

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

## **PRODUCTO: CARNE DE TERNERA Y DE BOVINO**

Partida Arancelaria: 02012010: Descripción: Cortes de ternera de alta calidad, procesados, frescos o refrigerados, descritos en la nota US 3 del Capítulo 2.

Partida Arancelaria: 02012030

Descripción: Cortes de carne de bovino, con hueso, procesadas, frescas o congeladas, descritas en la nota US 3 del Capítulo 2.

Partida Arancelaria: 02012050

Descripción: Cortes de carne de bovino, no procesadas, frescas o refrigeradas, descritas en la nota US 3 del Capítulo 2.

Partida Arancelaria: 02012080

Descripción: Cortes de carne de bovino, fresca o congelada, no descritas en la nota US 3 del Capítulo 2.

Notas adicionales del capítulo:

a) El término procesado se refiere a las carnes que han sido molidas, trozadas, cortadas para preparaciones especiales para el uso del consumidor final.

(b) El término " cortes de alta calidad de ternera ", se refiere a la ternera que ha sido preparada o cortada de una manera determinada para el empleo particular del consumidor final, la cual cumple con las regulaciones por el Departamento de Agricultura, y que ha sido certificado antes de la exportación por un funcionario del gobierno del país de exportación, conforme a regulaciones emitidas por el Secretario del Tesoro después de la consulta con el Secretario de Agricultura.

2. En materia de impuestos a la carne, no se dará concesión alguna a componentes normales como huesos, grasa o piel. El peso imponible de las carnes en contenedores herméticos sujetos a tarifas específicas incluye el contenido entero de los contenedores.

3. La cantidad agregada de ternera, que entra bajo las partidas: 0201.10.10, 0201.20.10, 0201.20.30, 0201.20.50, 0201.30.10, 0201.30.30, 0201.30.50, 0202.10.10, 0202.20.10, 0202.20.30, 0202.20.50, 0202.30.10, 0202.30.30 y 0202.30.50 en cualquier año no debe exceder a las cantidades especificadas en esta nota.

Cantidad (toneladas métricas) para: Canadá sin límite, México sin límite, Australia 378,214, Nueva Zelanda 213,402, Japón 200, Argentina 20,000, Uruguay 20,000, demás países 64,805.

**LIMA, FEBRERO DEL 2005**

## INDICE

1. Requisitos sanitarios
  2. Requisitos de salud inocuidad e higiene
    - 2.1. Buenas prácticas de manufacturas
    - 2.2. Sistema de control de puntos críticos y análisis de riesgos HACCP
  3. Requisitos de Etiquetado
  4. Medidas antiterroristas.
    - 4.1. Certificación CTPAT y BASC
    - 4.2. Ley contra el Bioterrorismo
  5. Ficha arancelaria
- Anexo 1: Imported Products 9 CFR Ch. III.
- Anexo 2: Federal Meat Inspection Act

## **1. REQUISITOS SANITARIOS**

La importación en Estados Unidos procedentes de Perú, de una serie de productos procedentes de animales rumiantes está prohibida. <sup>1</sup> Los países que no estén afectados por esta prohibición deben cumplir con los requerimientos de importación según 9 CFR Ch. III.<sup>2</sup>

Toda la carne o productos cárnicos que entran en los EEUU están sujetos a las regulaciones del Departamento de Agricultura y deben ser inspeccionados por el Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) y el Food Safety and Inspection Service (FSIS) previamente a su paso por las aduanas. Los productos cárnicos provenientes de otras fuentes están sujetos a las regulaciones del APHIS y a las previsiones de la Federal Food, Drug and Cosmetic Act, de cuyo cumplimiento se encarga la Food and Drug Administration.

Los productos cárnicos sólo pueden ser importados de países e instalaciones aprobados por los EEUU. La Federal Meat Inspection Act requiere que los países que exportan carne a los EEUU impongan requisitos de inspección al menos iguales a los establecidos por los EEUU. La carne importada a los EEUU es inspeccionada en el país de origen al igual que los productos domésticos son inspeccionados en los EEUU durante su sacrificio y en las plantas de procesado. El FSIS revisa los sistemas de inspección extranjeros para asegurarse de que son iguales al americano. El FSIS inspecciona de nuevo la carne y productos de ave una vez que entran en los EEUU a partir de una muestra de los mismos. Los datos obtenidos de la inspección en la aduana de los EEUU constituyen una verificación de la efectividad de los sistemas de inspección extranjeros.

Para determinar si un país es susceptible de exportar carne a los EEUU, el FSIS evalúa el sistema completo de inspección de ese país. El FSIS revisa las leyes de ese país, regulaciones, directivas y otros materiales escritos que rigen su sistema de inspección; asimismo revisa su administración y lleva a cabo una revisión in situ de las operaciones de inspección de ese país. Un equipo multidisciplinario, normalmente formado por veterinarios, químicos, especialistas en tecnología de los alimentos, microbiólogos y estadísticos llevan a cabo la inspección. Una vez que un país es elegido para poder exportar a los EEUU, el FSIS confía en el país exportador para certificar las instalaciones y llevar a cabo inspecciones en las mismas. Las instalaciones individuales deben solicitar a las autoridades inspectoras de su respectivo país para obtener un certificado de exportación a los EEUU. El jefe encargado de la inspección en el país de origen de la exportación certifica al FSIS aquellas instalaciones que reúnen los estándares aplicables y están autorizadas para exportar a los EEUU. El número de reinspecciones en un determinado año vienen dadas por la adherencia del país a los requisitos y puede haber hasta 4 inspecciones al año por parte del FSIS.

En el puerto de entrada a los EEUU, todos los productos cárnicos son inspeccionados para verificar si han sido dañados durante el transporte, si cumplen los requisitos de etiquetado, y si poseen certificación del nivel de residuos existente en los mismos. El gobierno de los EEUU requiere asimismo que los países extranjeros impongan controles equivalentes a los fijados por el FSIS para prevenir la sustitución de las especies.

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

### **2.1 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS (GMPs)**

Los cortes de ternera y bovino procesados ó congelados tendrían que cumplir con las GMPs, cumpliendo así con la norma que el producto ha sido preparado, empacado o almacenado en condiciones sanitarias, según el Código Federal (CFR): 21 CFR 110.1 – 110.110.<sup>3</sup> La FDA requiere que los fabricantes respeten las instrucciones de producción en relación al personal, edificios e instalaciones, equipamiento, y control del proceso de producción, que puedan dar la

---

<sup>1</sup> 1.1 Requisitos sanitarios doc. "Ayuda memoria OTC"

<sup>2</sup> Ver Anexo 1.

<sup>3</sup> 2.2 GMPs doc."Ayuda Memoria OTC"

seguridad de que los alimentos son sanos y que cumplen las condiciones sanitarias necesarias. Las previsiones de sanidad requieren que los alimentos sean producidos en instalaciones que cumplan los requisitos sanitarios, lo cual asegura que los alimentos están protegidos contra la contaminación en todas las fases de producción. Estas regulaciones establecen un nivel mínimo de seguridad aplicable a todas las empresas. Esta protección incluye la exterminación y exclusión de roedores, inspección y clasificación de alimentos crudos, la limpieza del equipamiento y la supervisión del personal.

## **2.2 SISTEMA DE CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS Y ANÁLISIS DE RIESGOS HACCP**

Aplica para los cortes de ternera y bovino procesados ó congelados. En el documento Ayuda Memoria encontramos un modelo de Plan Haccp para productos carnicos.<sup>4</sup> El FSIS está estableciendo nuevos requisitos para las instalaciones de producción de carne para mejorar la seguridad de los alimentos. Todas las instalaciones de sacrificio de animales y de procesamiento de carne deben adoptar el sistema de control del proceso para prevenir los riesgos en la seguridad de los alimentos. Para verificar que los sistemas HACCP son efectivos reduciendo la contaminación con bacterias nocivas, el FSIS ha fijado una reducción de los estándares que las instalaciones de sacrificio de animales e instalaciones que producen alimentos crudos, despiece de carne, deben cumplir obligatoriamente. Adicionalmente las instalaciones de sacrificio de animales deberán hacer tests microbiológicos para verificar que sus sistemas de control del proceso funcionan debidamente para prevenir la contaminación por bacterias fecales, que constituye la principal vía de contaminación por bacterias nocivas. El FSIS requiere asimismo que las instalaciones adopten y sigan determinados procedimientos de funcionamiento estándar para una mayor sanidad, reduciendo así la probabilidad de que bacterias peligrosas puedan contaminar el producto final. A la fecha Perú tiene restringida la entrada de Carnes al mercado Americano.

## **2. REQUISITOS DE ETIQUETADO**

Existen dos organismos gubernamentales en los Estados Unidos responsables de hacer cumplir los requisitos legales en el etiquetado de productos alimenticios. Estas agencias son: La Food and Drug Administration (FDA) y el Servicio de Inspección y Seguridad Alimenticia (FSIS), perteneciente al Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), tal como los describimos en la parte 5 sobre requisitos de marcado y etiquetado del doc. "Ayuda Memoria OTC".

En el caso de carne cruda fresca compuesta de un solo ingrediente el etiquetado con la información nutricional no es obligatorio, es optativo, sin embargo el FSIS se reserva se reserva el derecho de imponer el etiquetado de la información nutricional que crea conveniente, si el etiquetado propuesto es juzgado insuficiente.

El FSIS ejerce su autoridad sobre aquellos productos incluidos dentro de las leyes federales de inspección de carnes y aves, mientras que la FDA ejerce la suya sobre aquellos otros productos alimenticios que contienen menos de un 2% de carne.

Los inspectores del FSIS comprueban las etiquetas de los contenedores desembarcados así como cada uno de los envases para la venta al detalle. Las etiquetas de los envases para la venta al detalle de productos de carne o ave importados en los Estados Unidos deben ser aprobadas de antemano por el FSIS, incluyendo los envoltorios impresos, las bolsas, las cajas y las cubiertas artificiales que permanezcan con el producto en el momento de su venta.

Los fabricantes de esos productos deberán obtener la aprobación de las etiquetas antes de prepararlos para su exportación a los Estados Unidos. Dichas etiquetas deben estar redactadas en inglés y satisfacer las normativas sobre etiquetado e ingredientes establecidas por el Gobierno de EE.UU.

---

4 2.3 Sistema HACCP doc. "Ayuda memoria OTC"

Las etiquetas de los contenedores desembarcados no requieren una aprobación previa, pero serán revisados por el FSIS durante la inspección en el puerto de entrada. En un extremo del contenedor debe aparecer: el nombre de producto, el número del establecimiento extranjero, el país de origen y las marcas de embarque. Además debe haber espacio suficiente para estampar el sello de inspección de importación en los EEUU. La etiqueta del contenedor también debe incluir el nombre y dirección del establecimiento extranjero o del importador (a menos que aparezca en las etiquetas de otros contenedores dentro del contenedor principal). En caso necesario, las etiquetas deben recoger también ciertas indicaciones especiales de manipulación, tales como "manténgase refrigerado" o "manténgase congelado".

Un envase de productos alimenticios cuenta normalmente al menos con dos áreas distintas: Una etiqueta de presentación principal (Principal Display Panel, PDP) y una etiqueta informativa. PDP es la parte que los consumidores ven en primer lugar cuando compran un producto. En la mayoría de los casos, el PDP es la parte frontal del envase. Aquí es donde la FDA requiere el nombre del producto y la declaración del contenido neto del producto.

La etiqueta informativa, por lo general, está colocada inmediatamente a la derecha de la etiqueta de presentación. Está reservada para:

- La información sobre nutrición.
- La declaración de ingredientes.
- El nombre y dirección del fabricante, o la planta envasadora o el distribuidor.

Estos tres datos se consideran un solo bloque de información y, por regla general, no se pueden intercalar con otros elementos informativos. Por ejemplo, el llamado Código Universal del Producto (Universal Product Code, UPC: <http://www.adams1.com/pub/russadam/upccode.html>) no puede aparecer entre la información sobre nutrición y un reclamo acerca de las ventajas salutíferas del producto, o la marca del mismo no puede aparecer en medio de la lista de ingredientes. Si no hay espacio suficiente en la etiqueta informativa para esos tres contenidos, la información se puede dividir entre la PDP y la etiqueta informativa.

Los datos de la etiqueta informativa se deben imprimir con una tipografía y un tamaño prominentes, destacables y fáciles de leer. Las letras deben ser por lo menos de 1/16 de pulgada (1,6 mm) de altura y no deberán superar nunca el triple de su anchura. La tipografía más reducida puede utilizarse en envases muy pequeños. Las letras también deben contrastar suficientemente con el fondo de la etiqueta, para facilitar su lectura.

### **3. MEDIDAS ANTITERRORISTAS<sup>5</sup>**

**3.1. 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.

#### **3.2. LEY CONTRA EL BIOTERRORISMO**

No aplica esta Ley. Ya que la carne de aves está sujeta a la jurisdicción exclusiva del Departamento de agricultura.

### **4. FICHA ARANCELARIA**

Partida Arancelaria: 02012010

Descripción: Cortes de ternera de alta calidad, procesados, frescos o refrigerados, descritos en la nota US 3 del Capítulo 2.

Arancel General NMF: 4%

Arancel ATPDEA: 0 arancel.

---

<sup>5</sup> Ver 6. Medidas Antiterroristas doc. "Ayuda Memoria OTC"

Certificado de Origen: Requerido

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

País	2001	2002	2003		2004		% Var 2003- 2004
	Miles de Dólares		% del Total	Enero-Octubre			
				Miles de Dólares			
Todos los países	\$7.0	\$0.0	\$50.9	100.0%	\$50.9	\$0.0	-100.0%
Canadá	\$3.3	\$0.0	\$50.9	100.0%	\$50.9	\$0.0	-100.0%
Australia	\$3.7	\$0.0	\$0.0	0.0%	\$0.0	\$0.0	

Fuente: USITC

Partida Arancelaria: 02012030

Descripción: Cortes de carne de bovino, con hueso, procesadas, frescas o congeladas, descritas en la nota US 3 del Capítulo 2.

Arancel General NMF: 10%

Arancel ATPDEA: 0 arancel.

Certificado de Origen: Requerido

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

País	2001	2002	2003		2004		% Var 2003- 2004
	Miles de Dólares		% del Total	Enero-Octubre			
				Miles de Dólares			
Todos los países	\$11.5	\$146.8	\$146.5	100.0%	\$88.7	\$135.2	52.4%
Canadá	\$11.5	\$146.8	\$146.5	100.0%	\$88.7	\$135.2	52.4%

Fuente: USITC

Partida Arancelaria: 02012050

Descripción: Cortes de carne de bovino, no procesadas, frescas o refrigeradas, descritas en la nota US 3 del Capítulo 2.

Arancel General NMF: 4.4 US\$ cents/kg

Arancel ATPDEA: 0 arancel.

Certificado de Origen: Requerido

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

País	2001	2002	2003		2004		% Var 2003- 2004
	Miles de Dólares		% del Total	Enero-Octubre			
				Miles de Dólares			
Todos	\$239,335.4	\$207,334.3	\$93,974.5	100.0%	\$87,566.3	\$18,321.6	-79.1%
Canadá	\$235,394.4	\$200,552.7	\$81,314.8	86.5%	\$78,668.9	\$5,011.5	-93.6%
Australia	\$686.7	\$3,554.5	\$6,865.2	7.3%	\$4,439.8	\$2,353.0	-47.0%
México	\$2,985.8	\$3,172.5	\$5,713.0	6.1%	\$4,384.7	\$10,790.1	146.1%
Nueva Zelanda	\$245.7	\$54.6	\$81.5	0.1%	\$72.9	\$167.0	129.1%

Nicaragua	\$22.8	\$0.0	\$0.0	0.0%	\$0.0	\$0.0	
-----------	--------	-------	-------	------	-------	-------	--

Fuente: USITC

Partida Arancelaria: 02012080

Descripción: Cortes de carne de bovino, fresca o congelada, no descritas en la nota US 3 del Capítulo 2.

Arancel General NMF: 26.4%

Arancel ATPDEA: No elegible.

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

País	2001	2002	2003		2004		% Var 2003-2004
	Miles de Dólares		% del Total	Enero-Octubre			
				Miles de Dólares			
Todos los países	\$306.3	\$323.5	\$121.7	100.0%	\$121.7	\$8.0	-93.4%
Canadá	\$298.0	\$323.5	\$121.7	100.0%	\$121.7	\$0.0	-100.0%
Australia	\$8.3	\$0.0	\$0.0	0.0%	\$0.0	\$8.0	

Fuente: USITC