

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

**PRODUCTO: LIMAS**

Partida Arancelaria: 08055040: Descripción: Limas de la variedad *aurantifolia* frescas o secas

**LIMA, FEBRERO DEL 2005**

## 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 limas
  4. Requisitos de envase, 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 CFR Ch. I U.S. Standards for Persian (Tahiti) Limes

## **1. REQUISITOS FITOSANITARIOS**

La lima es otro de los productos que no se puede exportar a los EE.UU. por estar dentro de la categoría de los no admisibles.<sup>1</sup>

En términos generales desde el punto de visto fitosanitario, APHIS exige que la gran mayoría de las frutas y hortalizas importadas desde Perú pasen por una inspección y un proceso de desinfección que asegure la ausencia de plagas y enfermedades nocivas. Existen determinados métodos aceptados por APHIS descritos en documento "Ayuda Memoria OTC".

En el caso de que las limas requieran permisos de importación se pueden solicitar a través de Internet en la siguiente página de APHIS: <https://web01.aphis.usda.gov/IAS.nsf/Mainform?OpenForm>.

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

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

Para reducir el riesgo microbiológico en las limas frescas se recomiendan aplicar las GAPS. El conjunto de medidas a llevar a cabo por el productor se encuentran en:<sup>2</sup>  
<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 las limas. 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 las limas 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.

Un componente importante de estas "Marketing Orders" son las Normas de Calidad para el tomate las cuales son aplicables y exigibles, durante la época de comercialización definida para cada "Marketing Order".

### **3.1. REQUISITOS GENERALES PARA LA IMPORTACIÓN DE LIMAS**

- Las limas deberán estar enteras, presentando el cáliz y con la forma característica de la variedad.
- Libres de enfermedades, insectos o ataques provocados por éstos.
- Libres de olor, sabor, materiales o humedad extrañas consecuencia del mal manejo poscosecha.
- Con aspecto fresco y consistencia firme.

---

<sup>1</sup> Sobre admisibilidad ver pag. 9 "Ayuda Memoria OTC"

<sup>2</sup> 2.1 GAPS pag.15 "Ayuda Memoria OTC"

CATEGORIA	CARACTERISTICAS	TOLERANCIA
<i>Extra</i>	Exenta de cualquier daño o defecto, con excepción de alteraciones superficiales que no excedan el 15% del área total de la fruta.	Se admite el 5% en número o peso que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero sí de la siguiente. Máximo 5% en número o peso, pueden no tener el cáliz.
<i>Categoría</i>	Leves defectos de forma y color causados por contactos con otros frutos en el árbol, o cicatrices ocasionadas por insectos; siempre que no superen el 30% de la superficie de la fruta.	Se admite el 10% en número o peso que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero sí de la siguiente.
<i>Categoría</i>	Leves defectos de forma y color causados por contactos con otros frutos en el árbol, o cicatrices ocasionadas por insectos; siempre que no superen el 50% de la superficie de la fruta.	Se admite el 10% en número o peso que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero sí de la siguiente.
<i>Limas con la piel rugosa</i>	Máximo 35% en número o peso pueden no tener el cáliz.	

CALIBRES			
Diámetro mm.	Calibre mm.	Peso promedio(g)	Tolerancia
Mayor o igual 68	A	179	Se permite hasta 10% por número o peso de limas que correspondan a un calibre inmediatamente superior o inferior.
67-60	B	132	
59-50	C	90	
49-43	D	61	
menor o igual 42	E	42	

En la siguiente tabla se presenta en resumen la norma del Código Federal referente a los grados estándares de la lima:

Categoría	Características	Tolerancia
<i>EE.UU. No 1</i>	<p>Limas: Firmes, bien formadas, libres de decaimiento, rupturas de la piel, contusiones, decoloración interna, durezas o pieles secas.</p> <p>Libres de "Daños" (Ver Definiciones), suciedades, enfermedades, insectos o cualquier material ajeno a la fruta.</p> <p>Cada fruta tendrá no menos de 3/4 partes de la superficie el buen color verde característico de la lima.</p> <p>El contenido de jugo será de no menos de 42% del volumen.</p>	<p>No más del 10% por número de la fruta puede no cumplir los requisitos de color.</p> <p>Se admite un 10% por número que no cumplan los requisitos para esta categoría, con tal que no más del 5% de esta cantidad sea afectada por decaimiento, ruptura del extremo, o pieles rotas que no curan.</p> <p>En el punto de envío sólo es admisible un 0,5% de la fruta afectada por decaimiento y, un margen de 2,5% a 3% en el camino o punto de destinación.</p>
<i>EE.UU. Combinación</i>	<p>Consiste en una combinación de limas EE.UU. No 1 y EE.UU. No 2, donde el 60% cumplan los requisitos de las limas EE.UU. No 1.</p> <p>Las limas de cada categoría deberán resolver el respectivo requisito de color.</p>	<p>No más del 10% por número de la fruta puede no cumplir los requisitos de color.</p> <p>Se admite un 10% por número pueden no cumplir los requisitos para la categoría EE.UU. No 2, con tal que no más del 5% de esta cantidad sea afectada por decaimiento, ruptura del extremo, o pieles rotas que no curan.</p> <p>En el punto de envío solo es admisible un 0,5% de la fruta afectada por decaimiento y, un margen de 2,5% a 3% en el camino o punto de destinación.</p> <p>No existe ninguna tolerancia que reduzca los porcentajes de combinación, pero los envases individuales podrán contener sólo el 50% de EE.UU. No 1, con tal que el lote entero cumpla con los porcentajes requeridos.</p>
<i>EE.UU. No 2</i>	<p>Limas: Firmes libres de terrones y no anormalmente gruesas, bien formadas, no excesivamente ásperas, libres de decaimiento, rupturas de la piel, contusiones, decoloración interna, durezas o pieles secas.</p> <p>Libres de "Daños Serios" (Ver Definiciones), suciedades, enfermedades, insectos o cualquier material ajeno a la fruta.</p> <p>Cada fruta tendrá no menos de 1/2 partes de la superficie el buen color verde característico de la lima.</p> <p>El contenido de jugo será de no menos de 42% del volumen.</p>	<p>No más del 10% en número de la fruta puede no cumplir con los requisitos de color.</p> <p>Se admite un 10% en número que no cumplan los requisitos para esta categoría, con tal que no más del 5% de esta cantidad sea afectada por decaimiento, ruptura del extremo, o pieles rotas que no curan.</p> <p>En el punto de envío sólo es admisible un 0,5% de la fruta afectada por decaimiento y, un margen de 2,5% a 3% en el camino o punto de destinación.</p>

El término sin clasificar no es un grado en sí, pero se refiere al fruto que no ha aplicado a ninguna de las anteriores clasificaciones.

<b>PAQUETE ESTÁNDAR</b>	<b>Tolerancia</b>
<p>La fruta será homogénea en tamaño (es decir no más del 10%, por la cuenta de la fruta en cualquier envase pueden variar más de 4/16 de una pulgada de diámetro), y cuando se empaque en cajones o cartones, la fruta será arreglada según los métodos aprobados y reconocidos.</p>	<p>Con excepción del llenado no más del 5 por ciento de los empaques en cualquier porción pueden no cumplir los requisitos del paquete estándar.</p>
<p>Todos los empaques serán bien llenados pero el contenido no mostrará amontonamiento excesivo o innecesario debido a paquetes sobrellenados.</p>	

<b>DEFINICIONES</b>	
<b>Daños</b>	<p>Cualquiera de los siguientes defectos, combinación de éstos o cualquier otro defecto que altere la calidad, aspecto o envío de las limas:</p> <p>Sequedad o condición blanda (Druyness or Mushy condition), Más de 1/8 de pulgada en el extremo del vástago, o su equivalente por volumen en otras partes de la fruta.</p> <p>Sprayburn o quemaduras que afectan el aspecto de la fruta, o causa cicatrices que exceden el área de un círculo de 1/4 de pulgada de diámetro.</p> <p>Exanthema (amoniación) que afecta el aspecto de la fruta, que aparece como pequeños puntos dispersos, que agregados suman más del 10% de la superficie de la fruta, o aparecen como marcas sólidas (no quebradas) o depresiones que exceden el área de un círculo de media pulgada de diámetro.</p> <p>Cicatrices oscuras, ásperas, o profundas que exceden un área de un círculo de un cuarto pulgada en diámetro, o una cicatriz clara, levemente áspera, o levemente profunda que exceden un área de un círculo de media pulgada en diámetro, o una cicatriz bastante clara, lisa, sin profundidad que cubra más del 10% de la superficie de la fruta.</p> <p>Rasguños de espinas que no sanan, o de color oscuro, áspero o profundo donde el área agregada excede un círculo de un cuarto pulgada de diámetro, o cuando los rasguños son claros, bastante lisos y el área agregada es de un círculo de media pulgada de diámetro; o rasguños muy claros pero cuya lesión afecta el aspecto de la fruta y la lesión se concentra en un área agregada de media pulgada.</p> <p>Quemaduras que causan daño apreciable en la fruta, ocasionan un cambio en el color de la piel, sequedad apreciable de la carne por debajo del área afectada, o afecta más de 5 por ciento de la superficie de la fruta.</p> <p>Blanqueamiento de más de 25 por ciento de la superficie, cuando la superficie muestra un área blanqueada o las áreas verde amarillentas debido al sombrero, apoyo de la fruta sobre la tierra, o el contacto de la fruta con el árbol. Tales áreas no deben ser confundidas con las limas que se están tomando amarillas debido al proceso de maduración.</p> <p>Decoloración causada por moho, o cualquier otro medio, siendo bastante liso y de más del 10% de la superficie de la fruta, o cuando es levemente áspero y excede el área de un círculo de media pulgada de diámetro</p>
<b>Daños Serios</b>	<p>Cualquiera de los siguientes defectos, combinación de éstos o cualquier otro defecto que altere seriamente la calidad, aspecto o envío de las limas:</p> <p>Sequedad o condición blanda (Druyness or Mushy condition), Más de 1/4 de pulgada en el extremo del vástago, o su equivalente por volumen en otras partes de la fruta.</p> <p>Sprayburn o quemadura que afecta el aspecto de la fruta, o causa cicatrices que exceden el área de un círculo de 1 y 1/2 de pulgada de diámetro.</p> <p>Exanthema (amoniación) que afecta el aspecto de la fruta, que aparece como pequeños puntos dispersos, que agregados, suman más del 25 por ciento de la superficie de la fruta, o aparecen como marcas sólidas (no quebradas) o depresiones que exceden el 10% de la superficie de la fruta.</p> <p>Cicatrices oscuras, ásperas, o profundas que exceden el 5% de la superficie de la fruta, o una cicatriz clara, levemente áspera, o levemente profunda que excede el 10% de la superficie de la fruta, o una cicatriz bastante clara, lisa, sin profundidad que cubra más del 25% de la superficie de la fruta.</p>

	<p>Rasguños de espinas que no sanan, o de color oscuro, áspero o profundo y suman más del 5% de la superficie de la fruta, o cuando los rasguños son claros, bastante lisos y el área agregada es del 10% de la superficie de la fruta; o rasguños muy claros pero cuya lesión afecta el aspecto de la fruta y la lesión se concentra en el 10% de la superficie.</p> <p>Escamas que afectan un área de un círculo de media pulgada de diámetro.</p> <p>Quemaduras que causan daño apreciable en la fruta, ocasionando un cambio en el color de la piel, sequedad apreciable de la carne por debajo del área afectada, o afecta más de 10 por ciento de la superficie de la fruta.</p> <p>Blanqueamiento de más del 50 por ciento de la superficie, cuando la superficie muestra un área blanqueada o áreas verde amarillentas debido al sombrío, apoyo de la fruta sobre la tierra, o el contacto de la fruta con el árbol. Tales áreas no deben ser confundidas con las limas que se están tomando amarillas debido al proceso de maduración.</p> <p>Decoloración causada por moho, o cualquier otro medio, siendo bastante liso y de más del 50% de la superficie de la fruta, o cuando es levemente áspero y es de más del 25% de la superficie de la fruta.</p>
--	--

Con respecto a los cambios en la coloración, es decir cuando exista variación natural en el color de las limas se debe especificar como "Mixed Color", "Color mezclado", de acuerdo con el grado, Ejemplo: " EE.UU. No 1 Mixed Color" o " EE.UU. Combinación Mixed Color". Además cuando todas las limas de un solo lote presenten una coloración amarilla natural del proceso de maduración deberá especificar como "turning" de acuerdo con el grado, por ejemplo EE.UU. N° 2 turning.

#### 4. REQUISITOS DE ENVASE, EMBALAJE Y TRANSPORTE

El envase donde van las limas al mercado norteamericano, se utiliza una canastilla plástica de fondo liso de 60 cm x 40 cm x 18 cm o 50 cm x 30 cm x 15 cm, con una capacidad máxima de 20 Kg. En empaques rígidos de cartón o madera de 40 cm x 30 cm ó 50 cm x 30 cm.

El empaque de los alimentos debe contener y proteger los productos durante su almacenamiento, comercialización y distribución.

Con relación al contenido, dentro del empaque deben estar las unidades de productos afines (tipo de producto, forma, color, madurez, etc.) 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.<sup>3</sup>

#### 5. REQUISITOS DE MARCADO Y ETIQUETADO

A solicitud del cliente, generalmente el cliente brinda la etiqueta, las regulaciones para las etiquetas.<sup>4</sup>

El rótulo deberá contener la siguiente información:

- Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe admitido o aceptado oficialmente).
- Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
- Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque.
- Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto.
- Simbología que indique el correcto manejo del producto

<sup>3</sup> Ver punto 4 del doc. "Ayuda Memoria OTC"

<sup>4</sup> Ver 7.3 del doc. "Ayuda Memoria OTC"

## **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>.<sup>5</sup>

## **7. FICHA ARANCELARIA**

Producto: Limas

Partida Arancelaria: 08055040

Descripción: Limas de la variedad de cítricos frescos o secos.

Arancel General NMF: US\$1.8 c/Kg.

Arancel ATPDEA: Arancel 0.

Certificado de Origen: Requerido

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

---

<sup>5</sup> Ver 6.1 del doc. "Ayuda Memoria OTC"

País	2001	2002	2003		2004		Variación 2003-2004
	Miles de dólares			% del total	Enero-Octubre Miles de dólares		
	Todos los países	\$0.0	\$3,860.9	\$7,296.3	100.00%	\$6,294.1	
México	\$0.0	\$3,744.5	\$7,187.6	98.50%	\$6,193.7	\$16,471.2	165.90%
Ecuador	\$0.0	\$64.6	\$42.6	0.60%	\$34.4	\$34.7	0.90%
Honduras	\$0.0	\$30.2	\$27.6	0.40%	\$27.6	\$23.5	-14.90%
Costa Rica	\$0.0	\$0.0	\$14.8	0.20%	\$14.8	\$0.0	-100.00%
Omán	\$0.0	\$0.0	\$12.8	0.20%	\$12.8	\$0.0	-100.00%
Rep. Dominicana	\$0.0	\$0.0	\$10.8	0.10%	\$10.8	\$3.4	-68.50%
Colombia	\$0.0	\$11.2	\$0.0	0.00%	\$0.0	\$249.1	
El Salvador	\$0.0	\$10.3	\$0.0	0.00%	\$0.0	\$11.8	
Perú	\$0.0	\$0.0	\$0.0	0.00%	\$0.0	\$13.0	
Venezuela	\$0.0	\$0.0	\$0.0	0.00%	\$0.0	\$90.6	
Italia	\$0.0	\$0.0	\$0.0	0.00%	\$0.0	\$14.0	