

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

Requisitos No Arancelarios



Productos de Hortalizas, Plantas, Raíces y
Tubérculos Alimenticios

| | |
|-------------------------------------|---|
| Nombre comercial en Español: | Algas Secas |
| Nombre comercial en Inglés: | Dried Seaweed |
| Partida arancelaria: | 1212.20.00.00 |
| Descripción arancelaria: | Algas frescas, refrigeradas, congeladas o secas |

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 | 8 |
| C.5 | Buenas Prácticas de Manufactura | 8 |
| C.6 | Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Críticos(HACCP) | 8 |
| C.7 | Comercialización | 9 |
| C.7.1. | Envase | 9 |
| C.7.2 | Embalaje | 9 |
| C.7.3 | Marcado y Etiquetado | 10 |
| C.7.4. | Transporte | 10 |
| C.7.5 | Registro de Marcas | 11 |
| C.7.6 | Ley contra el Bioterrorismo | 11 |
| C.7.7. | Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU. | 11 |
| C.7.8. | Certificación CTPAT y BASC | 12 |
| C.8 | Reglas de Origen y Certificación de Origen | 12 |
| C.9 | Pasos a seguir para la Exportación | 14 |

A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

A.1 CARACTERÍSTICAS

Dentro de las principales especies marinas del mar peruano se tiene a las algas marinas conocidas comúnmente como “Sargazo” *Macrocystis pyrifera* (Linnaeus).

Nombres comunes: Sargazo (Perú); Huiro (Chile); Giant Kelp (USA)

Las algas marinas presentan una coloración amarillo pálido a café. Su estructura morfológica se compone de un disco de fijación o rizoide masivo comúnmente llamado grampón, que alcanza hasta 40 cm de diámetro y 35 cm de altura; estípites largos, cilíndricos, flexibles y de ramificación dicotómica; y frondas o láminas que surgen de los estípites. Las láminas son lanceoladas y rugosas con márgenes dentados y aquellas cercanas a la base no presentan neumatóforos, estructuras globosas llenas de aire que proporcionan flotabilidad a la planta. Las últimas láminas de cada ramificación son anchas y poseen el meristemo apical que por escisión da origen a una nueva lámina.

Tienen un ciclo de vida con alternancia de generaciones heteromórficas, la planta visible es el esporofito y microscópica el gametofito. Alcanzan gran tamaño llegando a medir hasta 30 m de longitud. Habitan preferentemente en aguas calmas y frías con temperaturas de 15°C o inferiores; y viven fijadas a fondos rocosos entre 6 a 20 m de profundidad, llegando a colonizar grandes extensiones de sustrato formando densos bosques submareales.

Esta especie es un recurso que se extrae artesanalmente con fines de exportación. En el mercado internacional, se le emplea en la industria de los alginatos, las cuales son gomas con propiedades espesantes, estabilizantes, emulsificantes o gelificantes que se usan ampliamente en la industria alimenticia, farmacéutica, cosmética, papelería, textil, de adhesivos, entre otras.

Asimismo, es utilizada como alimento para el hombre, forraje para animales, en la agricultura y en farmacología por su elevado contenido de vitaminas A, B, E y D.

Presenta una distribución bipolar. Habita las costas del Pacífico de América del Norte (México, norte de Baja California y Alaska) y del Sur (desde Lima hasta el Cabo de Hornos); Sur de África, Australia, Nueva Zelanda, Noruega, Escocia, Japón y Corea.

Estado de Conservación

A nivel nacional, esta especie se extrae artesanalmente con fines de exportación, es por ello que el Ministerio de la Producción viene adoptando medidas precautorias para proteger sus poblaciones, de manera que se desarrolle una adecuada administración y manejo del recurso, además promueve la realización de estudios poblacionales y ecológicos para evaluar su estado.

Fuente de información:

Instituto del Mar del Perú IMARPE

<http://www.imarpe.pe/imarpe/>

Paso 1: Pagina principal; **Paso 2:** Biodiversidad marina; **Paso 3:** Fichas Técnicas de las principales especies marinas del mar peruano; **Paso 4:** Sargazo

A.2 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

En el siguiente página se presenta el cuadro de composición nutricional de alga seca por 100 g de sustancia comestible:

| Contenido en 100g de alimento | |
|-------------------------------|------|
| Energía (Kcal.) | 249 |
| Agua (g) | 3.4 |
| Proteínas (g) | 67.8 |
| Grasa (g) | 6.5 |
| Carbohidratos (g) | 8.2 |
| Fibra (g) | 7.0 |
| Ceniza (g) | 7.0 |
| Calcio (mg) | 630 |
| Fósforo (mg) | 11 |
| Hierro (mg) | 32.0 |
| Tiamina (mg) | 0.55 |
| Riboflavina (mg) | 1.00 |
| Niacina (mg) | - |
| Ácido ascórbico reducido (mg) | - |

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos

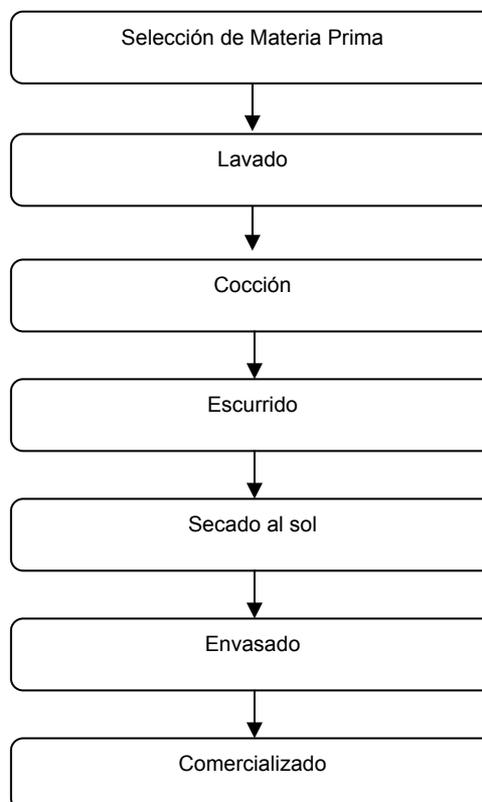
Fuente de información:

Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. 2002
Tabla Peruana de Composición de Alimentos.1996

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.

En la página siguiente se presenta el diagrama de flujo recomendado del proceso productivo para algas secas:



Fuente de información:

Universidad Nacional Agraria La Molina.

Evolución Química y Nutricional de Algas de Mayor Consumo en el Perú. Liliana Asumarriva Bustinza. 1985.

B. ASPECTOS ARANCELARIOS

B.1 PARTIDA ARANCELARIA

La partida arancelaria en ambos países coincide.

PERÚ

| PARTIDA ARANCELARIA | DESCRIPCIÓN |
|---------------------|--|
| 1212.20.00.00 | Algas frescas, refrigeradas, congeladas o secas, incluso pulverizadas. |

EE.UU.

| PARTIDA ARANCELARIA | DESCRIPCIÓN |
|---------------------|--|
| 1212.20.00 00 | Seaweeds and other algae, fresh, chilled, frozen or dried, whether or not ground |

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 las algas secas:

| HTS8* | DESCRIPCIÓN | Unidad de Cantidad | Arancel Base | Categoría de Desgravación |
|------------|--|--------------------|--------------|---------------------------|
| 1212.20.00 | Seaweeds and other algae, fresh, chilled, frozen or dried, whether or not ground | Kg | Free | F ^(f) |

*Las preferencias arancelarias fueron negociadas a 08 dígitos.

(f): las mercancías originarias incluidas en la categoría F continuarán recibiendo un tratamiento libre de aranceles.

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 MNF, 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 PERÚ: **ITP** (Instituto Tecnológico Pesquero del Perú), a través de la del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, está a cargo de la vigilancia sanitaria de los alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola que se desarrolla en todas las fases de la cadena alimentaria, lo que incluye la vigilancia de contaminantes físicos, químicos y biológicos que puedan afectar a estos alimentos y piensos. El SANIPES es la prestación dirigida a lograr una eficaz administración que establezca y mantenga

procedimientos que promuevan y certifiquen la calidad de los recursos y/o productos pesqueros y acuícolas a fin de proteger la salud de los consumidores.

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:

- **Instituto Tecnológico Pesquero del Perú - ITP**
Decreto Supremo N° 034-2008-AG - Reglamento de la Ley de inocuidad de los alimentos publicado el 17/12/2008.
<http://www.itp.org.pe/desarrollo-sanipes.php>
- **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 considera 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, para la operación de plantas de procesamiento de productos pesqueros debe contarse con licencia emitida por el Ministerio de Pesquería (ahora Ministerio de la Producción). La actividad de procesamiento será ejercida cumpliendo las normas de sanidad, higiene y seguridad industrial, calidad y preservación del medio ambiente, con sujeción a las normas legales y reglamentarias pertinentes. La Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada por Decreto Supremo N° 040-2001-PE, estipula los requerimientos exigidos para las actividades de procesamiento. No existen requisitos sanitarios obligatorios por parte de ITP para la exportación de trucha congelada. La certificación de los productos pesqueros no es requisito sanitario obligatorio para exportar a EE.UU.

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.
- **Ministerio de la Producción - Viceministerio de Pesquería**
<http://www.produce.gob.pe/portal/portal/apsportalproduce/pesqueria?ARE=3>
Ley General de Pesca N° 25977 publicada el 22/12/92.
- **Instituto tecnológico pesquero del Perú – ITP**
<http://www.itp.org.pe/>

C.3 REQUISITOS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y SENSORIALES

No existen requisitos físicos, químicos, microbiológicos ni sensoriales obligatorios para el ingreso de algas secas. Los requisitos que debe cumplir el producto se basarán en lo indicado en el contrato o solicitud de compra.

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

Colorantes

No se utilizan en el proceso

Aditivos

No aplica para este producto

Productos de Baja Acidez o Acidificados

No aplica para este producto

Control del Permiso de Emergencias

No aplica para este producto

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 CRITICO (HACCP)

El Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (más conocido como Sistema HACCP por sus siglas en inglés de “*Hazard Analysis and Critical Control Points*”) permite identificar peligros específicos (biológicos, químicos y físicos) y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse en el ensayo del producto final. En el **Anexo P-03** se presentan algunos aspectos referidos a la implementación del Sistema HACCP.

La FDA transformó en obligatorios los procedimientos del Análisis de Peligros y Punto de Control Crítico en el *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) sólo para la industria de los mariscos y pescados a fin de asegurar que el procesamiento, envasado, almacenamiento y distribución sean seguros; sin embargo, la implementación del Plan HACCP en la producción de algas secas es obligatoria por lo dispuesto en el Art. 83° de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada por D.S. N° 040-2001-PE.

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
- **Instituto Tecnológico Pesquero del Perú – ITP**
<http://www.itp.org.pe/desarrollo-sanipes-normas.php>

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 Comercial 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**.

El tipo de envase utilizado para el alga seca molida está dado por sacos de polipropileno de 50 +/- 0,5kg. El material utilizado debe estar considerado en la lista de sustancias aprobadas para superficies de contacto con los alimentos, registradas en el Título 21, Capítulo 1, Parte 177, subparte B del Código de Reglamentos Federales de los Estados Unidos

También se puede considerar usar bolsas Wel-Pak, como se muestra en el siguiente gráfico:



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 Center - 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 Mercado 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.

Las algas por ser un recurso marino, están bajo la regulación pesquera en el Perú, por lo cual el etiquetado de estos productos debe estar en cumplimiento con lo dispuesto en la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada por D.S. N° 040-2001-PE

Las etiquetas deben contar como mínimo con la siguiente información:

Rotulado General
Rotulado Nutricional
Nombre del Producto
Peso Neto
Nombre y dirección del productor

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

Cuando el secado de las algas se realiza adecuadamente, es posible almacenarlas por varios años, con pérdidas insignificantes, se conservan en

óptimas condiciones porque están secas y contienen sal, por tanto son muy fáciles de transportar a temperatura ambiente.

Fuente de información:

Pilar Chávez Vela, Kely Tello Rojas. 2006. Tesis "Proyecto de Exportación de Algas Marinas Secas". Lima. Instituto Superior Tecnológico Privado de Comercio Exterior.

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 distritos aduaneros más frecuentes 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 muestran los distritos aduaneros que presentaron mayor volumen de transacción en el año 2008 para las partidas definidas en el punto B.1.

Partida Arancelaria: 1212.20.00 00 - *Seaweeds and other algae, fresh, chilled, frozen or dried, whether or not ground*

- Los Angeles, CA
- New York, NY
- Portland, ME
- San Francisco, CA
- Chicago, IL
- Detroit, MI
- Baltimore, MD

- Seattle, WA

Para mayor información sobre otros distritos aduaneros, visitar la página 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/>

Paso 1: Portal principal USITC; **Paso 2:** US Imports / Export Data (Dataweb); **Paso 3:** ITC trade data web; **Paso 4:** Ingreso a cuenta; **Paso 5:** Select Trade Type, en Advanced Searching elegir HTS ITEMS y luego ingresar en Proceed With New Query; **Paso 6:** Armar la consulta en Data Selection y Data Presentation; **Paso 7:** Proceed To Next Step; **Paso 8:** 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.

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 las algas secas sean cosechadas y/o recolectadas completamente en el 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 algas secas, cualquier capítulo distinto del 12.

Si las algas secas cumplen con cualquiera de estos dos puntos, se podrá considerar como producto de origen peruano. Cabe señalar que las mercancías agrícolas y hortícolas cultivadas en el Perú deberán ser tratadas como una mercancía originaria, aun cuando se cultiven partir de semillas, bulbos, tubérculos, rizomas, esquejes, injertos, retoños, yemas u otros partes vivas de plantas importadas de un país diferente a Perú o EE.UU.

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.

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

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

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

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.tlcperu-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.

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).