

**ESTUDIO SOBRE MEDIDAS SANITARIAS Y
FITOSANITARIAS Y OBSTACULOS TECNICOS AL
COMERCIO PARA LA EXPORTACION A LOS EE.UU.**

PRODUCTO: AJOS

Partida Arancelaria: 07032000: Descripción: Ajos frescos o refrigerados.

LIMA, FEBRERO DEL 2005

INDICE

1. Requisitos fitosanitarios
 2. Requisitos de inocuidad e higiene
 - 2.1. Buenas practicas agrícolas (GAP's)
 - 2.2. Ley federal para insecticidas, fungicidas y pesticidas
 3. Requisitos y Normas Técnicas
 - 3.1. Requisitos generales de importación para los ajos
 4. Requisitos de empaque, embalaje y transporte
 5. Requisitos de marcado y etiquetado
 6. Medidas antiterroristas.
 - 6.1. Certificación CTPAT y BASC
 - 6.2. Ley contra el Bioterrorismo
 7. Ficha arancelaria
- Anexo 1: U.S. Standards for Grades of Garlic

1. REQUISITOS FITOSANITARIOS

Al exportar productos frescos a Estados Unidos, la primera autoridad encargada del control sanitario es el Animal and Plant Health Inspection Service –APHIS- del Departamento de Agricultura de Estados Unidos – USDA por sus siglas en inglés; exige que la gran mayoría de las frutas y hortalizas importadas desde Perú sean sometidas a una inspección y a un proceso de desinfección que asegure la ausencia de plagas y enfermedades nocivas. Existen determinados métodos aceptados por APHIS descritos en el documento “Ayuda Memoria OTC”.

2. REQUISITOS DE SALUD INOCUIDAD E HIGIENE

2.1 BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS(GAP'S)

Para reducir el riesgo microbiológico en los ajos frescos se recomiendan aplicar las GAPS. El conjunto de medidas a llevar a cabo por el productor se encuentran en:¹
<http://www.foodsafety.gov/~mow/sprodqui.html#preface>.

2.2 LEY FEDERAL PARA INSECTICIDAS, FUNJICIDAS Y PESTICIDAS

Se refiere a la cantidad de residuos de agroquímicos que puede permanecer en los ajos. Estos límites de residuos son conocidos como “tolerancias”. Las tolerancias son implementadas para que los alimentos importados sean aptos para el consumo humano. Los límites máximos de residuos para el ajo en 2.4 pag. 21 “Ayuda Memoria OTC”. Esta información puede ser ampliada visitando: <http://www.epa.gov/pesticides/food/viewtols.htm>

3. REQUISITOS Y NORMAS TÉCNICAS

El Agricultural Marketing Service (AMS, Servicio de Comercialización Agraria dependiente del USDA), regula la comercialización de una serie de frutas y hortalizas frescas y transformadas sujetas a las denominadas "Marketing Orders" que son organizaciones interprofesionales existentes en ciertas regiones y para ciertos productos hortofrutícolas específicos.

4. REQUISITOS DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE

El empaque de los ajos debe contener y protegerlos durante su almacenamiento, comercialización y distribución.² Dentro del empaque las unidades, deben estar por forma, color, madurez, de forma ordenada, facilitando su manipulación y distribución. El recipiente debe ajustarse al producto, aprovechándose al máximo sus dimensiones.

Debe proteger al producto del daño mecánico y de las deficientes condiciones ambientales durante su manipulación, almacenamiento y transporte; además de resistir el apilamiento, almacenamiento a bajas temperaturas y los ambientes con altos contenidos de humedad.

Dentro de los tipos de embalajes³ más comunes para el transporte de frutas y hortalizas son: tolvas, huacales (“crates”) alambrados o clavados, canastas, bandejas, cajas agujereadas y tarimas fabricadas en madera; cajas, cajones, cajas agujereadas (“lugs”) y bandejas de cartón corrugado (“fiberboard”); cajas y bandejas en plástico.

En el siguiente cuadro se presentan las condiciones de almacenamiento, temperatura, humedad, tiempo de almacenaje y punto de congelación, para frutas y vegetales en estudio, en el primer punto de la tabla están los ajos, dentro de las recomendaciones están que no se deben de almacenar mas de 7 meses.

¹ 2.1 GAPS pag.15 “Ayuda Memoria OTC”

² Ver 4.1 del documento “Ayuda Memoria”

³ Ver 4.2 del documento “Ayuda Memoria”

PROPIEDADES Y CONDICIONES RECOMENDADAS PARA ALMACENAMIENTO DE FRUTAS FRESCAS Y VEGETALES

Nombre común (Español)	Nombre común (Inglés)	Nombre científico	Temperatura		Humedad Relativa %	Temperatura máxima de congelamiento		Producción de Etileno*	Sensibilidad al Etileno	Tiempo aprox. Almacenamiento
			°C	°F		°C	°F			
Ajo, bulbo	Garlic bulb	<i>Allium sativum</i>	-1-0	30-32	65-70	-2	28,4	Muy Bajo	Baja	6-7 meses
Arándano	Blueberries	<i>Vaccinium corymbosum</i>	-0.5-0	31-32	90-95	-1,3	29,7	Bajo	Baja	10-18 días
Cebolla cabezona, seca	Onion ,mature bulbs, dry	<i>Allium cepa</i>	0	32	65-70	-0,8	30,6	Muy Bajo	Baja	1-8 meses
Lima, Tahiti o Persia	Lime, Mexican, Tahiti or Persian	<i>Citrus aurantifolia; C. Latifolia</i>	.09-10	48-50	85-90	-1,6	29,1			6-8 semanas
Limón	Lemon	<i>Citrus limon</i>	.10-13	50-55	85-90	-1,4	29,4			1-6 meses
Mango	Mango	<i>Mangifera indica</i>	13	55	85-90	-1,4	29,5	Moderado	Moderada	2-3 semanas
Piña	Pineapple	<i>Ananas comosus</i>	.07-13	45-55	85-90	-1,1	30	Bajo	Baja	2-4 semanas
Plátano	Plantain	<i>Musa paradisiaca var. paradisiaca</i>	13-15	55-59	90-95	-0,8	30,6	Bajo	Alta	1 -5 semanas
Puerro	Leek	<i>Allium porum</i>	0	32	95-100	-0,7	30,7	Muy Bajo	Moderada	2 meses
Tangerina, mandarina	Tangerine, Mandarin	<i>Citrus reticulata</i>	.04-07	40-45	90-95	-1,1	30,1	Muy Bajo	Moderada	2-4 semanas
Tomate, maduro verde	Tomato, mature-green	<i>Lycopersicon esculentum</i>	.10-13	50-55	90-95	-0,5	31	Muy Bajo	Alta	2-5 semanas
Tomate, maduro, firme	Tomato, firm-ripe	<i>Lycopersicon esculentum</i>	.08-10	46-50	85-90	-0,5	31,1	Alto	Baja	1-3 semanas
Toronja, áreas húmedas	Grapefruit, dry áreas	<i>Citrus paradisi</i>	14-15	58-59	85-90	-1,1-	30	Muy Bajo	Moderada	6-8 semanas
Toronja, áreas secas	Grapefruit, humid áreas	<i>Citrus paradisi</i>	.10-15	50-59	85-90	-1,1	30	Muy Bajo	Moderada	6-8 semanas
Uva	Grape	<i>Vitis vinifera</i> a=fruit; b=stem	-0.5	31-32	90-95	-2.7a -2.0 b	27.1 a 28.4 b	Muy Bajo	Baja	1-6 meses
Uva americana	American grape	<i>Vitis labrusca</i>	-0.5	30-31	90-95	-1,4	29,4	Muy Bajo	Baja	2-8 semanas

* Tasa de Producción de Etileno

5. REQUISITOS DE MARCADO Y ETIQUETADO

La reglamentación estadounidense, de forma general, prevé que las etiquetas de los productos alimentarios estén expuestas de manera visible y en términos fácilmente legibles y comprensibles para el consumidor ordinario en condiciones normales de compra.

De forma general, es requisito indispensable que las etiquetas de los productos alimentarios sea expuesto de manera visible y en términos fácilmente legibles y comprensibles para el consumidor ordinario en condiciones normales de compra.

A solicitud del cliente, generalmente el cliente brinda la etiqueta (ver 5 pagina 26 “Ayuda Memoria OTC”).

6. MEDIDAS ANTITERRORISTAS

El detalle todas las iniciativas del sistema de aduanas se ubican en: www.customs.ustras.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. (6.1 Pag.42 “Ayuda Memoria OTC”)

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 del procedimiento a realizar en: <http://www.prompex.gob.pe/Prompex/Portal/Menu/DefaultMenu.aspx?.menuId=105.ver>⁴

7. FICHA ARANCELARIA

Producto: Ajos

Partida Arancelaria: 070322000

Descripción: Ajo fresco o refrigerado

Arancel General NMF: 0.43 US\$ c/Kg.

Arancel ATPDEA: Arancel 0.

Certificado de Origen: Requerido

Fuente: <http://dataweb.usitc.gov/scripts/tariff2004.asp>

País	2001	2002	2003		2004		Variación 2003 2004
	Miles de dólares		% del total	Enero-Octubre Miles de dólares			
Todos los países	\$39.845.5	\$53.618.9	\$43.240.5	100.00%	\$37.012.7	\$45.269.4	22.30%
China	\$4.625.5	\$20.531.5	\$23.627.3	54.60%	\$18.208.8	\$28.641.5	57.30%
México	\$17.199.8	\$14.382.9	\$9.194.4	21.30%	\$9.194.4	\$10.122.1	10.10%
Argentina	\$8.861.0	\$6.826.8	\$6.165.9	14.30%	\$5.830.5	\$4.773.3	-18.10%
España	\$2.474.5	\$2.821.1	\$1.781.8	4.10%	\$1.443.3	\$1.073.4	-25.60%
Chile	\$2.038.9	\$1.630.6	\$734.7	1.70%	\$734.7	\$287.3	-60.90%
Perú	\$920.6	\$1.399.1	\$605.3	1.40%	\$558.1	\$99.9	-82.10%
Corea	\$52.9	\$587.0	\$413.6	1.00%	\$361.6	\$5.6	-98.50%
Canadá	\$489.8	\$391.9	\$319.7	0.70%	\$300.2	\$132.9	-55.70%
Tailandia	\$2.004.3	\$2.390.9	\$143.9	0.30%	\$143.9	\$0.0	-100.00%
Filipinas	\$218.4	\$756.4	\$101.1	0.20%	\$101.1	\$0.0	-100.00%
Indonesia	\$0.0	\$0.0	\$54.3	0.10%	\$54.3	\$0.0	-100.00%
Francia	\$0.0	\$26.1	\$53.6	0.10%	\$45.3	\$52.7	16.30%
Rep. Dominicana	\$24.3	\$16.6	\$16.5	0.00%	\$13.1	\$19.7	50.40%
India	\$2.7	\$0.0	\$10.3	0.00%	\$7.4	\$2.1	-71.60%
Reino Unido	\$0.0	\$28.0	\$7.5	0.00%	\$7.5	\$2.1	-72.00%
Italia	\$0.0	\$9.5	\$5.5	0.00%	\$5.5	\$0.0	-100.00%
Honduras	\$0.0	\$0.0	\$3.0	0.00%	\$3.0	\$0.0	-100.00%

⁴ Ver 6.2 Pag. 42. "Ayuda Memoria OTC"