productos dinámicos

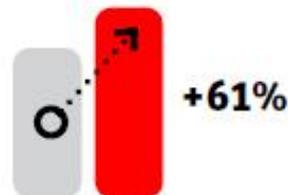
- Cacao y derivados US\$ 128 / + 34%
- Menestras US\$ 75 / + 12%
- Banano orgánico US\$ 65 / + 28%
- Fresas US\$ 14 / + 119.3%
- Granada US\$ 11 / + 178%



Exportación del Sector Pesca y Acuicultura 2011



Crecimiento



277
Pymes
114
Mercados



Productos emblemáticos

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

Productos dinámicos

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

Fuente: Sunat Elaboración: Promperu

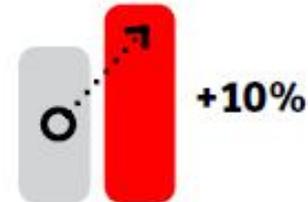


Exportación de Biocomercio 2011

Valor exportado 2011:

US\$ **351** MM

Crecimiento



143
Pymes
100
Mercados



Productos emblemáticos

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

Productos dinámicos

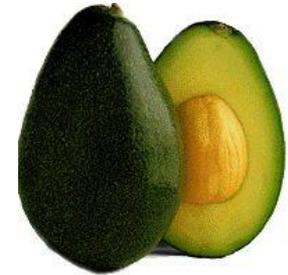
- Camu camu US \$ 920 mil / +53%
- Yacón US \$ 1millón / +74%

Fuente: Sunat Elaboración: Promperu



Líderes en el mundo (No Tradicionales)

- 1er exportador espárrago fresco
- 2do exportador madera aserrada mahogany
- 2do exportador espárrago en conserva
- 3er exportador páprika
- 2do exportador chapas y tiras de zinc
- 5to exportador de mango
- 7mo exportador de palta
- 6to exportador camisas de algodón





Líderes en el Mundo (Tradicionales)

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





EL MUNDO

EEUU: 308 millones de habitantes

85% de PBI

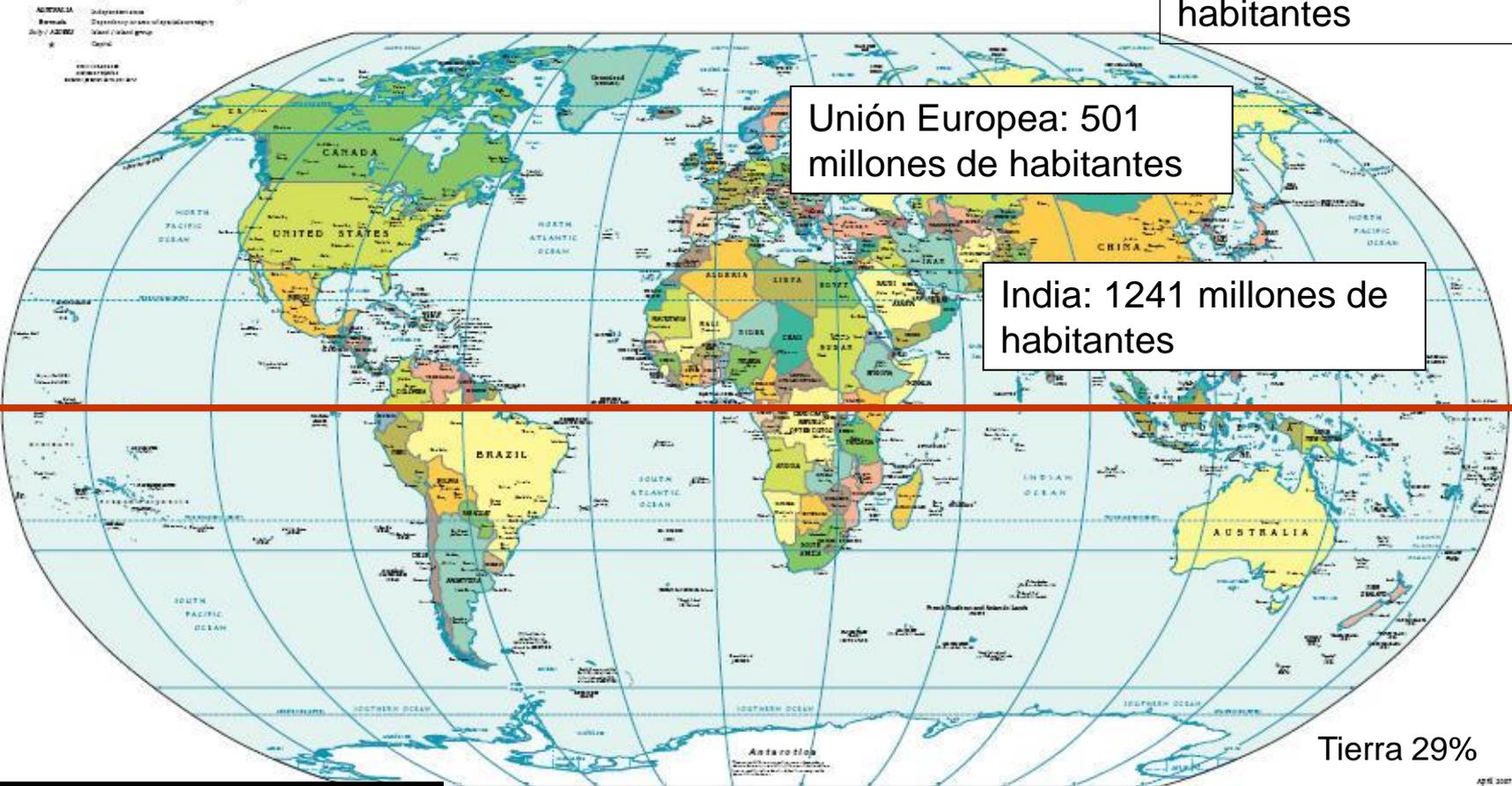
80% de población

China: 1339 millones de habitantes

Unión Europea: 501 millones de habitantes

India: 1241 millones de habitantes

Political Map of the World, April 2007



TOTAL: 7000 millones de habitantes

Tierra 29%

Mar 71%

April 2007



LA GLOBALIZACIÓN



Globalización: se acortan las distancias...



Debemos ser más competitivos

Nuevos retos :

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





EXIGENCIA DE LOS CONSUMIDORES





- ***Buena apariencia (presentación)***



Mercado de
París
Chirimoyas de
España
con protección
contra
sacudidas y
golpes



- ***De fácil uso:*** cortado, tamaño apropiado, pelado, mixturas, etc.





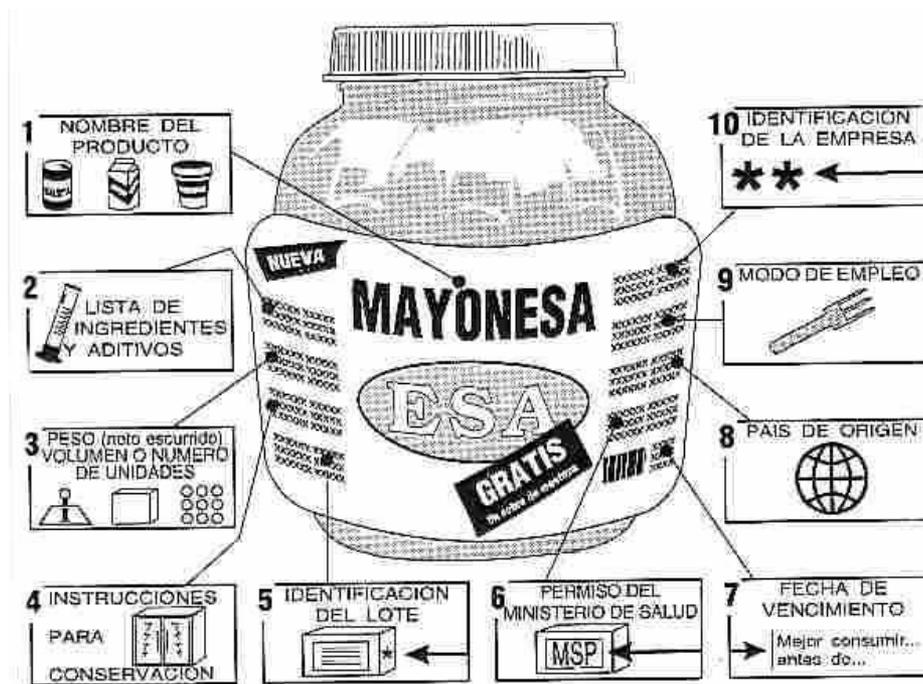
- ***Variedad de productos:***

Para satisfacer las preferencias étnicas y culturales





- **Amplia información:** Sobre origen, valor nutritivo, ingredientes, formas de preparación y consumo.



- **Confiabilidad:** Sobre la inocuidad y calidad.



INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

Codex Alimentarius



CALIDAD

¿Qué entendemos por calidad?:

Grado en el que un conjunto de características **inherentes** cumple con los **requisitos**.

ISO 9000:2005



Según FAO: “Una Característica Compleja de los alimentos que determina su valor o aceptabilidad para los consumidores”

(22a Conferencia Regional de la FAO, para Europa. Oporto 2000)



Características de la calidad de los alimentos

IMPLICITAS (evidente y esencial)

1. Inocuidad
2. Sano, valor nutritivo
3. Información del producto (productor, fecha e vencimiento, etc.)

EXPLICITAS (cumplir exigencias)

1. Satisfacción de cliente, libertad de elegir de acuerdo a sus sentidos (olor, gusto, textura, etc)
2. Buen servicio, atención
3. Presentación adecuada



CALIDAD QUE VENDE EL PRODUCTO



Mercado de
Berlín
Granadillas de
Colombia,
sin manchas ni
rayaduras



CALIDAD QUE VENDE EL PRODUCTO

\$ 9.65



Supermercado en Tokyo,
Japón

1 USD = 81.86 JPY



CALIDAD QUE VENDE EL PRODUCTO

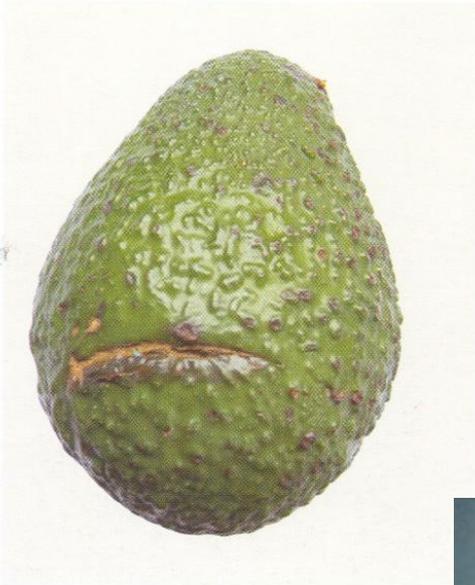
\$ 6.08



Supermercado en Tokyo, Japón



Lo que debemos evitar...



Herida abierta





Huaura, Perú
Producto no uniforme y en
cajones reusados de madera
y de forma inadecuada



Mercado Mayorista de
Miami, U.S.A.
Producto uniforme y en
empaque adecuado



PRINCIPALES REGULACIONES EEUU Y UE





Requisitos generales

- Producto exportable (restricciones fitosanitarias)
- Inspección en aduana.
- Cumplir regulaciones de acceso: etiquetado, embalaje de madera, límites máximos de residuos de plaguicidas, no exceder niveles de metales pesados, entre otros.
- Normas de origen



Estados Unidos



La Administración de Alimentos y Medicamentos



Departamento de Agricultura



La Agencia de Seguridad e Inspección de Alimentos



Agencia de Inspección de Sanidad Agropecuaria



Departamento del Tesoro



Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco



Comisión Federal del Comercio



La Comisión para la Seguridad de los Productos de Consumo



ESTADOS UNIDOS

Principales requisitos para alimentos:

- Ley contra el bioterrorismo
- Alimentos acidificados de baja acidez y acidificados
- Norma Cool (etiquetado para alimentos frescos)
- Etiquetado de los alimentos





Ley contra el bioterrorismo



Bioterrorismo: empleo criminal de sustancias dañinas contra una población con el propósito de generar enfermedad, muerte, pánico y terror.

11 de setiembre de 2001



Contenido de Ley contra el Bioterrorismo

- Título I: Preparación nacional contra el bioterrorismo y otras emergencias en salud pública
- Título II: Incremento a los controles sobre agentes biológicos peligrosos y toxinas
- **Título III: Protección de la inocuidad y seguridad del suministro de alimentos y medicamentos**
- Título IV: Seguridad y garantía del agua potable
- Título V: Disposiciones adicionales



Título III: Protección de la **inocuidad** y seguridad del suministro de alimentos y medicamentos

- Detención Administrativa (Sec. 303)
- **Registro de Instalaciones Alimenticias (Sec. 305)**
- Establecimiento y Mantenimiento de Registros (Sec. 306)
- **Notificación Previa de Alimentos Importados (Sec. 307)**



Alimentos LACF/AF

La FDA **exige** que todos los fabricantes nacionales y extranjeros, de alimentos envasados en recipientes herméticamente cerrados, catalogados como de baja acidez o acidificados:

- 1. Registren ante el FDA** cada planta procesadora y,
- 2. Presenten información** de cada proceso LACF o AF los cuales deberán ser aceptados por el FDA antes de que el alimento pueda ser comercializado en los Estados Unidos.



Como saber si el producto es LACF / AF:

pH	(a_w)	LACF	AF
≤ 4.6	> 0.85	No	Sí
> 4.6	> 0.85	Sí	No

LACF: low-acid canned foods

AF: acidified foods



Etiquetado

- FDA es el encargado de regular el etiquetado de los alimentos, salvo:

a. Los productos que contengan más de un **2% del contenido cárnico** (*excepto* pescado y mariscos, conejo y carne de caza) son regulados por el **FSIS** (Dpto. Agricultura)

b. Las bebidas **alcohólicas, espirituosas,** con una graduación superior al **7% en volumen.** Estas son reguladas por el Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco (TTB) **Departamento del Tesoro de los Estados Unidos.**

Cómo leer las etiquetas de los productos envasados

Denominación
Explica la naturaleza y función del producto.

Lista de ingredientes
Materias primas y aditivos, en orden decreciente de peso, según las cantidades usadas.

Instrucciones de uso
Cuando sea necesario debe figurar el modo de **preparación** o uso del alimento, o advertencias para su consumo.

Información nutricional
Sólo es obligatoria para los productos dietéticos, nutridos o para regímenes especiales.

Modo de conservación
RPE o RNE
Registro Nacional o Provincial del Establecimiento Elaborador.
RNPA o RPPA
Registro Nacional o Provincial del producto alimenticio. No deben ser permisos "en trámite" o números de expediente.

Fechas de elaboración y vencimiento
El vencimiento no debe ser inminente.
Lote
Identifica productos fabricados el mismo día y bajo las mismas condiciones.

Contenido neto
Para los alimentos envasados con líquido debe figurar el peso escuando.

Lugar de origen
Si el producto es importado, la información debe estar en castellano en una etiqueta adherida al envase.

Preparación
1 Verter el contenido del sobre en un recipiente.
2 Agregar cuantas tazas de leche y revolver.
3 Calentar a fuego moderado hasta que hierba.
4 Cuantar en la heladera hasta que solidifique.

Información nutricional
Por cada 100 gramos contiene:
Grasas 3,0 g
Lípidos 20 mg
Sodio 25 g
Glucosa 21 g
Azúcares 21 g
Potasio 3g
Valor energético 120 kcal

CONSEJOS EN LUGAR FRÍO Y SECO
Elaborado por RPPA OROSCOPE S.A.
RPPA OROSCOPE S.A.
Inscripción: 02 24 2004
Inscripción: 02 24 2005
Lote: 0001
MADE IN ARGENTINA

Fuente: DIRECCION DE LECTADO COMERCIAL. CLARIN.



Regulaciones para otros productos

- Ley Lacey
- Ley de Mejora a la Seguridad de Productos de Consumo
- Embalaje de madera



La Ley Lacey

- El 22 de Mayo de 2008, se hizo efectiva la “Ley de Alimentos, Conservación y Energía de 2008” (Food, Conservation, and Energy Act of 2008), que enmienda la ley Lacey del año 1900 de los Estados Unidos ampliando el alcance de su protección a un rango más amplio de plantas y subproductos obtenidos a través de especies vegetales (entre ellos, madera, muebles, calzados, juguetes e instrumentos musicales, entre otros)..
- Entrada en vigencia: **año 2009**



La enmienda

Fase II	Fase III	Fase IV
Obligatorio Desde 01/04/09	Obligatorio Desde el 01/10/ 09	Obligatorio Desde el 01/04/10
Cap. 44 (Maderas y Artículos de madera) 4401-(Leña) 4403-(Madera en bruto) 4404-(flejes de madera) 4406-(durmientes) 4407-(Madera aserrada) 4408-(Hojas para chapado) 4409-(frisos para parquet) 4417-(Herramientas, monturas, mangos) 4418-(Obras y piezas de carpintería)	Cap 44 (maderas y artículos de madera) 4402-(Carbón vegetal) 4412-(Madera contrachapada, madera chapada) Excepto 44129906 44129957 4414-(marcos de madera) 4419-(Art. De mesa o de cocina) 4420-(marquetas, cofrecillos, estuche para joyería)	Cap.44 (maderas y artículos de madera) 4421-(Otros art. De madera) 6602-(bastones, látigos) 8201-(Herramientas de mano) 9201-(pianos y demás instrumentos de cuerda) 9202(Otros instrumentos) 9302(revólveres y pistolas) 93051020(Partes de revólveres) 940169(asientos con armazón) 950420(art. Para billar) 9703(Esculturas)



¿Cómo cumplir con la enmienda?

- Llenando un formulario denominado **“declaración de importación”** con los siguientes datos:
 - ✓ Nombre científico de la planta
 - ✓ Valor de importación
 - ✓ Porcentaje de madera contenido en el producto, y
 - ✓ Nombre del país en el cual la planta ha sido obtenida.

http://www.aphis.usda.gov/plant_health/lacey_act/downloads/declarationform.pdf



Ley de Mejora a la Seguridad de Productos de Consumo

- La ley elaborada por La Comisión para la seguridad de productos de consumo de los EE.UU. (CPSC) presenta una enmienda que considera **ciertos requisitos de análisis y certificación para los fabricantes e importadores de productos regulados, inclusive productos para niños de hasta 12 años de edad.**
- Se considera:
 - límite en contenido total de plomo (600 ppm),
 - límites de ftalatos para ciertos productos (1000 ppm),
 - estándares obligatorios para juguetes
- Los fabricantes e importadores, grandes y pequeños, de productos infantiles, no precisarán analizar o certificar con estos nuevos requisitos; sin embargo, deberán cumplir con los límites de plomo y ftalatos, los estándares obligatorios para juguetes y otros requisitos.
- **Entrada en vigor: 10 de febrero de 2010.**





Embalaje de madera

- Se aplica al embalaje de madera como los pallets, la madera de estiba, jaulas, bloques, barriles, cajones, tablas para carga, collarines de paletas y calces, embalaje que pueda acompañar a casi cualquier envío importado, incluso a los que normalmente no son objeto de inspección fitosanitaria.





UNION EUROPEA



Agencia Comunitaria de
Control de la Pesca
(CFCA)



Agencia Europea de
Medicamentos (EMA)



Agencia Europea de
Medio Ambiente (EEA)



Agencia Europea de
Sustancias y Preparados
Químicos (ECHA)



Agencia Europea de
Seguridad de las Redes y
de la Información



European Food Safety Authority

Autoridad Europea de
Seguridad Alimentaria



UNIÓN EUROPEA

Productos de origen no animal

- a. **Reglamento 178-2002** por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
- b. **Reglamento 852-2004** sobre higiene de alimentos
- c. **Reglamento 2073-2005** criterios microbiológicos.





- d. **Niveles máximos de contaminantes** (frutas, vegetales, semillas, jugos frutas); Reglamento 1881/2006.
- e. **Niveles máximos de residuos de pesticidas** en alimentos (Frutas, vegetales, cereales) Reglamento 396/2005.
- f. **Embalajes** en contacto con los alimentos deben evitar migraciones de elementos de su composición en alimentos que pueden ser peligrosos en la salud Reglamento 1935/2004.
- g. **Aromas y aditivos autorizados**: Reglamentos /Directivas que definen los aditivos y su condiciones de utilización.
- h. Reglamento 1935-2004 **Trazabilidad**



Cumpliendo requisitos de calidad e inocuidad

- No exceder los LMR plaguicidas permitidos por nuestro país y el país de destino



LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS PLAGUICIDAS

GUIA REFERENCIAL

GUÍA REFERENCIAL DE LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS QUÍMICOS DE USO AGRÍCOLA (P.Q.U.A.) PARA LOS PRINCIPALES PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS DE EXPORTACIÓN SEGÚN MERCADOS DE DESTINO

TÉRMINOS DE USO

Esta base de datos ha sido diseñada para ser utilizada por los productores/agroexportadores como referencia en la elección de plaguicidas, aplicación de técnicas de Manejo Integrado de Plagas, implementación de Buenas Prácticas Agrícolas y toda actividad destinada a obtener un producto hortofrutícola libre de residuos de plaguicidas o que no exceda los LMR establecidos por el país de destino.

Esta guía incluye solamente ingredientes activos (I.A.) de Plaguicidas Químicos de Uso Agrícola (P.Q.U.A) conforme a la definición del Manual Técnico Andino para el Registro y Control de Plaguicidas Químicos de Uso Agrícola de la Comunidad Andina, quedando excluidos otros insumos agrícolas, inclusive plaguicidas biológicos. [Consulte el Glosario del Manual Técnico Andino](#)

Última actualización: **10 de diciembre de 2010**. Los países considerados legislan intensamente en materia de LMR, por lo tanto esta información estará permanentemente sujeta a cambios posteriores a su publicación.

El usuario de ésta base de datos acepta que la información mostrada es referencial y que para efectos de operaciones comerciales ambas partes deberán estar bien informadas acerca de todos los requisitos y regulaciones del mercado de interés contempladas para el producto hortofrutícola.

Para mayores detalles sobre plaguicidas agrícolas en el Perú, registros de plaguicidas y toda la legislación nacional vigente en materia de plaguicidas químicos de uso agrícola, consultar el portal Web del Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, Autoridad Nacional Competente en el registro y control de plaguicidas de uso agrícola.

Fuente: http://www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER_Interna.aspx?ARE=0&PFL=3&JER=179

Acepto que la información mostrada es referencial y prevalecen las fuentes oficiales de la misma.



Acepto

<http://export.promperu.gob.pe/calida>

CONSULTA RAPIDA

Registro de carga de datos al Módulo de Consultas LMR Datos, actualizado al 10 de diciembre de 2010.

	AUSTRALIA	BRASIL	CANADA	CODEX	CHILE	CHINA	COLOMBIA	UNION EUROPEA	REINO UNIDO	INDIA	JAPON	COREA DEL SUR (REPÚBLICA DE COREA)	MÉXICO	MALASIA	TAIWAN	ESTADOS UNIDOS	VENEZUELA	URSS
ESPARRAGO	LMR		LMR	LMR				LMR	LMR		LMR		LMR			LMR		
MANGO FRESCO			LMR	LMR		LMR		LMR	LMR		LMR				LMR	LMR		
ALCACHOFA			LMR	LMR				LMR	LMR							LMR		
UVA DE MESA			LMR	LMR		LMR	LMR	LMR	LMR	LMR	LMR		LMR	LMR		LMR	LMR	LMR
CEBOLLAS			LMR	LMR			LMR	LMR	LMR		LMR					LMR		
PALTAS (AGUACATES)			LMR	LMR				LMR	LMR				LMR			LMR		
MANDARINA			LMR	LMR				LMR	LMR							LMR	LMR	
CAFE				LMR				LMR	LMR		LMR	LMR						
NARANJAS			LMR	LMR				LMR	LMR							LMR		
TANGELO			LMR	LMR			LMR	LMR	LMR							LMR		
PIMIENTOS			LMR	LMR				LMR	LMR				LMR			LMR		
ARVEJAS CHINAS (Snow Peas)			LMR	LMR				LMR	LMR							LMR		
AJOS				LMR	LMR		LMR									LMR	LMR	
GRANADILLA								LMR								LMR		
ACEITUNA		LMR		LMR			LMR											

Fuentes de Información



Productos de origen animal

- Reconocimiento de la Autoridad Competente
- Las autoridades competentes deben realizar controles e inspecciones en toda la cadena de producción (higiene, bienestar animal y salud pública).
- País debe cumplir las normas de sanidad animal
- Debe existir un sistema de vigilancia (requisitos de la UE residuos de medicamentos veterinarios , plaguicidas contaminantes).
- La Oficina Alimentaria y Veterinaria de la Comisión europea lleva a cabo inspecciones con objeto de confirmar que el país cumple con los requisitos mencionados.
- Se puede autorizar solo para algunos productos: Perú es autorizado para pescados, moluscos bivalvos, tripas de carne.
- Establecimiento autorizado:

https://sanco.ec.europa.eu/traces/output/listsPerCountry_en.htm#

Perú solo exporta productos hidrobiológicos





Novel Foods – alimentos nuevos

- Alimentos **que no han ingresado a Europa antes del 15 de mayo de 1997** serán considerados alimentos nuevos.
- Preocupación para productos peruanos de nuestra biodiversidad: **sacha inchi, yacón, camu camu**
- Regulación actualmente en revisión.





Medicamentos



- Agencia Europea de medicamentos
- Se requiere autorización de un Estado miembro.
- Sistema de farmacovigilancia
- http://europa.eu/legislation_summaries/internal_market/single_market_for_goods/pharmaceutical_and_cosmetic_products/index_es.htm

Productos cosméticos

- No se requiere autorización previa.
- Cumplir con el Directiva 76/768/CEE
Cosméticos: composición, etiquetado,
experimentos con animales

http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/l2_1191_es.htm





Productos textiles

- **Directiva 96/74 sobre denominaciones textiles:**
composición y etiquetado de los productos textiles.
- Solo el etiquetado sobre composición es obligatorio.
- Las demás informaciones sobre la etiqueta son voluntarias.
- http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/l32007_es.htm
- **Directivas sobre uso de sustancias peligrosas, en particular Directiva sobre colorantes azoicos**
 - No olvidar que en casos limitados pueden aplicarse requisitos nacionales adicionales por ej. “keep away from fire” en UK para prendas de vestir de niños.



Calzado



- Directiva 94/11 sobre componentes del calzado
- La etiqueta debe contener información sobre el empeine, el forro, la plantilla y la suela del artículo de calzado.
- La etiqueta debe proporcionar **mediante pictogramas homologados o indicaciones textuales**, que se definen y representan en el anexo de la Directiva, información sobre el **material que constituye al menos el 80 % de la superficie del empeine**, el forro del artículo de calzado y al menos el 80 % del volumen de la suela. En cambio, si ningún material constituye por lo menos el 80 %, debe proporcionarse información sobre los 2 materiales principales que entran en la composición del artículo.
- http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/l21209_es.htm



Productos Químicos



- Desde 1/06/2007: Reglamento REACH
<http://www.europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/l21282.htm>
- Es un sistema integrado único de registro, evaluación y autorización de sustancias químicas
- **Impone Registro de producto, responsabilidad del fabricante o del importador** sobre las propiedades de las sustancias, preparaciones y sustancias en artículos



¿Cómo evidenciar la calidad?

- A través del cumplimiento de buenas prácticas en todas las etapas del proceso.

Calidad en producto: Codex Alimentarius y Normas Técnicas Peruanas

Calidad en proceso: Sistemas de Gestión de Calidad e inocuidad: BPA, ISO 9001, entre otros.

Buenas Prácticas Agrícolas - BPA





HACCP

PRE-REQUISITOS

SISTEMAS DE SOPORTE

**Buenas
Prácticas de
Manufactura**

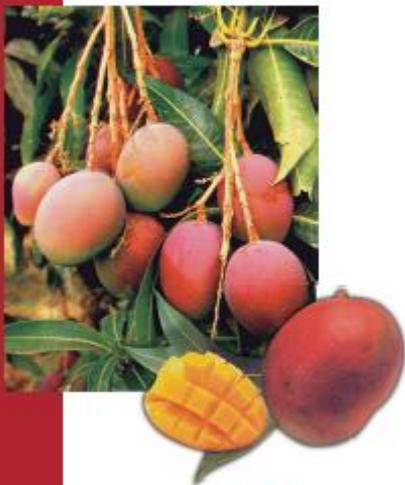
**Principios
Generales de
Higiene**

Normas Técnicas Peruanas

indecopi

Norma Técnica Peruana

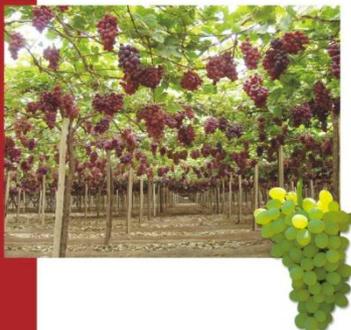
MANGO. Mango fresco. requisitos



indecopi

Norma Técnica Peruana

Uvas de mesa



Requisitos



indecopi

Norma Técnica Peruana

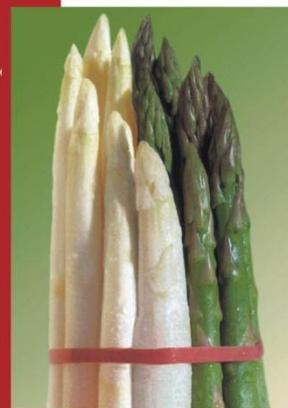
café verde. requisitos



indecopi

Norma Técnica Peruana

ESPÁRRAGOS FRESCOS. Requisitos



indecopi

Norma Técnica Peruana

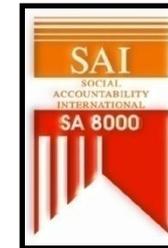
Paltas. Requisitos





Nuevas preocupaciones de los consumidores

- Manipulación genética de los alimentos.
- Protección del medio ambiente.
- Protección del bienestar animal.
- Responsabilidad Social
- Comercio Justo
- Preferencias religiosas o culturales





Producción Orgánica

- Certificaciones administradas por el sector público:



En el Perú: SENASA es la Autoridad Competente a través de CONAPO.

- Certificaciones privadas:





Comercio Justo



- **IFAT (WFTO):** auto evaluación, revisión mutua, verificación externa, la marca es para la organización, no para el producto

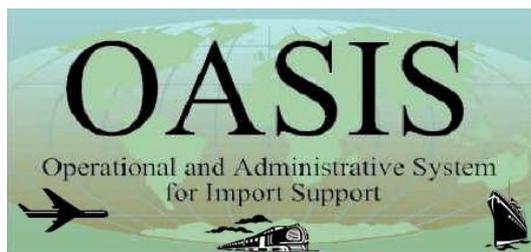


- **FLO:** Inspección independiente, sello para el producto



Evitemos detenciones o rechazos

Sistema de alertas sanitarias





EEUU: Sistema OASIS

- FDA tiene la autoridad para detener los productos bajo su responsabilidad, por incumplir las regulaciones para alimentos y medicamentos que ingresarán a los EEUU.
- El dueño del producto podrá responder la notificación solicitando su admisibilidad, caso contrario, se rechazará o reexportará dentro de los 90 días.
- Las inspecciones se realizan en base a la categoría de riesgo que puedan tener los productos.



Reporte de rechazos - IRR

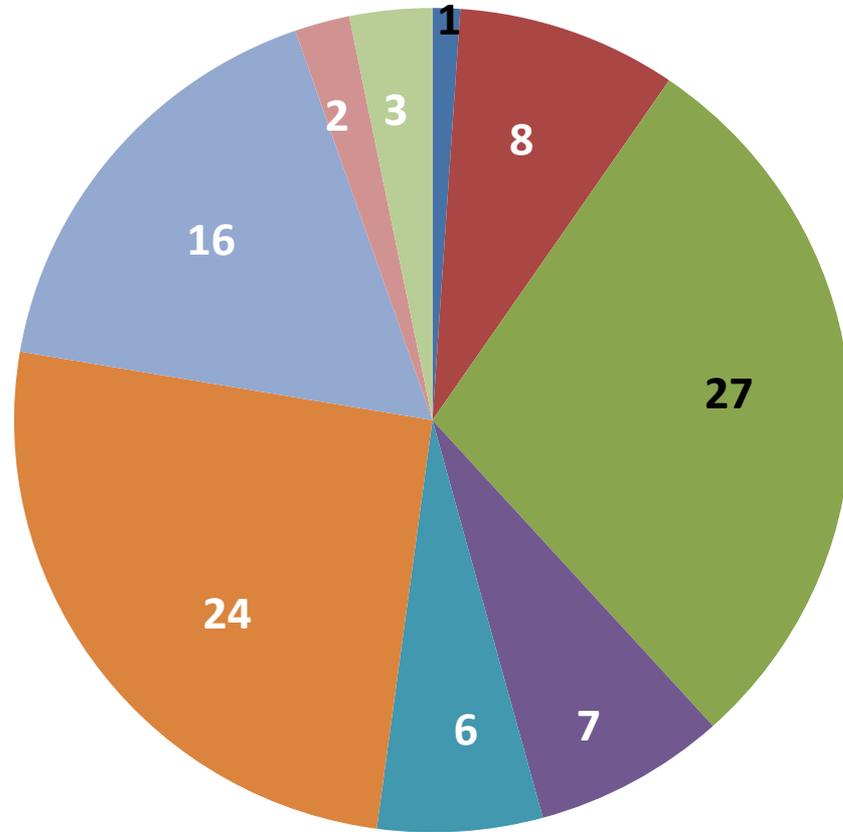
- Actualizado mensualmente
- Acceso público:

http://www.accessdata.fda.gov/scripts/ImportRefusals/ir_index.cfm



DETENCIONES Y RECHAZOS DE ALIMENTOS A ESTADOS UNIDOS

AFLATOXINAS	1
ETIQUETADO	8
SUCIEDAD	27
LACF	7
NO ENGLISH	6
INGREDIENTE INAPROBADO	24
PESTICIDAS	16
INGREDIETE VENENOSO	2
SALMONELLA	3
TOTAL	94



■ AFLATOXINAS

■ ETIQUETADO

■ SUCIEDAD

■ LACF

■ NO ENGLISH

■ INGREDIENTE INAPROBADO

■ PESTICIDAS

■ INGREDIETE VENENOSO

■ SALMONELLA



UE: Sistema RASFF

- A disposición del público desde 2002 (base legal EC/178/2002)
- Herramienta de integración para el intercambio de información entre las Autoridades Competentes en alimentos y piensos de UE en caso de que se identifique un riesgo a la salud humana y se requieran tomar medidas.
- Acceso a todo el público:
http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm

RASFF Portal

Search Page

Notification :

Reference
Subject or and

Date :

Week current week [44] previous week [43] other [week of year]
Notified between and (dd/mm/yyyy)

Notified by :

Country

Type :

Type
Classification
Basis

Product :

Category
Distribution
Origin

Search

Clear form

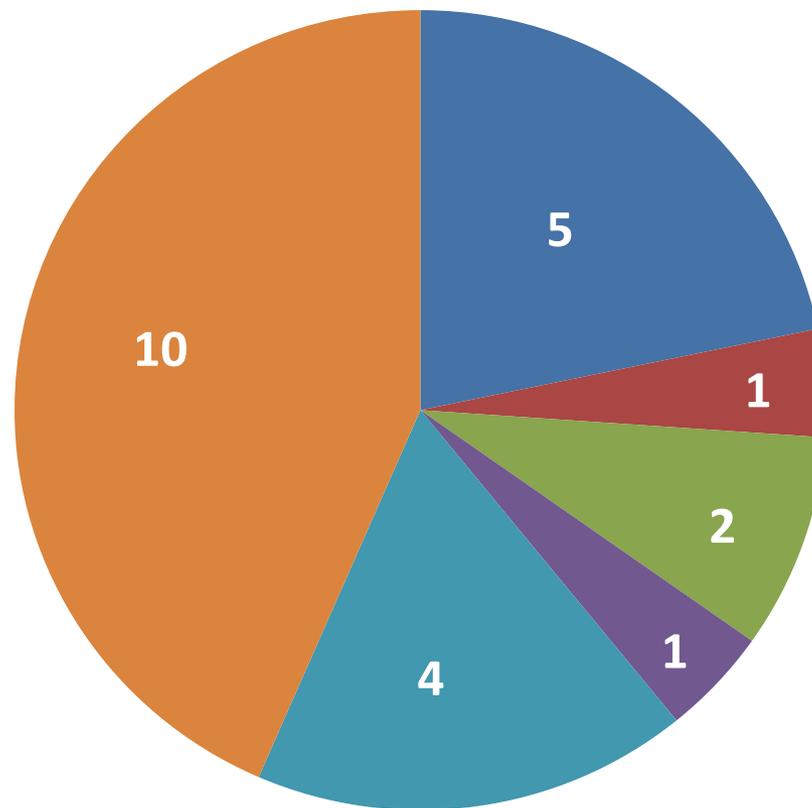
http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm

Año	Reportes	Productos	Motivos
1997	4	prod. Pesqueros	Salmonella
1998	0		
1999	1	prod. Pesqueros	Hepatitis A
2000	9	prod. Pesqueros	Enterobacterias, hepatitis A, Salmonella
2001	1	moluscos bivalvos	
2002	2	prod. Pesqueros	Enterobacterias, Cadmio
2003	6	Agroindustrial (maca, bebidas, miel)	novel food, colorante no admitido
	1	prod. Pesqueros	vibrio colera
2004	3	Agroindustrial (uva, bebidas, maca)	plaguicidas, colorantes, etiquetado
	2	prod. Pesqueros	nitrofurano
2005	3	paprika	colorante
2006	2	bebidas, coca	uso de coca en infusiones, colorantes
2007	17	Agroindustrial (paprika, conserva alcachofa, quinua, uva,	ocratoxina A, aflatoxinas, botulismo, materias extrañas, metomil
	8	prod. Pesqueros	salmonella, fragmentos de huesos
2008	5	Agroindustrial (fresa, maiz morado, alcachofa conserva, bebidas)	fumosina, colorantes, metomil
	2	prod. Pesqueros	entero bacterias, Hepatitis A
2009	14	Agroindustrial (uva, yacón, páprika)	carbendazim, novel food, ocratoxina A
	22	prod. Pesqueros	cadmio, histamina, salmonella, enterobacterias,
2010	4	Agroindustrial (páprika, mango, yacón)	ocratoxina A, novel food
	4	prod. Pesqueros	salmonella, enterobacterias
2011	9	Agroindustrial (páprika, mango, granos, extracto seco de maíz morado)	ocratoxina, fumosina, dioxina,
	14	Pesquero	salmonella, enterobacterias



DETENCIONES Y RECHAZOS DE ALIMENTOS A UNIÓN EUROPEA 2011

BACTERIA	5
ETIQUETADO	1
HONGOS	2
INGREDIENTE NO PERMITIDO	1
OCRATOXINA	4
RUPTURA DE LA CADENA DE FRIO	10
TOTAL	23



■ BACTERIA

■ ETIQUETADO

■ HONGOS

■ INGREDIENTE NO PERMITIDO

■ OCRATOXINA

■ RUPTURA DE LA CADENA DE FRIO



¿Qué podemos decir de la calidad?

- La Calidad es una meta móvil, que mantiene a las empresas en una dinámica constante para adaptarse a las nuevas exigencias del comercio internacional de alimentos.





CONCLUSIONES

Desafíos para el sector privado

- Cumplir los requisitos sanitarios y fitosanitarios establecidos por nuestro país y el de destino
- Garantizar el desarrollo de análisis de laboratorio acorde con los métodos reconocidos de manera internacional
- Garantizar la inocuidad de los alimentos elaborados, a través de la implementación de las BPA, BPM y HACCP.
- Cumplir con Normas Técnicas
- Contar con laboratorios acreditados a nivel nacional



CONCLUSIONES

Desafíos para el sector público

- Generar los dispositivos legales para garantizar la inocuidad de los alimentos = Ley de Inocuidad de los Alimentos
- Contar con laboratorios de referencia con métodos acreditados.
- Contar un mayor equipo de inspectores, sobre todo a nivel de regiones
- Brindar asistencia en BPA, BPM y HACCP
- Brindar asistencia en requisitos de acceso a mercados
- Infraestructura vial
- Acceso a financiamiento

Estándares
de calidad

BPA

BPM

Sistema
HACCP

ISO 14000

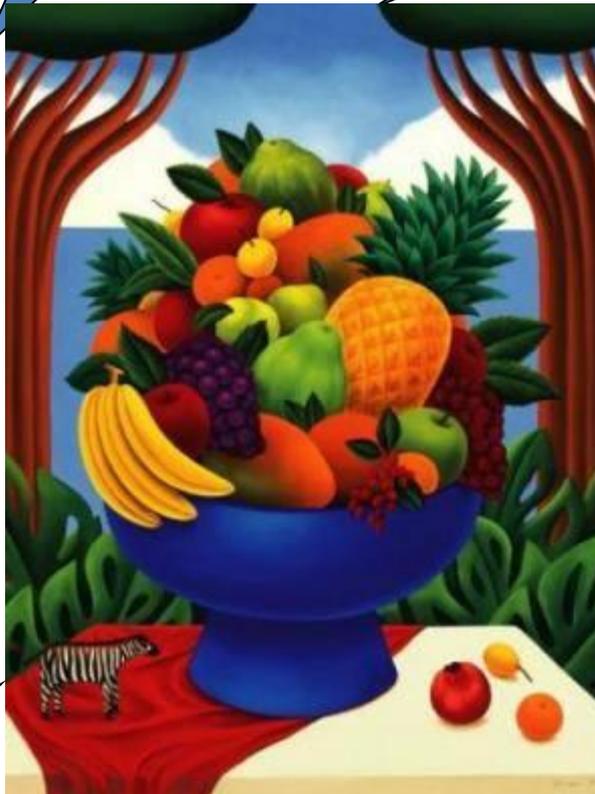
Comercio
Justo

Responsabilidad
Social

Still life with fruits. Autor NAOKO

Anti
bioterrorismo

ISO 9000





Muchas Gracias

Ing. Angelica Yovera Aliaga

ayovera@promperu.gob.pe

T. 616-7400 anexo 2606

