

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

PRODUCTO: CARNE DE POLLO Y PAVO

Partida Arancelaria: 02071100: Descripción: Pollo entero, fresco o refrigerado.

Partida Arancelaria: 02071200: Descripción: Pollo entero congelado.

Partida Arancelaria: 02071300: Descripción: Pollo cortado o trozado, fresco o refrigerado.

Partida Arancelaria: 02071400: Descripción: Pollo cortado o trozado, congelado.

Partida Arancelaria: 02072520: Descripción: Pavo entero, con un valor menor a 88 centavos/kg., congelado

Partida Arancelaria: 02072540: Descripción: Pavo entero, con un valor de 88 centavos por kilo o más, congelado.

Partida Arancelaria: 02072700: Descripción: Pavo cortado o trozado, congelado.

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 Marcado y Etiquetado
4. Medidas antiterroristas.
 - 4.1. Certificación CTPAT y BASC
 - 4.2. Ley contra el Bioterrorismo
5. Ficha arancelaria
6. Anexo : Poultry Products Inspection Act

1. REQUISITOS SANITARIOS

Tanto los mataderos de ave como los establecimientos de procesamiento deben estar autorizados por la Administración estadounidense para la exportación a dicho país. Los organismos estadounidenses encargados de autorizar las plantas extranjeras para la exportación a Estados Unidos son el APHIS y el FSIS, que delega esta tarea en los Ministerios de Sanidad y Consumo y de Agricultura, Pesca y Alimentación. No obstante, el FSIS se reserva el derecho de llevar a cabo periódicamente auditorias que comprueben que las autoridades realizan adecuadamente las tareas delegadas.

El FSIS es el encargado de hacer cumplir la Poultry Products Inspection Act, que exige que aquellos países que exporten productos avícolas a los EEUU tengan requisitos de inspección de sus productos al menos tan exigentes como el americano.

Un certificado de inspección emitido por el funcionario oficial del país exportador debe acompañar cada cargamento de productos avícolas que pretendan entrar en los EEUU. Los certificados deben identificar el producto por país, planta de origen y envasado, destino y cantidad. Certifican que los productos han sido inspeccionados antes y después del sacrificio de los animales, que son sanos, no han sido adulterados y que están debidamente etiquetados.

Inspección en el puerto de entrada: El FSIS reinspecciona la carne y productos cárnicos tomando muestras de la mercancía en el momento de su entrada en los EEUU. Se comprueba si los productos han sido dañados durante el transporte, exactitud del etiquetado, y la existencia de las certificaciones requeridas. El FSIS examina asimismo la exactitud del peso neto, requisitos de etiquetado, condiciones de envasado y hace exámenes químicos para comprobar la composición del producto. La inspección que realmente se lleve a cabo dependerá de la naturaleza del producto y del historial de la planta de envasado y país de origen.

Si la mercancía supera la inspección se le pondrá el sello "U.S. Inspected and Passed" y se permitirá su entrada. Si los productos no superan la inspección se le pondrá el sello "U.S. Refused Entry" y deberán ser reexportados o destruidos. En algunos casos estos productos podrán ser reconvertidos en alimentos para animales. Una vez que un producto no supera la inspección, futuras mercancías de la misma planta y en ocasiones del mismo país, serán sometidos a controles más estrictos.

Control de residuos: El control de residuos químicos es uno de los requisitos más importantes que deben ser respetados por el país de origen de la mercancía para que sistema de inspección de ese país sea considerado igual al americano.

Los productos son analizados en el puerto de entrada para buscar la existencia de residuos químicos en ellos. El plan anual de residuos del FSIS establece el número de muestras de cada producto que deben ser analizadas basándose en el volumen de importación de un determinado país. El plan incluye los mismos componentes químicos que el plan doméstico. Si la mercancía contiene residuos por encima del nivel permitido en los EEUU se denegará su entrada.

2. REQUISITOS DE INOCUIDAD E HIGIENE

2.1 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS (GMPs)

Los cortes de ternera procesados tendrían que cumplir con las GMPs, cumpliendo así con la norma que el producto ha sido preparado, empackado o almacenado en condiciones sanitarias, según el Código Federal (CFR): 21 CFR 110.1 – 110.110.¹

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 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 pollo y pavo procesados.²

El FSIS está estableciendo nuevos requisitos para las instalaciones de producción de productos avícolas 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 productos avícolas, 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 y pollos al mercado Americano.

3. REQUISITOS DE ENVASE EMBALAJE Y TRANSPORTE

Tiempo de vida del producto a 0°F:

- Aves: alrededor de 24 meses

Generalmente, el envasado consistirá en una capa interior y otra exterior, diseñadas para proteger el producto y permitir la entrada de aire adecuada para su transporte.

Existe una gran variedad de envases exteriores, tales como las cajas de cartón, madera o plástico duro. En cuanto al envase interior pueden ser bolsas de espuma plástica, papel, plástico o incluso envases de atmósfera modificada (MAP).

Para la carga de pollo y pavo congelada, pueden utilizarse cajas de cartón sin orificios. En caso de carga palatizada, se recomienda reforzar las esquinas de los pallets con cantoneras de cartón fuerte o madera.

3. REQUISITOS DE MARCADO Y 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:

1 2.2 GMPs doc. "Ayuda Memoria OTC"

2 2.3 Sistema HACCP doc. "Ayuda memoria OTC"

- La Food and Drug Administration (FDA).
- El Servicio de Inspección y Seguridad Alimenticia (FSIS), perteneciente al Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).

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. Como las normativas descritas en este capítulo pueden variar en el futuro, sugerimos que el interesado contacte con las fuentes mencionadas al final del mismo para informarse sobre cualquier novedad o reforma futura.

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.

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) 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.

4. MEDIDAS ANTITERRORISTAS

El detalle todas las iniciativas del sistema de aduanas se ubican en:

www.customs.ustras.gov/xp/cgov/import.

4.1. 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

4.2. LEY CONTRA EL BIOTERRORISMO

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

5. FICHA ARANCELARIA

Producto: Pollo

Partida Arancelaria: 02071100

Descripción: Pollo entero, fresco o refrigerado.

Arancel General NMF: 8.8 US\$ cents/kg

Arancel ATPDEA: Arancel 0.

Certificado de Origen: Requerido

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

País	2001	2002	2003			2004	% de var. 2003-2004
	Miles de dólares		% del total	Enero-Octubre			
				Miles de dólares			
Todos los países	\$9,037.3	\$8,172.2	\$7,675.1	100.0%	\$6,502.0	\$5,444.9	-16.3%
Canadá	\$9,037.3	\$8,172.2	\$7,675.1	100.0%	\$6,502.0	\$5,444.9	-16.3%

Producto: Pollo

Partida Arancelaria: 02071200

Descripción: Pollo entero congelado

Arancel General NMF: 8.8 US\$ cents/kg

Arancel ATPDEA: Arancel 0.

Certificado de Origen: Requerido

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

³ Ver 6.1 Pag.42 "Ayuda Memoria OTC".

País	2001	2002	2003			2004	% de var. 2003-2004
	Miles de dólares		% del total	Enero-Octubre			
				Miles de dólares			
Todos los países	\$1,865.0	\$2,353.4	\$2,915.4	100.0%	\$2,374.4	\$838.5	-64.7%
Canadá	\$1,865.0	\$2,353.4	\$2,907.9	99.7%	\$2,374.4	\$838.5	-64.7%
Reino Unido	\$0.0	\$0.0	\$7.5	0.3%	\$0.0	\$0.0	

Producto: Pollo

Partida Arancelaria: 02071300

Descripción: Pollo cortado o trozado, fresco o refrigerado.

Arancel General NMF: 17.6 US\$ cents/kg

Arancel ATPDEA: Arancel 0.

Certificado de Origen: Requerido

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

País	2001	2002	2003			2004	% de var. 2003-2004
	Miles de dólares		% del total	Enero-Octubre			
				Miles de dólares			
Todos los países	\$7,896.7	\$11,480.5	\$13,394.9	100.0%	\$11,360.6	\$10,719.1	-5.6%
Canadá	\$7,896.7	\$11,480.5	\$13,322.4	99.5%	\$11,360.6	\$10,595.0	-6.7%
Israel	\$0.0	\$0.0	\$72.4	0.5%	\$0.0	\$124.1	

Producto: Pollo

Partida Arancelaria: 02071400

Descripción: Pollo cortado o trozado, congelado.

Arancel General NMF: 17.6 US\$ cents/kg

Arancel ATPDEA: Arancel 0.

Certificado de Origen: Requerido

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

País	2001	2002	2003		2004		% de var. 2003- 2004
	Miles de dólares			% del total	Enero-Octubre		
					Miles de dólares		
Todos los	\$2,837.6	\$3,137.9	\$5,509.3	100.0%	\$4,529.2	\$29,422.4	549.6%

países							
Canadá	\$2,835.6	\$2,624.1	\$5,509.3	100.0%	\$4,529.2	\$29,422.4	549.6%