








Subtema: Requisitos generales para exportar alimentos a la Unión Europea

Requisitos generales para exportar alimentos a la Unión Europea	
	<p>¡Estoy muy contento porque mis exportaciones de palta siguen creciendo! Revisaré mi correo por si alguno de mis clientes me ha escrito...</p> <p>¡Ohhh, me acaba de llegar un correo de Alberto! Desea exportar cañihua a la Unión Europea y quiere que lo oriente... Creo que lo llevaré a las oficinas de PROMPERÚ.</p>
	<p>¡Víctor, qué gusto verte nuevamente por acá! ¿En qué te puedo ayudar? ¿Hay algo que no te quedó claro sobre el tema de las exportaciones a Estados Unidos?</p>
	<p>¡No Roxana, al contrario, la información que recibí me ayudó muchísimo! Ahora vengo por otro tema; te presento a Alberto, quien desea exportar cañihua a Europa y quisiera que lo ayudes con la información que necesita.</p>
	<p>¡A Europa! Esa es una excelente oportunidad para un exportador, ya que la Unión Europea es la economía más grande del mundo y el segundo mercado de destino para las exportaciones peruanas.</p>
	<p>¡Hhhh, no lo sabía! Y dime, ¿al igual que los Estados Unidos, la Unión Europea tiene alguna autoridad encargada de la seguridad alimentaria?</p>
	<p>En la Unión Europea es la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria, conocida como DG SANTÉ, la responsable de la política sobre seguridad de los alimentos y salud y de la aplicación de las leyes en este ámbito. La DG SANTÉ se apoya en la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, conocida como EFSA, para la realización de estudios científicos a fin de evaluar los riesgos asociados a los alimentos.</p>
	<p>¿Coméntame sobre los requisitos para exportar alimentos a la Unión Europea?</p>
	<p>En primer lugar, se debe cumplir con ciertos requisitos, como por ejemplo tener autorizaciones de importación, certificados fitosanitarios, entre otros.</p> <p>También es necesario cumplir con las normas sanitarias que controlan los niveles de ciertas sustancias autorizadas, como aditivos, contaminantes y pesticidas. Además, es importante cumplir con las condiciones de higiene y con el sistema HACCP, que es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Asimismo, se deben respetar las normas de etiquetado, envasado y embalaje.</p> <p>Ahora, si los productos que queremos exportar son orgánicos, tenemos que demostrarlo con una certificación. Y si se trata de alimentos considerados "novel foods" tendremos que cumplir con otros requerimientos que más adelante te mencionaré.</p> <p>Pero, además, el país a donde exportaremos también nos pedirá cumplir con las normas propias de su estado.</p>
	<p>Entiendo... ¿Y podrías comentarme un poco acerca del control de contaminantes y aditivos?</p>

	<p>Por supuesto, Alberto.</p> <p>Hay que tener en cuenta que un contaminante es cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, pero que está presente en él como resultado de la producción, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento o a consecuencia de una contaminación ambiental.</p> <p>En el caso de un mal uso de plaguicidas, esto puede generar que se excedan los límites máximos de residuos del plaguicida permitidos en el alimento, convirtiéndose en un contaminante de tipo químico.</p> <p>Debes saber también que los límites máximos de residuos varían por cada producto, por lo que debemos informarnos bien sobre el tema.</p> <p>Las estadísticas indican que 8 de 10 motivos de rechazos de alimentos en la Unión Europea, son por haber excedido los límites máximos de plaguicidas o haber aplicado alguno que no está autorizado para el cultivo.</p> <p>Por otro lado, el uso de aditivos alimentarios como: aromas, enzimas, colorantes y edulcorantes, también se encuentra regulado en la legislación europea. La mayoría de veces, estos aditivos son agregados durante el procesamiento de los alimentos para añadirles nutrientes, ayudar a procesarlos, mantenerlos frescos, o también para hacer que el producto sea más atractivo.</p>
	<p>Y... ¿hay que llevar algún control sobre las normas de higiene?</p>
	<p>Así es. Las empresas de alimentos de origen vegetal deben notificar al Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) sobre los establecimientos que están bajo su control para que realice inspecciones cuando lo considere conveniente. SENASA emitirá el certificado fitosanitario y la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, así como otros documentos necesarios para la exportación.</p> <p>Estos certificados pueden tramitarse directamente desde la página de la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE).</p>
	<p>¡Excelente la información! Pero dime, ¿qué sucede si no se cumplen estos requerimientos?</p>
	<p>Si no se cumplen los requisitos necesarios, el producto es detenido en la aduana europea para su retorno al país de origen o reenvío a otro mercado de la Unión Europea.</p>
	<p>¡Muchas gracias, Roxana! ¿Hay alguna página web donde pueda ingresar para obtener más información?</p>
	<p>Claro que sí.</p> <p>Hay una página llamada "Trade Helpdesk" que la Unión Europea ha puesto a disposición de quienes desean exportar a Europa, y es una herramienta muy útil para obtener información sobre normativas, derechos de aduana e impuestos en cada uno de los países miembros, formularios que se deben adjuntar a los envíos, y otros datos que ayudarán a cumplir los procedimientos de manera correcta.</p>



Claro que estaré en primera fila. ¡Nos vemos mañana!