

# EXPORTAR CEBOLLAS

## INDICE

1. Requisitos fitosanitarios
2. Requisitos de inocuidad e higiene
  - 2.1.1. Buenas practicas agrícolas (GAP's)
  - 2.1.2. Ley federal para insecticidas, fungicidas y pesticidas
3. Requisitos y Normas Técnicas
  - 3.1. Requisitos generales de importación para las cebollas
    - 3.1.1. Condiciones para la importación de mercancías exentas de los requisitos de importación
  - 3.2. Norma técnica según el código federal (estándares exigidos por EE.UU.)
4. Requisitos de envase y embalaje
  - 4.1. Empaque
  - 4.2. Embalaje
    - 4.2.1. Pallets
  - 4.3. Transporte
  - 4.4. Norma de embalajes de madera dado por APHIS y el USDA
5. Requisitos de marcado y etiquetado
6. Medidas antiterroristas.
  - 6.1. Certificación CTPAT y BASC
  - 6.2. Ley contra el Bioterrorismo
7. Procedimientos de evaluación de conformidad
  - 7.1. Instrucciones para obtener inspección y certificación del USDA
  - 7.2. Disposición de las cebollas que no cumplan con la inspección
8. Practicas comerciales
  - 8.1. Estándar de pungencia.
9. Ficha arancelaria

## **1. REQUISITOS FITOSANITARIOS**

Para la entrada a los EE.UU. en algunos casos es necesario tener un permiso de importación, tal como se describe en la ayuda memoria del presente informe.

La cebolla es un producto admisible en los EE.UU. y puede ingresar por cualquier puerto, pero requiere de permiso de importación, este permiso lo solicita el importador, tiene vigencia 5 años y deberá tenerlo vigente ante el USDA. El permiso de importación se puede tramitar electrónicamente por medio de la página de internet <https://web01.aphis.usda.gov/IAS.nsf/Mainform?OpenForm>. Las cebollas no tienen restricción cuarentenaria.

## **2. REQUISITOS DE SALUD INOCUIDAD E HIGIENE**

### **2.1 BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS(GAP'S)**

Para reducir el riesgo microbiológico en las cebollas frescas se recomiendan aplicar las GAPS. El conjunto de medidas a llevar a cabo por el productor se encuentran en: <http://www.foodsafety.gov/~mow/sprodgui.html#preface>.

### **2.2 LEY FEDERAL PARA INSECTICIDAS, FUNJICIDAS Y PESTICIDAS**

Se refiere a la cantidad de residuos de agroquímicos que puede permanecer en las cebollas. Estos límites de residuos son conocidos como "tolerancias". Las tolerancias son implementadas para que los alimentos importados sean aptos para el consumo humano. Esta información puede ser ampliada visitando: <http://www.epa.gov/pesticides/food/viewtols.htm>. Los límites máximos de residuos permitidos para las cebollas en la siguiente tabla.

Ingrediente Activo	Valor Máximo mg/kg
ANILACINA	1
AZINFOS METIL	2
BENSULIDA	0.1
BROMOXYNIL (BROMINAL)	0.1
CAPTAN	256
CIPERMETRINA	0.1
CHLOROTHALONIL (BRAVO)	0.5
CLORPIRIFOS	0.5
DIAZINON	0.75
DCPA	1
DICLORAN	5
ETION	1
FLUAZIFOP BUTIL (FUSILADE)	0.5
FOSETIL - ALUMINIO	0.5
GLIFOSATO	0.2
INORGANIC BROMIDE (MBR)	20
INORGANIC BROMIDE	300 (Regional tol.)
IPRODIONA	0.5
LINDANE	1
MALATION	8
MALEIC HYDRAZIDE	15
MANCOZEB	0.5
MANEB	7
METHYL PARATHION	1
METALAXIL	3
NICOTINA	2
OXIFLUORFEN	0.05
PARAQUAT (GRAMOXENE)	0.05
PENDIMETALINA	0.1
PERMETRIN	0.1
PXYDEMETON METHYL (METASYSTOX)	0.05
SETOXIDIM (POAST)	1
THIRAM	0.5
THIOPHANATE METHYL (TOPSIN-M)	3
VINCLOZOLINA	1

### 3. REQUISITOS Y NORMAS TÉCNICAS

Todas las cebollas importadas a los Estados Unidos deberán cumplir con los requisitos de grado, tamaño y madurez mínimos, antes de la importación (liberado de custodia del Servicio de Aduana de los Estados Unidos) de acuerdo con **§ 980.117 (7 CFR 980)**.(anexo 1) La regulación para la importación de las cebollas se expide según la Sección **8e (7 U.S.C. 608e-1)** de la Ley de Acuerdo para la Comercialización Agrícola de 1937 (Agricultural Marketing Agreement Act of 1937), tal como enmendada (7 U.S.C. 601-674).

#### 3.1 REQUISITOS GENERALES DE IMPORTACIÓN PARA LAS CEBOLLAS

Tipo de Cebolla	Período de Regulación	Grado	Tamaño	Madurez
Cebollas Blancas	5 de junio hasta el 9	Por lo menos U.S(E.U). No. 1	1 pulgada (25.4 mm)	Curada moderadamente

	de marzo		diámetro mínimo.	
Cebollas Rojas, excepto cebollas rojas trenzadas	5 de junio hasta el 9 de marzo	Por lo menos U.S.(E.U) No. 2	1-1/2 pulgadas (38.1 mm) diámetro mínimo.	Curada moderadamente
Todas las Cebollas excepto blancas y rojas	5 de junio hasta el 9 de marzo	Por lo menos U.S.(E.U) No. 2	1-3/4 pulgadas (44.5 mm) diámetro mínimo.	Curada moderadamente
Todas las cebollas	10 de marzo hasta el 4 de junio	No deberá exceder el 20% de defectos de U.S. No. 1. El daño serio no deberá exceder el 10%, incluyendo no más del 2% de descomposición.	Variedades blancas 1 pulgada (254 mm) diámetro mínimo.  ----- Otras variedades 1-3/4 pulgadas (44,5mm) diámetro mínimo.	

Las cebollas en tránsito desde el país de origen hasta el ingreso a los Estados Unidos por diez días o más se pueden ingresar en el caso de que cumplan con la tolerancia promedio de descomposición que no exceda un 5%.

Las regulaciones para las cebollas no aplican a las cantidades mínimas que no excedan de 110 libras (50 kilogramos) o chalotes. Las cebollas perla que no sean más grandes de 1-3/4 (44.5mm) en diámetro están exentas de los requisitos de grado, tamaño, calidad, y madurez mínimos de las regulaciones para las cebollas, pero se deben inspeccionar y certificar de acuerdo al tamaño, y el importador deberá presentar un "Formulario de Mercancías Exentas del Importador" (FV-6) tal como se comenta más abajo. Las cebollas "rojas trenzadas" quiere decir la variedad roja con la parte superior trenzada (inter-enlazada). "Curada moderadamente" quiere decir que las cebollas están maduras y más cerca de estar bien curadas que un poco curadas.

**3.1.1 CONDICIONES PARA LA IMPORTACIÓN DE MERCANCÍAS EXCENTAS DE LOS REQUISITOS DE IMPORTACIÓN** – The Importers Exempt Commodity Form (FV-6) se usa para las cebollas para el consumo en los puntos de salida exentos tales como: instituciones de beneficencia, distribución por las agencias para dar ayuda, alimento animal, o el procesamiento comercial. (Procesamiento comercial se define como alterar físicamente la forma o composición química de las frutas por medio de enlatar, congelar, deshidratar, extraer jugo, y preparar en conservas con vinagre en salmuera, o calentar el producto). La función de cortar en rodajas, en dados, o pelar no se considera procesamiento comercial. El procesamiento no incluye comidas de preparación rápida ya sean tajadas frescas o cortadas frescas u otra operación de ensaladas preempacadas.

La copia blanca del FV-6 se deberá presentar al Servicio de Aduana de los Estados Unidos en el Puerto de Entrada. La copia amarilla del formulario se deberá franquear por correo a la Marketing Order Administration Branch (MOAB) dentro de los 2 días siguientes a la entrada de la mercancía a los Estados Unidos. El importador deberá enviar la copia rosada del formulario FV-6 con el embarque exento al destinatario. El destinatario deberá llenar la Sección II del FV-6, certificando la cantidad de la mercancía recibida y que la mercancía se usará para un propósito exento, y franquearlo por correo a la MOAB dentro de los 2 días siguientes de tomar posesión de la mercancía exenta. La copia azul deberá retener el importador.

**3.2 NORMA TÉCNICA SEGÚN EL CÓDIGO FEDERAL (ESTANDARES EXIGIDOS POR EE.UU):**

- **US ESTÁNDAR FOR GRADES OF ONION OTHER THAN BERMUDA GRANEX-GRANO TYPE ONION 7CFR 2851.2830-2851.2854(anexo 2)**
- **US ESTÁNDAR FOR GRADES OF BERMUDA GRANEX- GRANO TYPE ONION 7CFR 2851.3195-2851.3209 (anexo 3)**

Estas normas se pueden obtener ingresando a la web de los Códigos Federales americanos <http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/cfr-table-search.html#page1>.

**Resumen: Son considerados.**

<b>Daños</b>	<p>Cualquier defecto que comprometa el aspecto general, calidad, conservación, presentación y/o empaque; o los siguientes defectos o combinaciones que excedan el máximo permitido será considerado como daño:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vástagos de siembra resistentes o arbolados, mayores de 1/4 de pulgada de diámetro.</li> <li>• Fracturas semi cicatrizadas cubiertas por la capa externa o bien cicatrizadas desprovistas de capa externa.</li> <li>• Áreas secas cuando se afecta a la cebolla en un círculo de 1/2 pulgada de diámetro (para cebollas de 2 3/4 pulgadas de diámetro sin capa externa que lo cubra), o un círculo de 3/4 pulgada de diámetro (para cebollas de 2 3/4 pulgada de diámetro con capa exterior que la cubra).</li> <li>• Quemaduras donde el color verde oscuro ocasionado por la quemadura afecta el equivalente a un círculo de una pulgada en diámetro (en cebollas de 2 3/4 de pulgadas, o su correspondiente en cebollas más grandes o más pequeñas), o cuando el color verde es leve pero afecta más del 10% de la superficie.</li> <li>• Brotes visibles, o cubiertos en el cuello más grandes de 3/4 de pulgada en cebollas de dos pulgadas o mayores en diámetro (o en proporción más corto en cebollas más pequeñas).</li> <li>• Suciedades o manchas amarillentas o rojas de más de un 20%, o manchas blancas evidentes que exceden el 15% de la superficie de la cebolla.</li> <li>• Raíces secas de dos o más pulgadas de longitud o nuevas raíces cuando han crecido 1 pulgada o más.</li> <li>• Capas acuosas cuando toda la capa externa es afectada.</li> <li>• Tapas donde más del 30% de las cebollas tiene tapas de tres pulgas o más de longitud.</li> </ul>
--------------	--

<b>Daños serios</b>	<p>Cualquier defecto que comprometa el aspecto general, calidad, conservación, presentación y/o empaque; o los siguientes defectos o combinaciones que exceda el máximo permitido será considerado como daño serio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vástagos de siembra resistentes o arbolados, mayores de 1/4 de pulgada de diámetro.</li> <li>• Brotes visibles de más de 1/2 pulgada en longitud.</li> <li>• Suciedades, manchas o materiales extraños que afecten más del 25% de la cebolla.</li> <li>• Daño mecánico o cualquier corte que rompa dos o más escalas carnudas.</li> <li>• Capas acuosas cuando más de 2 escalas carnudas son afectadas.</li> </ul>
---------------------	---

Clasificación	Características	Tolerancias
U.S Nro. 1 ó E.U Tipo 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las cebollas deberán ser de forma globular, variación del color de amarillo a rojo pardo (siempre que no se mezclen cebollas de color distinto en el mismo empaque).</li> <li>• Firmes pero no suaves o esponjosas. Cuellos de dimensión normal.</li> <li>• Libres de putrefacción, suciedad cualquier otro material extraño, enfermedades o insectos.</li> <li>• No se permite más de un bulbo unido en la misma base, o cuellos deformes.</li> </ul> <p>Cebollas Exentas de "Daño" Causado por:</p> <p>Fracturas, vástagos de siembra, tapas, raíces, quemaduras, escaldado, cortes, o manchas.</p>	<p>Se admite el 10% para las cebollas Tipo 1 o 2 que no cumplan con los requisitos, incluyendo no más del 2% afectadas por remojo o putrefacción suave.</p> <p>Para las cebollas del tipo combinado se admite sólo el 10% que no cumplan los requisitos para el Tipo 2, incluyendo no más del 2% afectadas por remojo o putrefacción suave.</p>

<p>U.S Nro 2 ó E.U Tipo 2</p>	<p>Las cebollas deberán ser de forma globular, variación del color de amarillo a rojo pardo (siempre que no se mezclen cebollas de color distinto en el mismo empaque) que no estén deformadas gravemente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Libres de putrefacción, suciedad cualquier otro material extraño, enfermedades o insectos.</li> <li>• No se permite más de un bulbo unido en la misma base, o cuellos gravemente deformes.</li> </ul> <p>Cebollas Exentas de "Daño" Causado por:</p> <p>Fracturas, humedad, escaldado.</p> <p>Cebollas Exentas de "Daño Serio" Causado por:</p> <p>Vástagos de siembra, tapas, raíces, cortes, manchas.</p>	<p>No se admite ninguna tolerancia que reduzca el porcentaje de cebollas Tipo 1 requeridas en la combinación, pero los envases individuales pueden tener no menos del 35% de cebollas Tipo 1 mientras que el lote completo cumpla con la combinación requerida.</p>
<p>Combinación</p>	<p>Consiste en una combinación del Tipo 1 y Tipo 2, donde al menos el 50% por peso de las cebollas en cada lote deben ser del Tipo 1,</p>	

Grado	Talla	Tolerancia
<p><b>U.S. Nro 1 ó E.U. No 1</b></p>	<p>Talla mínima de 1 de pulgada de diámetro</p>	<p>5% para las cebollas en cualquier porción pueden estar por debajo de la talla mínima especificada</p>
<p><b>U.S. Nro 1 ó E.U. No 2</b></p>	<p>Talla mínima de 1 1/2 de pulgada de diámetro.</p>	

#### 4. REQUISITOS DE ENVASE Y EMBALAJE

**4.1 EMPAQUE:** Cajas o arpillas de 25 kg o 56 libras.

Los importadores americanos acostumbran a que este producto se empaque en cajas o arpillas menores a las cantidades especificadas por la norma.

**4.2 EMBALAJE:** Las cajas son diseñadas para entrar en un pallet de madera estándar de 40" x 48". Cuando se utiliza las arpillas va directo al piso del contenedor. En el caso de utilizar pallet de

madera, a partir del 16 de setiembre del 2005, este requerirá de una inspección fitosanitaria. (Ver 4.4)

**4.2.1 Pallet:** Deben tener esquineros de cartón o plástico en todas las esquinas, y ser debidamente zunchado en cada una de las hileras

#### **4.3 TRANSPORTE:**

Transit time & shelf life: 60 – 180 días

Temperatura transito maritime: 34 a 40°F/ + 1 a +3°C

Fijar temperature a 38°F/+3°C.

Humedad relativa: Fijar en 65 a 75%

Toberas de ventilación: 30 – 50%

Cambios de aire: low(20 cfm)

#### **4.4. NORMA DE EMBALAJES DE MADERA DADO POR APHIS Y USDA**

Esta norma aplica para la exportación de cebollas, porque las cajas se colocan sobre un PALLET de madera, que se ubican dentro de los contenedores reefer de 40 pies. Entrará en vigencia el 16 de setiembre del 2005. ( Ver 4.4 de doc “Ayuda Memoria)

#### **5. REQUISITOS DE MARCADO Y ETIQUETADO**

A solicitud del cliente, generalmente el cliente brinda la etiqueta, las regulaciones para las etiquetas (ver 7.3 de doc. “Ayuda Memoria”).

En el caso de las cebollas como van a supermercado, este brinda el marcado (una etiqueta pequeña) que se coloca en cada cebolla.

#### **6. MEDIDAS ANTITERRORISTAS**

El detalle todas las iniciativas del sistema de aduanas se ubican en: [www.customs.ustreas.gov/xp/cgov/import](http://www.customs.ustreas.gov/xp/cgov/import).

**6.1. CERTIFICACIÓN CTPAT y BASC:** El CTPAT es mecanismo de protección interna para los EE.UU. y el BASC es un mecanismo de protección fuera de los EE.UU.

La certificación BASC es recomendable, pero no obligatoria.

#### **6.2. LEY CONTRA EL BIOTERRORISMO**

Obligatorio, se debe cumplir con cada una de estas normativas y con los tiempos que se establecen. Una explicación paso a paso de lo que se debe hacer en: <http://www.prompex.gob.pe/Prompex/Portal/Menu/DefaultMenu.aspx?.menuId=105>.(ver 6.1 de doc. “Ayuda Memoria”)

#### **7. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION DE CONFORMIDAD**

**7.1 INSTRUCCIONES PARA OBTENER INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DEL USDA** El Federal or Federal-State Inspection Service, Fruit and Vegetable Programs, Agricultural Marketing Service, United States Department of Agriculture (USDA), ha sido designado como la agencia de inspección gubernamental para el propósito de certificar el grado, tamaño, y madurez de las cebollas antes de su importación a los Estados Unidos y expedirá los certificados de inspección oficiales requeridos para todas la importaciones de las cebollas.

Los servicios de inspección y certificación del USDA estarán disponibles según solicitud, de acuerdo con las reglas y regulaciones que gobiernan la inspección y certificación de frutas frescas, vegetales, y otros productos (**7 CFR Part 51**). El costo de la inspección y certificación deberá asumir el solicitante.

Los importadores de las cebollas deberán hacer arreglos para inspección y certificación en las siguientes oficinas por lo menos un día antes de su entrada en las oficinas de inspección del Puerto, dos días antes de su entrada en la Field Operations Section en la Oficina Principal en Washington llamando al teléfono (202) 720-2482.

Washington Headquarters Inspection Office: USDA, AMS, Fruit and Vegetable Programs, Fresh Products Branch, 1400 Independence Avenue, SW, Room 2056-S, Stop Code 0240, Washington, D.C. 20250-0240. Telephone: (202) 720-2482.

La lista de agencias con teléfonos de todos los estados de puede obtener en:

<http://www.ams.usda.gov/fv/8e/sp-onion.htm>

**7.2 DISPOSICIÓN DE LAS CEBOLLAS QUE NO CUMPLAN CON LA INSPECCIÓN** - Las cebollas que no cumplan con los requisitos anteriores podrían ser: (1) exportadas; (2) desechadas bajo la supervisión del Federal or Federal-State Inspection Service, obligando al importador a correr con los costos de certificar el desecho de esas cebollas; (3) desviadas hacia un punto de salida exento utilizando el formulario FV-6 (ver los varios puntos de salida exentos y los procedimientos aprobados que se enumeran arriba) o; (4) reacondicionadas y reinspeccionadas con la porción que no cumplió desechada según los procedimientos de los números (2) o (3) anteriores.

## 8. PRACTICAS COMERCIALES

Solicitados por el cliente/importador:

### 8.1. ESTANDAR DE PUNGENCIA

Todas la cebollas dulces deben obtener un estándar de pungencia reflejado por el desarrollo de ácido pívúrico (PAD) no **mayor de 4.5 PAD** o menos, a fin de cumplir con los requerimientos de exportación de cebollas dulces. El procedimiento para la determinación del PAD será el análisis de la formula establecida por la Universidad de Georgia. Las pruebas de laboratorio serán llevadas a cabo, así como dirigidas por el cliente/importador, quien es el que determina el grado de pungencia que desea. Para otros importadores la cebolla de calidad debe tener una pungencia de menos de 4.2 PAD.

Las unidades de pungencia son medidas en uM/g (Micromoles por gramo de peso fresco) usando un espectrofotómetro.

## 9. FICHA ARANCELARIA

Producto: Cebollas

Partida Arancelaria: 0703140

Descripción: Cebollas frescas o refrigeradas

Arancel General NMF: 0,31 US\$ c/Kg.

Arancel ATPDEA: Arancel 0. Incluye cebollas perla con diámetro inferior a 16 mm.

Certificado de Origen: Requerido

País	2001	2002	2003		2004		% de var. Ene-Set. 2003- 2004
	Miles de dólares			% del Total	Enero - Setiembre		
					Miles de dólares		
Todos	\$4,293.9	\$1,943.2	\$2,188.2	100.0%	\$1,811.6	\$2,405.5	32.8%
Canadá	\$3,944.3	\$1,539.0	\$1,745.9	79.8%	\$1,456.3	\$1,662.0	14.1%
Holanda	\$120.2	\$135.7	\$127.0	5.8%	\$93.8	\$63.2	-32.6%
Peru	\$109.2	\$87.0	\$101.3	4.6%	\$81.1	\$14.2	-82.5%
Argentina	\$0.0	\$0.0	\$93.1	4.3%	\$93.1	\$0.0	-100.0%
México	\$102.6	\$6.3	\$45.7	2.1%	\$27.3	\$527.6	1,832.6%

Chile	\$0.0	\$19.9	\$19.2	0.9%	\$19.2	\$27.0	40.6%
Guatemala	\$0.0	\$0.0	\$15.1	0.7%	\$15.1	\$15.1	0.0%

Fuente: USITC