

FICHA DE REQUISITOS TÉCNICOS DE ACCESO AL MERCADO DE EE.UU.

Requisitos No Arancelarios



Productos de Frutas o Frutos

Nombre comercial en Español: Aceituna Botija en Salmuera

Nombre comercial en Inglés: Botija Olives in Brine

Partida arancelaria: 2005.70.00.00

Descripción arancelaria: Aceitunas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o ácido acético), sin congelar, excepto los productos de la partida 20.06.

CONTENIDO

<u>N°</u>	<u>Título</u>	<u>Página</u>
A.	GENERALIDADES DEL PRODUCTO	3
A.1	Características	3
A.2	Propiedades y Aspectos Nutricionales	3
A.3	Producción	4
B.	ASPECTOS ARANCELARIOS	5
B.1	Partida Arancelaria	5
B.2	Preferencia Arancelaria	5
C.	REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.	6
C.1	Entidades que regulan	6
C.2	Procedimiento de Importación establecidos por la FDA	7
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales	8
C.4	Requisitos relativos a Colorantes, Aditivos, Acidificación y Control del Permiso de Emergencia	11
C.5	Buenas Prácticas de Manufactura	13
C.6	Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Críticos (HACCP)	13
C.7	Comercialización	14
C.7.1	Envase	14
C.7.2	Embalaje	15
C.7.3	Marcado y Etiquetado	15
C.7.4	Transporte	16
C.7.5	Registro de Marcas	16
C.7.6	Ley contra el Bioterrorismo	17
C.7.7	Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.	17
C.7.8	Certificación CTPAT y BASC	17
C.8	Reglas de Origen y Certificación de Origen	18
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	19

A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

A.1 CARACTERÍSTICAS

La aceituna es el fruto de variedades determinadas del olivo cultivado sano, cogido en el estado de madurez adecuada y de calidad tal que sometido a diversos tratamientos (lejía alcalina, salmuera, fermentación, etc.), proporcione un producto de consumo y de buena conservación. Las aceitunas cuando están frescas poseen un sabor amargo debido al glucósido oleuropeina, el cual se hidroliza por un tratamiento con hidróxido de sodio (generalmente al 2%), lo cual reduce su amargor.

Dentro de lo tipos comerciales de aceituna presentes en el mercado se tiene a la aceituna negra, de color morado intenso, conocida popularmente como “botija”, cuya calidad es superior a las europeas y de otros competidores del hemisferio sur, dado que el Perú es uno de los pocos países en el mundo en donde las aceitunas se pueden dejar madurar totalmente en el árbol, antes de ser cosechadas, obteniéndose una aceituna negra natural de delicioso sabor y jugosa pulpa.

Las salmueras utilizadas para la elaboración de aceitunas botija se obtienen por la disolución de cloruro de sodio comestible en agua potable, adicionadas o no de sustancias autorizadas, aromatizadas o no con diversas especias o plantas. Deberá estar limpia, exenta de olores y sabores anormales y de materias extrañas no autorizadas; la salmuera madre clarificada podrá utilizarse en los envases a granel. La contenida en frascos de vidrio, además de limpia, habrá de ser transparente. La concentración salina depende del tipo de aceituna y la preparación siendo para la aceituna negra la concentración mínima de cloruro de sodio del 7%.

Fuente de información:

- **Diccionario Técnico de Industrias Alimentarias**
Alcazar. 2002.
- **MINCETUR**
<http://www.mincetur.gob.pe/comercio/otros/penx/pdfs/Aceituna.pdf>
Perfil del Mercado y Competitividad Exportadora de aceitunas
- **Codex Alimentarius**
Norma del Codex para las aceitunas de mesa codex stan 66-1981
<http://www.codexalimentarius.net/>
Paso 1: Portal principal en español del Codex Alimentarius; **Paso 2:** Normas Oficiales; **Paso 3:** Normas Oficiales del Codex; **Paso 4:** Lista; **Paso 5:** Buscar por título

A.2 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

La aceituna botija en salmuera constituye un alimento de alto valor nutritivo y muy equilibrado, posee todos los aminoácidos esenciales en una proporción ideal, aunque su contenido en proteína es bajo, su nivel de fibra hace que sea muy digestiva. Destacan sus contenidos en minerales, especialmente el Calcio y el Hierro, también se encuentra presente la Provitamina A, Vitamina C y Tiamina.

En el siguiente cuadro, se indica la composición nutricional de la aceituna botija en salmuera por 100g de sustancia comestible:

Contenido en 100g de alimento	
Energía (Kcal.)	294
Agua (g)	57.9
Proteínas (g)	1.8
Grasa (g)	30.2
Carbohidratos (g)	3.7
Fibra (g)	1.4
Ceniza (g)	6.4

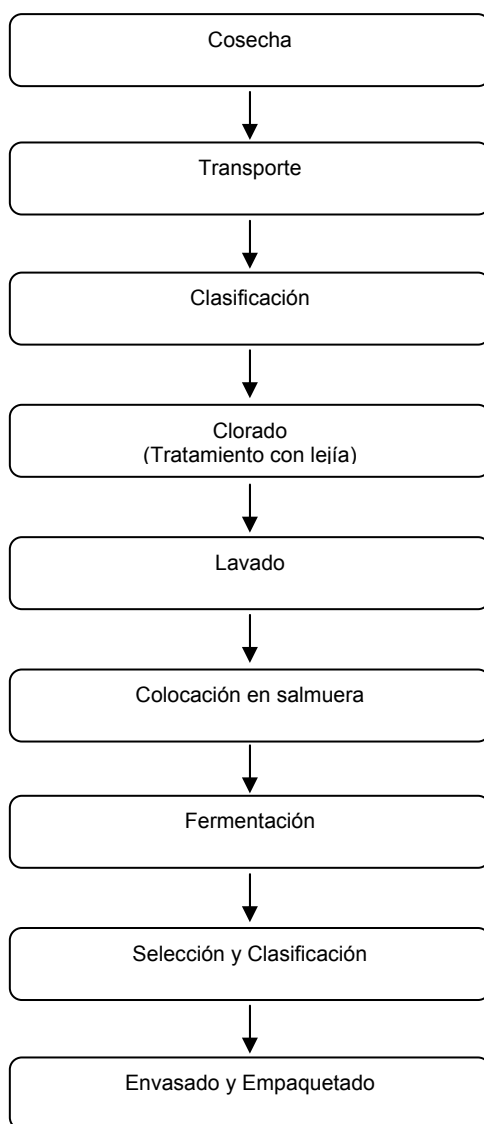
Fuente: Tabla de Composición de Alimentos Industrializados

Fuente de información:
Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. 2002
Tabla de Composición de Alimentos Industrializados

A.3 PRODUCCIÓN

Se recomienda que el fabricante establezca, de manera previa al inicio del proceso productivo, un sistema de control de proveedores con el fin de asegurar que los bienes adquiridos (por ejemplo, insumos, aditivos, etc.) cumplan los requisitos establecidos por el mismo fabricante, incluyendo los requisitos referidos a la inocuidad.

A continuación se presenta el diagrama de flujo recomendado del proceso productivo para obtener aceitunas botija en salmuera:



Fuente de información:
MINCETUR
<http://www.mincetur.gob.pe/comercio/otros/penix/pdfs/Aceituna.pdf>
Perfil del Mercado y Competitividad Exportadora de aceitunas

B. ASPECTOS ARANCELARIOS

B.1 PARTIDA ARANCELARIA

La partida arancelaria en ambos países concuerda en los seis primeros dígitos, difiriendo en los posteriores.

PERÚ

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
2005.70.00.00	Aceitunas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o ácido acético), sin congelar, excepto los productos de la partida 20.06.

EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
2005.70.75.00	Olives, not green in color, not canned, in saline solution, not frozen, nesoi

Fuente de información:

- **Superintendencia Nacional de Administración Tributaria - SUNAT**
<http://www.aduanet.gob.pe/>
Paso 1: Portal principal de Aduanet; **Paso 2:** Operatividad aduanera; **Paso 3:** Una partida (Arancel); **Paso 4:** Hacer la búsqueda por código o por descripción; **Paso 5:** Seleccionar partida
- **United Status International Trade Commission – USITC**
<http://www.usitc.gov/>
Paso 1: Portal principal del USITC; **Paso 2:** HTS Online Search

B.2 PREFERENCIA ARANCELARIA

El Tratado de Libre Comercio (TLC) entre los EE.UU. y el Perú, el cual entró en vigencia el 01 de febrero del 2009, ha establecido el siguiente arancel para la aceituna botija en salmuera:

HTS8*	DESCRIPCIÓN	Unidad de Cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
2005.70.75	Olives (not green), in a saline solution, not canned, nesi	Kg	4.3 cents/kg on drained weight	A ^(a)

*Las preferencias arancelarias fueron negociadas a 08 dígitos.

(a): los aranceles a las mercancías originarias de la categoría A serán eliminados completamente y dichas mercancías quedarán libres de aranceles en la fecha en que el TLC entre en vigor.

Para que el producto se beneficie de las preferencias arancelarias asignadas por el TLC, este debe ser originario de los países signatarios del mismo, para lo cual debe cumplir con los criterios de calificación de origen indicados en dicho Tratado (ver la sección de Reglas de Origen y Certificación de Origen).

Si un producto no califica origen la tarifa arancelaria a pagar es la del Arancel General.

Para conocer cuál es el Arancel General que paga un producto en EE.UU., puede visitar USITC, y luego de buscar la partida correspondiente al producto de interés, fijarse en la columna “General” de las columnas de la sección “Rates of Duty”.

Diferencia entre Arancel Base y Arancel General

La diferencia entre Arancel Base y Arancel General o Nación Más Favorecida (NMF) es que el primero se define dentro del acuerdo comercial entre los países signatarios para servir como base en el cálculo del arancel a pagar en un momento determinado dentro de un cronograma de desgravación arancelaria. Por otro lado el Arancel General o NMF, es el arancel que paga cualquier nación que pertenezca a la Organización Mundial de Comercio (OMC) y que exporte hacia un país determinado con el cual no tiene un trato preferencial por medio de algún acuerdo.

Para conocer exactamente cual es el arancel a pagar en el año de la consulta, puede visitar USITC (segunda fuente de información del presente punto) y luego de buscar la partida correspondiente al producto de interés, fijarse en la columna “*Special*” de las columnas de la sección “*Rates of Duty*”, en la cual se deberá buscar las iniciales “(PE)” – de Perú – en este punto se puede presentar uno de los dos siguientes casos:

- Si en “(PE)” aparece una tasa arancelaria, ésta es la tasa arancelaria preferencial a pagar.
- Si en “(PE)” aparece “See 99...” con un link, se deberá ingresar al mismo y buscar en la columna de “*Article Description*” la partida del producto y luego de encontrarla se deberá buscar el arancel a pagar en la columna “*Special*” de las columnas de la sección “*Rates of Duty*”.

Vale la pena mencionar que si al buscar el arancel a pagar en el año de la consulta se presenta el segundo caso, para efectos estadísticos Estados Unidos también utiliza la partida del capítulo 99 para la cual se define el “*Article Description*” que contiene la partida arancelaria del producto que se ha buscado.

Fuente de información:

- **Tratado de Libre Comercio Perú – EE.UU.**
<http://www.tlcperu-eeuu.gob.pe>
 - **Preferencia arancelaria**
Paso 1: Portal principal del TLC Perú – EE.UU.; **Paso 2:** Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EE.UU. – Textos Completos; **Paso 3:** Capítulo Dos: Lista Arancelaria de EE.UU.; **Paso 4:** Buscar por Capítulo de acuerdo a la partida arancelaria.
 - **Categoría de desgravación**
Paso 1: Portal principal del TLC Perú – EE.UU.; **Paso 2:** Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EE.UU. – Textos Completos; **Paso 3:** Capítulo Dos: Trato Nacional y Acceso de Mercancías al Mercado; **Paso 4:** Buscar Anexo 2.3 “Eliminación Arancelaria”.
- “Aprovechando el TLC Perú-EE.UU. Guía práctica para la Empresa”. Año 2008. Asociación de Exportadores – ADEX.
- **United Status International Trade Commission – USITC**
<http://www.usitc.gov/>
Paso 1: Portal principal del USITC; **Paso 2:** HTS Online Search

C. REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.

Todos los productos alimenticios que se comercializan en los EE.UU. deben cumplir con los patrones de salud y seguridad de los alimentos establecidos bajo la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos (*Federal Food, Drug, and Cosmetic Act - FD&C Act*). En EE.UU., la normativa relacionada con la importación de productos agroindustriales procesados no se encuentra centralizada en una sola entidad sino en diferentes organismos.

C.1 ENTIDADES QUE REGULAN

En PERU: El Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (**DIGESA**) es la autoridad de Salud a nivel nacional y tiene la competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas. La autoridad Nacional en Salud ejerce sus competencias en inocuidad de alimentos de

consumo humano de procedencia nacional, importados y de exportación, contribuyendo a la protección de la salud de los consumidores, promoviendo la disminución de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

En EE.UU: **FDA** (*Food and Drug Administration*). Su tarea es hacer cumplir la Ley Federal de Alimentos y Cosméticos, Ley de Salud Pública, Etiquetado de Alimentos, mariscos y pescados, y la inspección de residuos de pesticidas en productos procesados, con excepción de los productos que son competencia del FSIS (*Food Safety and Inspection Service - United States Department of Agriculture*) que se encarga de regular de la comercialización de carnes, aves de corral y huevos.

Fuente de información:

- **Dirección General De Salud Ambiental – DIGESA (Ministerio de Salud – Perú)**
<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>
- **Food and Drug Administration - FDA**
<http://www.fda.gov>

C.2 PROCEDIMIENTO DE IMPORTACION ESTABLECIDOS POR LA FDA

Los productos que ingresan a EE.UU. son generalmente inspeccionados a su arribo al puerto. Los pasos que la autoridad sanitaria realiza al ingreso de los alimentos están regulados por la *Food and Drug Administration* (FDA) y puede considerar realizar un examen físico, un examen en el muelle, o un examen de muestras. La decisión sobre coleccionar una muestra y enviarla al laboratorio para confirmar que el producto cumple con la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (FD&C) está basada en la naturaleza del producto, las prioridades del FDA y la historia previa del producto.

Cuando se detecta una violación a la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, la FDA emite una **Nota de Detención y Audiencia** al servicio de Aduanas de EE.UU. y al importador, dando inicio a un proceso en el cual el importador o su representante deben presentar evidencia que el producto cumple con los requisitos con el propósito de obtener la **Nota de Liberación**. En el **Anexo P-01** se presenta el procedimiento establecido por la FDA para este fin, señalándose en la fuente de información abajo indicada la dirección electrónica para acceder a esta información.

Por el lado de Perú, no existen requisitos sanitarios obligatorios por parte de DIGESA para la exportación de los productos procesados. En caso que el cliente lo requiera, se puede solicitar a DIGESA el **Certificado de Libre Comercialización** cuyos requisitos para obtenerlo se indican a continuación:

- Solicitud del exportador, indicando el RUC (Registro Único de Contribuyentes).
- Fotocopia del registro sanitario.
- Recibo de pago original por el monto del 5% de la UIT (Unidad Impositiva Tributaria) por cada certificado.
- Plazo para la expedición del certificado: no mayor de 5 días hábiles de hallar conforme el expediente.

Fuente de información:

- **Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)**
Procedimientos para Importación de la FDA
<http://www.cfsan.fda.gov/>
Paso 1: Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Imports; **Paso 3:** FDA Import Procedures.
- **Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA (Ministerio de Salud – Perú)**
Requisitos para obtener Certificado Sanitario Oficial de Exportación
<http://www.digesa.sld.pe/>
Paso 1: Portal Principal de DIGESA; **Paso 2:** Requisitos y Formularios; **Paso 3:** Alimentos - Requisitos para Obtener Certificado Libre Venta
- **Superintendencia Nacional de Administración Tributaria - SUNAT**
<http://www.sunat.gob.pe/>
Paso 1: Portal Principal de la SUNAT; **Paso 2:** Indicadores; **Paso 3:** Unidad Impositiva Tributaria (UIT)

C.3 REQUISITOS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y SENSORIALES

No existen requisitos físicos, químicos, microbiológicos ni sensoriales obligatorios para el ingreso de aceituna botija en salmuera a los EE.UU. Los requisitos que debe cumplir el producto se basarán en lo indicado en el contrato o solicitud de compra.

Sin embargo, se pueden considerar los requisitos especificados por el *Codex Alimentarius* en la “Norma para las Aceitunas de Mesa”.

Calibrado

Las aceitunas se calibrarán según el número de frutos que contienen en un kilogramo o un hectogramo.

ESCALA DE CALIBRES (1kg)		
60/70	121/140	201/230
71/80	141/160	231/260
81/90	161/180	261/290
91/100	181/200	291/320
101/110		321/350
111/120		351/380
		381/410 ⁵

Fuente: Codex Alimentarius

El calibrado será obligatorio para las aceitunas que se presenten enteras, deshuesadas, rellenas y en mitades.

Dentro de cada calibre de los anteriormente definidos, se exigirá que, una vez apartadas, en una muestra de cien aceitunas, la de mayor y la de menor diámetro ecuatorial, la diferencia de los diámetros ecuatoriales de las restantes no sobrepase los cuatro milímetros.

Cuando se trate de aceitunas deshuesadas, el calibre que se indique será el correspondiente a la aceituna entera de que proceden. Para verificarlo, el número de aceitunas deshuesadas que entre en un kilogramo se multiplicará por un coeficiente determinado por cada país productor. El producto resultante de esta operación deberá estar comprendido en el intervalo definido por los dos números que expresen el calibre de la aceituna entera de que proceden, con tolerancia de un calibre.

Dentro de cada uno de los calibres y después de eliminar, en una muestra de cien aceitunas, la de mayor y la de menor diámetro ecuatorial, se admitirá una tolerancia máxima de:

- 10% para los calibres cuya diferencia es de 10 frutos,
- 5% para los calibres cuya diferencia es de 20 frutos,
- 2% para los calibres cuya diferencia es de 30 frutos y más.

FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

Condiciones generales

A reserva de las tolerancias indicadas en la norma, las aceitunas de mesa deberán ser:

- Sanas
- Limpias
- Exentas de olor y sabor anormales
- Con la madurez adecuada
- Exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación
- Exentas de materias extrañas; no se considerarán como tales los ingredientes autorizados

- Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal
- Calibradas (las enteras, deshuesadas, rellenas y mitades)
- De una sola variedad en el mismo envase
- De color uniforme, salvo las aliñadas y de color cambiante.

Ingredientes facultativos

- Agua.
- Sal (cloruro de sodio).
- Vinagre.
- Aceite de oliva.
- Azúcares.
- Cualquier producto alimenticio simple o en combinación utilizado como relleno, como por ejemplo, pimienta, cebolla, almendra, apio, anchoas, alcaparra, etc. o sus pastas preparadas.
- Especies y sus extractos y hierbas aromáticas.

Salmueras de acondicionamiento

- Las salmueras utilizadas se obtienen por la disolución de cloruro de sodio comestible en agua potable, adicionadas o no de sustancias autorizadas, aromatizadas o no con diversas especias o plantas.
- Deberá estar limpia, exenta de olores y sabores anormales y de materias extrañas no autorizadas; la salmuera madre clarificada podrá utilizarse en los envases a granel. La contenida en frascos de vidrio, además de limpia, habrá de ser transparente.
- Para las aceitunas verdes sometidas a fermentación láctica natural, la salmuera tendrá una acidez mínima, expresada en ácido láctico, de 0,4 por ciento.
- Concentración salina y límite máximo del pH de la salmuera, según tipos y preparaciones:

TIPO Y PREPARACIÓN	CONCENTRACIÓN MÍNIMA DE CLORURO DE SODIO	LÍMITE MÁXIMO DE PH
Aceitunas Negras en salmuera	7%	-

Fuente: Codex Alimentarius

Tolerancias para los defectos

DEFECTO	TOLERANCIAS MÁXIMAS
Materias extrañas inocuas	1 pieza por kg.
Defectos que no afectan a la pulpa	12
Defectos que afectan a la pulpa	8
Frutos arrugados	10
Frutos blandos o fibrosos	12
Coloración anormal	10
Daños producidos por criptógamas y hongos	12
Daños producidos por insectos	12
Daños producidos por cuidados anormales	Exento
Daños causados por <i>Dacus Oleae</i>	10
Pedúnculos	5
Huesos	
-troceadas rotas y aceitunas para ensalada (referido a 300g)	2
Esquirlas	

DEFECTO	TOLERANCIAS MÁXIMAS
-troceadas rotas y aceitunas para ensalada (referido a 300g)	2
*La suma de tolerancias no será superior en ningún caso a:	17%

Fuente: Codex Alimentarius

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sustancias de conservación

Las sustancias que se presentan a continuación podrán utilizarse solas o en cualquier combinación, en aceitunas que no estén completamente fermentadas ni conservadas por esterilización térmica:

SUSTANCIAS DE CONSERVACIÓN	
	Dosis máxima (expresada como peso m/m del total del peso de las aceitunas, incluida la salmuera)
Acido benzoico y sus sales de sodio o de potasio	1g/ kg (expresado como ácido benzoico)
Acido sórbico y sus sales de sodio o de potasio	0,5 g/ kg (expresado como ácido sórbico)
	Dosis máxima (expresada como peso m/m del total del peso de las aceitunas, incluida la salmuera)
Sustancias acidificantes	
Acido láctico	15g /kg
Acido cítrico	15g /kg
Acido L (+) tartárico	15g /kg
Acido acético	Limitada por las BPF
Dióxido de carbono	Limitada por las BPF
Antioxidante	
Acido L-ascórbico	0,2 g/ kg
Estabilizantes	
Gluconato ferroso	0,15g /kg (calculado como Fe total en el fruto)
Lactato ferroso	0,15g /kg (calculado como Fe total en el fruto)
Aromatizantes	
Aromas naturales definidos por el Codex Alimentarius	Limitadas por las BPF
Otros aditivos	
Hidróxido sódico o potásico	Limitada por las BPF
Acido clorhídrico	Limitada por las BPF
Auxiliares tecnológicos	
Cultivos de microorganismos	
lácticos	Limitada por las BPF
Nitrógeno	Limitada por las BPF
Dióxido de carbono	Limitada por las BPF

Fuente: Codex Alimentarius

CONTAMINANTES	DÓSIS MÁXIMA
Plomo (Pb)	1mg/kg
Estaño (Sn)	250 mg/kg, calculado como Sn

Fuente: Codex Alimentarius

Fuente de información:

Codex Alimentarius

Norma para las Aceitunas de Mesa

<http://www.codexalimentarius.net/>

Paso 1: Portal principal en español del Codex Alimentarius; **Paso 2:** Normas Oficiales; **Paso 3:** Normas Oficiales del Codex - Lista; **Paso 4:** Buscar por título

C.4 REQUISITOS RELATIVOS A COLORANTES, ADITIVOS, ACIDIFICACION Y CONTROL DEL PERMISO DE EMERGENCIA

Colorantes

No aplica para éste producto

Aditivos

Si una sustancia es añadida a un alimento con un propósito específico, por ejemplo saborizantes, es considerada un **aditivo directo**. Muchos aditivos directos son identificados en la etiqueta de ingredientes de los alimentos.

Los **aditivos indirectos** son aquellos que se convierten en parte del mismo alimento aunque en cantidades insignificantes, lo que puede suceder durante la manipulación, empaque, o almacenamiento. Por ejemplo, diminutas cantidades de sustancias de los empaques pueden llegar a mezclarse con los alimentos durante el almacenamiento. Los fabricantes y empacadores de alimentos tienen que demostrar a la Administración de Drogas y Alimentos (FDA) que todos los materiales que hagan contacto con los alimentos son seguros, antes que les sea permitido usarlos de esa manera.

La Ley FD&C (*Federal Food, Drug, and Cosmetic Act*) requiere la aprobación previa al lanzamiento en el mercado de aditivos alimenticios. Además, la FDA ha definido una lista de las sustancias aprobadas para utilizarse como aditivos directos e indirectos.

Asimismo, la FDA opera un Sistema de Vigilancia de Reacciones Adversas (ARMS) que sirve como dispositivo de seguridad, vigilando los aditivos. El sistema investiga todas las quejas procedentes de individuos o sus médicos que se puedan referir a alimentos específicos, aditivos de alimentos y aditivos de colores, o vitaminas y suplementos minerales. La base computarizada de información de ARMS asiste a los oficiales para decidir si las reacciones adversas reportadas, representan realmente un peligro para la salud pública asociado con alimentos, para luego tomar la acción más apropiada.

Las listas de sustancias permitidas, tanto aditivos directos como indirectos, se indican en las páginas web citadas en Fuente de Información.

Fuente de información:

- **Codex Alimentarius**
Norma General del Codex para el Etiquetado de Aditivos Alimentarios que se venden como tales
<http://www.codexalimentarius.net/>
Paso 1: Portal principal en español del Codex Alimentarius; **Paso 2:** Normas Oficiales; **Paso 3:** Normas Oficiales del Codex - Lista; **Paso 4:** Buscar por título.
- **Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)**
<http://www.cfsan.fda.gov/>
Aditivos directos
Paso 1: Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Food Ingredients and Packaging; **Paso 3:** Food and Color Additives; **Paso 4:** Food Additives Status List.
Aditivos indirectos
Paso 1: Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Food Ingredients and Packaging; **Paso 3:** Food Contact Substances; **Paso 4:** List of "Indirect" Additives Used in Food Contact Substances.

Productos de Baja Acidez o Acidificados

La FDA reconoce como **productos acidificados** aquellos a los que se en su elaboración se le agrega algún ácido para bajar el pH a 4,6 o a menos y con actividad de agua > 0,85

Las regulaciones de la FDA establecen que todos los procesadores de productos de acidificados que se quieran comercializar deben registrar sus plantas para obtener el FCE (**Food Canning Establishment Number**). Adicionalmente, para cada producto que se desee comercializar, es necesario obtener un registro SID (**Submission Identifier**).

La aceituna botija en salmuera es un producto acidificado por lo que debe cumplir las regulaciones de la FDA sobre alimentos acidificados que se encuentran en los siguientes títulos del Código de Regulaciones Federales (CFR):

- 21 CFR 114 (CFR, Título 21, Parte 114 “Alimentos acidificados”).

Los exportadores interesados deberán solicitar los códigos "FCE" y "SID", completando y enviando a la FDA los siguientes formularios, cuyo acceso se indican en la fuente de información:

- FDA 2541: <http://www.fda.gov/opacom/morechoices/fdaforms/FDA-2541.doc>
- FDA 2541a: <http://www.fda.gov/opacom/morechoices/fdaforms/FDA-2451a.doc>
- FDA 2541c: <http://www.fda.gov/opacom/morechoices/fdaforms/FDA-2541c.doc>

Los formularios completados se envían a la siguiente dirección:

LACF Registration Coordinator HFS 618 Center for Food Safety and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration 5100 Paint Branch Parkway College Park, MD
20740-3835 EE.UU. Fax: 301.436.2655: lacf@cfsan.fda.gov Call Center: (001) 301.436.2411

Para más información acerca de los requerimientos de la FDA en cuanto a registro, procesamiento y manufactura de este tipo de productos consultar la dirección electrónica que figura en la fuente de información.

Fuente de información:

- **Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)**
21 CFR 114
<http://www.cfsan.fda.gov/>
Paso 1: Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Acidified and Low Acid Canned Foods; **Paso 3:** 21 CFR 114
- **Food and Drug Administration (FDA)**
<http://www.fda.gov/>
Paso 1: Portal principal del FDA; **Paso 2:** En “Search” colocar “Electronic forms” y presionar “Go”; **Paso 3:** Elegir “FDA’s Numerical Forms List”; **Paso 4:** Elegir los formularios requeridos.

Control del Permiso de Emergencias

Los aspectos relacionados al control del permiso de emergencias se encuentran regulados por el Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 108 “Control del Permiso de Emergencias” (21 CFR 108).

La incorrecta o impropia fabricación, procesamiento o empaque de alimentos de baja acidez procesados térmicamente, empacados en envases sellados herméticamente, podría generar como resultado la distribución de alimentos perjudiciales a la salud.

Cuando se comprueba que el fabricante no ha cumplido con todos los requerimientos de la Subparte B “Requerimientos y Condiciones Específicos para la Exención de o el Cumplimiento con un Permiso de Emergencia” del 21 CFR 108, incluyendo el registro y presentación de información de los procesos de fabricación, procesamiento o

empaque, el Comisionado de Alimentos y Drogas puede, para proteger la salud pública, requerirle a cualquier fabricante de alimentos acidificados, que obtenga y mantenga un permiso provisional de emergencia según lo estipula la Sección 404 de la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos.

Después de la determinación y notificación por el Comisionado, el fabricante, no podrá posteriormente introducir o enviar al comercio ningún alimento fabricado, procesado o empacado por él, a no ser que tenga un permiso emitido por el Comisionado o que obtenga anticipadamente aprobación escrita de la Administración de Alimentos y Drogas conforme al 21 CFR 108, Sub Parte 12 “Fabricación, procesamiento o empaque sin tener un permiso o en violación de un permiso”, literal (a).

Fuente de información:

Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)

21 CFR 108

<http://www.cfsan.fda.gov/>

Paso 1: Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Acidified and Low Acid Canned Foods; **Paso 3:** 21 CFR 108 – Spanish PDF.

C.5 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM por sus siglas en español o GMP por las siglas en inglés de “*Good Manufacturing Practices*”) establecen condiciones básicas y actividades necesarias para mantener un ambiente higiénico durante la producción, manipulación y provisión, con el fin de preparar alimentos inocuos para el consumo humano.

El Código de Regulaciones Federales de EE.UU., Título 21, Parte 110 (21 CFR 110) establece las disposiciones para la implementación de las BPM que incluye, entre otros:

- Personal
- Edificios e instalaciones
- Equipos
- Producción y procesos de control
- Almacenaje y distribución

En el **Anexo P-02** se presentan algunos aspectos referidos a la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura.

C.6 SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS DE CONTROL CRITICOS (HACCP)

Actualmente, el Sistema de HACCP es obligatorio sólo para productos hidrobiológicos para jugos que se fabrican y comercializan en los EE.UU.

En el Perú, la séptima disposición complementaria del D.S 007-98 establece que el plazo establecido para los fabricantes de alimentos y bebidas para elaborar su plan HACCP no es de aplicación a la pequeña y a la microempresa alimentaria actualmente.

Lo dispuesto en el mencionado párrafo sin embargo no las exime del cumplimiento de las demás disposiciones del presente reglamento que les sean aplicables ni del control sanitario de sus actividades por el organismo de vigilancia competente.

Fuente de información:

- **Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)**
HACCP Overview
<http://www.cfsan.fda.gov/>
Paso 1: Portal principal CFSAN; **Paso 2:** HACCP; **Paso 3:** Overview
- **MINISTERIO DE SALUD**
Decreto Supremo N° 007-98-SA
Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
www.digesa.minsa.gob.pe
Paso 1: Portal Principal Digesa; **Paso 2:** Normas Legales; **Paso 3:** Normas de Alimentos

C.7 COMERCIALIZACIÓN

En primer lugar ante la llegada del producto alimentario a las aduanas estadounidenses, la FDA colabora con el Servicio Aduanero estadounidense (*U.S. Customs Service*) en la tramitación de las importaciones de productos alimentarios. De esta forma, el importador está obligado a declarar al Servicio Aduanero la entrada de productos alimentarios mediante un aviso de entrada ("*entry notice*") así como a depositar una garantía ("*entry bond*"), la cual es obligatoria para todos aquellos productos que superen los US\$ 2.000, e igualmente exigible para los productos cuyo valor no los supera, pero que pueden ser contrarios a las exigencias de la reglamentación estadounidense.

Para realizar la declaración de ingreso del producto se puede hacer por medio escrito o electrónicamente utilizando el sistema de información electrónica del Servicio Aduanero (*Automated Commercial System*) que permite seguir, controlar y examinar cualquier producto importado en Estados Unidos.

C.7.1 Envase

El envasado deberá hacerse en condiciones higiénicas tales que impidan la contaminación del producto. Los requisitos generales para los envases se indican en el **Anexo P-04**.

Para el envasado de la aceituna botija en salmuera se recomienda utilizar frascos de vidrio como se muestra en el siguiente gráfico:



- Los envases utilizados podrán ser de metal, hojalata, vidrio, materiales macromoleculares (plásticos), o de cualquier otro material apto para garantizar la adecuada conservación de las aceitunas y que no transmita sustancias tóxicas.
- Los bidones metálicos estarán recubiertos internamente con barnices epoxifenólicos o similares.
- Los envases de hojalata que hayan de contener aceitunas negras deberán ir barnizados interiormente, al menos ambas tapas.

- Los envases transparentes no deberán producir efectos ópticos que puedan modificar la apariencia del producto contenido.
- Los envases de materiales macromoleculares deberán cumplir con las exigencias técnico-sanitarias vigentes y ofrecer la suficiente resistencia al transporte.
- Salvo los envases no recuperables que deberán ser nuevos y no presentar signos de alteración que permitan suponer que puedan quedar posteriormente afectadas las condiciones organolépticas o el valor comercial del producto contenido, los restantes envases de madera y de plástico podrán ser reutilizados si se encontraran en buen estado y se haya asegurado su limpieza.

Llenado de los recipientes

- El producto, incluido el líquido de cobertura, deberá alcanzar al menos el 90 por ciento de la capacidad de agua del envase.
- El peso del producto contenido en cada envase deberá ser el máximo que permita el proceso de elaboración, sin perjudicar la calidad del contenido.

Fuente de información:

Codex Alimentarius

Norma para las Aceitunas de Mesa

<http://www.codexalimentarius.net/>

Paso 1: Portal principal en español del Codex Alimentarius; **Paso 2:** Normas Oficiales;

Paso 3: Normas Oficiales del Codex - Lista; **Paso 4:** Buscar por título

C.7.2 Embalaje

El embalaje se utiliza con el fin de integrar y agrupar cantidades uniformes del producto y protegerlos de manera directa, simplificando, al tiempo, su manejo. Los materiales de empaque y embalaje se seleccionan con base en las necesidades del producto, método de empaque, resistencia, costo, disponibilidad, especificaciones del comprador, tarifas de flete y consideraciones ambientales.

Las cajas de cartón son el embalaje recomendado para los productos agroindustriales procesados.

Considerar también que todo embalaje destinado al comercio internacional, compuesto de piezas de madera, debe ser tratado térmicamente o fumigado con bromuro de metilo y contar con el sello de certificación de SENASA.

En el Anexo P-04 se presentan las condiciones generales para el embalaje de dichos productos.

Fuente de información:

International Trade Centre - ITC

Envases y embalajes de exportación en la encrucijada comercio y medio ambiente

<http://www.intracen.org>

Paso 1: Portal principal en español del ITC; **Paso 2:** Apoyo a la empresa; **Paso 3:** Embalaje a la exportación; **Paso 4:** Documents - Free documents; **Paso 5:** Environment - Export packaging at the crossroads of trade and environment (Esp).

C.7.3 Marcado y Etiquetado

Todo producto alimenticio extranjero que se comercialice en los EE.UU. debe llevar un rótulo que cumpla la normativa que le es de aplicación, que para el presente caso se encuentran en el Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 101 “*Food Labeling*” (21 CFR 101). De lo contrario, las autoridades estadounidenses prohibirán la entrada del producto en su territorio.

En el **Anexo P-05** se presentan los requisitos referentes al etiquetado de productos agroindustriales procesados, de los cuales son aplicables a la aceituna botija en salmuera los siguientes rubros de dicho anexo:

- Rotulado General
- Rotulado Nutricional

Fuente de información:

Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)

- 21 CFR 101: Food Labeling
<http://www.cfsan.fda.gov/>
Paso 1: Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Food Labeling and Nutrition; **Paso 3:** Industry Information, Guidance and Regulation; **Paso 4:** Code of Federal Regulations Part 101 - Food Labeling.
- Guía etiquetado FDA.
<http://www.cfsan.fda.gov/>
Paso 1: Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Food Labeling and Nutrition; **Paso 3:** Recent Announcements - Guidance for Industry: A food Labeling Guide; **Paso 4:** Búsqueda de rotulados de acuerdo al producto.

C.7.4 Transporte

Los alimentos pueden contaminarse, o pueden no llegar a su destino en unas condiciones idóneas para el consumo, a menos que se adopten medidas eficaces de control durante el transporte, aun cuando se hayan aplicado medidas adecuadas de control de la higiene en las fases anteriores de la cadena alimentaria.

Los alimentos deberán estar debidamente protegidos durante el transporte. El tipo de medios de transporte o recipientes necesarios depende de la clase de alimentos y de las condiciones en que se deban transportar.

Los medios de transporte y los recipientes para alimentos deberán mantenerse en un estado apropiado de limpieza, reparación y funcionamiento. Cuando se utilice el mismo medio de transporte o recipiente para diferentes alimentos o para productos no alimentarios, éste deberá limpiarse a fondo y, en caso necesario, desinfectarse entre las distintas cargas.

Fuente de información:

•Codex Alimentarius

Código Internacional, Principios Generales de Higiene de los AlimentosCAC/RCP Rev4,203.

<http://www.codexalimentarius.net/>

Paso 1: Portal principal en español del Codex Alimentarius; **Paso 2:** Normas Oficiales; **Paso 3:** Normas Oficiales del Codex - Lista; **Paso 4:** Buscar por título.

C.7.5 Registro de Marcas

Una marca registrada es una palabra, un símbolo, un diseño o una combinación de los anteriores que permite distinguir los productos o servicios de una persona u organización de otros en el mercado. Registrar una marca no es obligatorio pero es de suma importancia, dado que es una evidencia de propiedad exclusiva en un país específico, en este caso en EE.UU., y da la posibilidad de proteger más fácilmente sus derechos ante posibles infractores.

La Oficina de Patentes y Marcas Registradas de los EE.UU. (*United States Patent and Trademark Office, USPTO*) es la responsable de las aplicaciones de las marcas registradas y determina si un solicitante cumple o no con los requisitos para el registro federal.

Fuente de información:

United States Patent and Trademark Office - USPTO

<http://www.uspto.gov/>

Paso 1: Portal principal del USPTO; **Paso 2:** Trademark; **Paso 3:** Law & Rules

Paso 1: Portal principal del USPTO; **Paso 2:** Site Index; **Paso 3:** Basic Facts, Trademarks

C.7.6 Ley contra el Bioterrorismo

La Ley contra el Bioterrorismo comenzó a regir en los EE.UU. a partir del 2003 y se encuentra destinada a proteger la producción, distribución y venta de alimentos de origen norteamericano e importado, en contra de posibles atentados terroristas. El procedimiento para la aplicación de la presente Ley considera las siguientes etapas:

- a. Registro de instalaciones alimenticias
- b. Notificación previa de alimentos importados
- c. Detención administrativa
- d. Norma final de establecimiento y mantenimiento de registros

En el **Anexo P-06** se puede encontrar el detalle de cada una de las etapas.

C.7.7 Información sobre puertos designados para el desembarque en EE.UU.

Los productos procesados son admitidos por todos los puertos de los EE.UU., durante todos los periodos del año. A continuación se muestra los puertos que presentaron mayor volumen de transacción en el año 2007 para la aceituna botija en salmuera:

Partida Arancelaria: 20.05.70.75.00 - *Olives (not green), in a saline solution, canned, not pitted*

- New York, NY
- Los Angeles, CA
- San Francisco, CA
- Savannah, GA
- Boston, MA
- Baltimore, MD
- St. Albans, VT
- Chicago, IL

Para mayor información sobre otros puertos para el desembarque, visitar las páginas web que se indican en la fuente de información.

Fuente de información:

United States International Trade Commission – USITC

USITC Interactive Tariff and Trade DataWeb

<http://www.usitc.gov/>

- Partida Arancelaria: 20057050

<http://dataweb.usitc.gov/scripts/details.asp?Phase=DE&HTS8=20057050&DESC=>

Paso 1: Portal principal de USITC; **Paso 2:** US Imports / Export Data (Dataweb); **Paso 3:** ITC trade data web; **Paso 4:** Ingreso a Cuenta; **Paso 5:** Proceed with new; **Paso 6:** Proceed to next step; **Paso 7:** Run report.

C.7.8. Certificación CTPAT y BASC

Las certificaciones CTPAT y BASC son recomendables mas no obligatorios para el ingreso de productos a EE.UU.

C-TPAT (*Customs – Trade Partnership Against Terrorism*) es una iniciativa conjunta entre el gobierno americano y el sector privado cuyo objetivo es construir relaciones de cooperación que fortalezcan la seguridad de toda la cadena de suministro y la seguridad en las fronteras. C-TPAT reconoce que la Aduana puede proveer el mayor grado de seguridad a través de una cercana cooperación entre los propietarios de la cadena de suministro: importadores, transportistas, agentes de aduana, almacenes de depósito, y empresas de manufactura.

BASC (*Business Alliance for Secure Commerce*) - Alianza Empresarial para un Comercio Seguro, es un organismo sin fines de lucro, cuya finalidad es de asegurar y facilitar el comercio internacional mediante el establecimiento y administración de estándares y procedimientos globales de seguridad aplicados a la cadena logística del comercio, en asociación con administraciones aduaneras y autoridades gubernamentales.

La certificación BASC, que esta dirigida a las empresas dedicadas a actividades industriales, comerciales, y de servicio que participan en la cadena logística, la expide La Organización Mundial BASC (OMB), siendo la vigencia de dicha certificación de 1 año, contado a partir de la fecha de expedición.

En el **Anexo P-07** se presentan los detalles referentes a la certificación CTPAT y BASC.

C.8 REGLAS DE ORIGEN Y CERTIFICACIÓN DE ORIGEN

El Tratado de Libre Comercio (TLC) también establece en el Capítulo 4 las reglas de origen y procedimientos de origen que deben cumplir los productos o mercancías que sean comercializados entre Perú y EE.UU.

Para que el producto se beneficie de las preferencias arancelarias establecidas en el TLC debe ser procedente de los países signatarios del mismo, para el presente caso, debe ser procedente del Perú.

De acuerdo al TLC, para productos exportados de Perú a EE.UU., se considera que un producto o mercancía es originaria del Perú cuando:

- (a) la mercancía es obtenida en su totalidad o producida enteramente en el Perú;
- (b) es producida enteramente en el Perú, y
 - i) cada uno de los materiales no originarios empleados en la producción de la mercancía sufre el correspondiente cambio en la clasificación arancelaria, especificado en el Anexo 4.1¹ del TLC, o
 - ii) la mercancía, de otro modo, satisface cualquier requisito de valor de contenido regional aplicable u otros requisitos especificados en el Anexo 4.1 del TLC, y la mercancía cumple con los demás requisitos aplicables del Capítulo 4 del TLC; o
- (c) la mercancía es producida enteramente en el Perú a partir exclusivamente de materiales originarios.

Es importante considerar que las reglas de origen se acuerdan especialmente para evitar la triangulación, es decir, si un producto de un tercer país sea exportado a Perú y luego éste sea reexportado a los EE.UU., este producto no se beneficie del acuerdo.

¹ Para identificar si un producto es elaborado en el Perú, existen requisitos específicos de origen. Para cada partida se establece una regla que debe cumplirse para determinar que el producto es originario y, por lo tanto, es beneficiario de la preferencia arancelaria. Estos requisitos específicos de origen se encuentran listados en el Anexo 4.1

Para el presente producto, habría que considerar dos escenarios, partiendo de las reglas generales arriba mencionadas:

- a. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción son originarios de Perú o EE.UU.; es decir, que el insumo o material principal utilizado para la elaboración de las aceitunas botija en salmuera sea originario completamente de Perú
- b. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción no son originarios de Perú o EE.UU.; en este caso, se deberá revisar el Requisito Específico de Origen (REO), el cual indica que el producto podrá ser considerado originario si los insumos utilizados en su producción se clasifican en cualquier capítulo diferente del correspondiente al producto final, en el caso de las aceitunas botija en salmuera, cualquier capítulo distinto del 20, excepto aquellas mercancías que han sido preparadas mediante empaque (incluido enlatado) en agua, salmuera o jugos naturales (incluido el procesamiento inherente al empaque), las que serán originarias sólo si las mercancías frescas fueron obtenidas en su totalidad o producidas enteramente en el Perú o EE.UU.

Si las aceitunas botija en salmuera cumplen con cualquiera de estos dos puntos, se podrá considerar como producto de origen peruano.

Debe considerarse que los envases y material de empaque para venta al por menor, si están clasificados con el producto, no se tomarán en cuenta para determinar el origen de este producto. Además, se permite el trasbordo siempre que no se altere la naturaleza del producto y no salga del recinto aduanero del país de trasbordo, lo cual debe estar sustentado con la documentación oficial respectiva.

Los materiales indirectos serán considerados como originarios independientemente del lugar de su producción.

Una vez determinado si la mercancía cumple con la regla de origen, se debe solicitar el trato preferencial a través de:

- (a) una certificación escrita o electrónica emitida por el importador, exportador o productor²; o
- (b) el conocimiento del importador de que la mercancía es originaria, incluyendo la confianza razonable en la información que posee el importador de que la mercancía es originaria³.

En el **Anexo P-08** se brinda mayor información sobre reglas y certificación de origen.

Fuente de información:

Tratado de Libre Comercio Perú – EE.UU.

<http://www.tlcp Peru-eeuu.gob.pe>

Paso 1: Portal principal del TLC Perú – EE.UU.; **Paso 2:** Acuerdo de Promoción Comercial Perú - EE.UU. – Textos Completos; **Paso 3:** Capítulo Cuatro: Reglas de Origen y Procedimientos de Origen.

C.9 PASOS A SEGUIR PARA LA EXPORTACION

Los exportadores de productos agroindustriales procesados deberían considerar los aspectos indicados en el **Anexo P-09** para el ingreso de sus productos a los EE.UU.

²Perú deberá implementar lo concerniente a las **certificaciones electrónicas**, a más tardar tres años después de la entrada en vigor del Acuerdo; y

³Perú deberá implementar lo concerniente al conocimiento del importador, a más tardar tres años después de la entrada en vigor del Acuerdo.

Fecha de elaboración:2009-04-03

IMPORTANTE PARA EL USUARIO

- La información consignada en la presente ficha técnica es la vigente a la fecha de su elaboración.
- Se recomienda a los usuarios de la ficha que confirmen la información de algunos rubros en las páginas webs referenciadas, principalmente de aquellos que se vinculen a páginas web de los organismos de Estados Unidos (APHIS, USDA, FDA, entre otros).