

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

Requisitos No Arancelarios



Nombre comercial en Español: Arándano Fresco

Nombre comercial en Inglés: Blueberry

Nombre científico: *Vaccinium corymbosum*

Familia: *Ericaceae*

Partida arancelaria: 0810.40.00.00

Descripción arancelaria: Arándanos rojos, mirtilos y demás frutos del género *vaccinium*

CONTENIDO

<u>N°</u>	<u>Título</u>	<u>Página</u>
A.	GENERALIDADES DEL PRODUCTO	3
A.1	Características	3
A.2	Variedades	3
A.3	Propiedades y Aspectos Nutricionales	3
A.4	Producción	4
B.	ASPECTOS ARANCELARIOS	7
B.1	Partida Arancelaria	7
B.2	Preferencia Arancelaria	8
C.	REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.	9
C.1	Entidades que Regulan	10
C.2	Procedimiento de Importacion establecido por APHIS	10
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales.	10
C.4	Requisitos Fitosanitarios	11
C.5	Evaluación de Residuos Tóxicos	12
C.6	Buenas Prácticas Agrícolas	14
C.7	Comercialización	15
C.7.1	Envase	15
C.7.2	Embalaje	16
C.7.3	Marcado y Etiquetado	16
C.7.4	Transporte	17
C.7.5	Órdenes para la Comercialización (Marketing Orders)	18
C.7.6	Ley Contra el Bioterrorismo	18
C.7.7	Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.	18
C.7.8	Certificación CTPAT y BASC	19
C.8	Reglas de Origen y Certificación de Origen	19
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	21

A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

A.1 CARACTERÍSTICAS

Se trata de un arbusto pequeño de 0.2-0.4 metros de altura, cuyo nombre científico es *Vaccinium sp.*, perteneciente a la familia Ericaceae. El fruto del arándano, también conocido como blueberry, conforma el grupo de las frutas denominadas comercialmente en el ámbito internacional como berries, entre las que además se encuentran la frutilla, frambuesa (roja, negra, púrpura y amarilla), grosella, mora, baby kiwi, cranberry, etc. El fruto del arándano es una baya casi esférica de 7 a 15 mm. de color azul claro a oscuro; que contiene pequeñas semillas y presenta un sabor agrídulce muy característico.

Fuente de información:

- **AGROBIT – Gestión Agropecuaria**
Software de Planificación y Gestión Integral para la Empresa Agropecuaria
<http://www.agrobit.com>
Paso 1: Portal principal; **Paso 2:** Microemprendimientos; **Paso 3:** Cultivos; **Paso 4:** Frutales; **Paso 5:** Arandanos
- **INFOAGRO**
Arándano
<http://www.infoagro.com/>
Paso 1: Portal Principal; **Paso 2:** Cultivos y sectores - Frutas; **Paso 3:** Fruta tropical - Arandano.

A.2 VARIEDADES

Especies

- Arándano Alto (highbush)
Variedades: O'Neal, Cape Fear y Georgia Gem, son de climas calidos.
- Ojo de Conejo (rabbiteye)

Fuente de Información

El cultivo del Arándano
http://www.agrobit.com/Info_tecnica/alternativos/horticultura/AL_000001ho.htm

A.3 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

El valor nutricional del arándano, según la estandarización de la Food and Drug Administration (FDA) de los Estados Unidos, lo resume como un alimento entre bajo y libre de grasas y sodio, libre de colesterol y rico en fibras y vitamina C. El consumo de esta fruta en porciones de alrededor de 142 gr. (5 onzas), aporta a la dieta alimenticia diaria lo que se expone en el cuadro que sigue.

NUTRIENTE	VALOR POR 100 g
Proximal	
Agua (g)	87.4
Proteínas (g)	0.3
Fibras (g)	1.7
Calorías (kcal)	42
Vitaminas	
Vitamina A (UI)	30
Vitanina B1 (mg)	0.014

NUTRIENTE	VALOR POR 100 g
Vitamina B2 (mg)	0.0024
Vitamina B6 (mg)	0.012
Vitamina C (mg)	12
Ácido nicotínico (mg)	0.2
Ácido pantotónico (mg)	12
Minerales	
Sodio (mg)	2
Potasio (mg)	72
Calcio (mg)	14
Magnesio (mg)	6
Manganeso (mg)	0.5
Hierro (mg)	0.5
Cobre (mg)	0.26
Fósforo (mg)	10
Cloro (mg)	4

Fuente: Infoagro.

Fuente de información:

INFOAGRO

Arandano

<http://www.infoagro.com/>

Paso 1: Portal Principal; **Paso 2:** Cultivos y sectores - Frutas; **Paso 3:** Fruta tropical - Arandano.

A.4 PRODUCCIÓN

a. Climas y Suelos apropiados

La preparación del suelo en el cultivo de los Blueberries es uno de los factores más importantes para el éxito de la plantación. Requiere suelos ácidos, bien drenados y que fundamentalmente no retengan el agua anegándose por períodos prolongados. El blueberry demanda del suelo ciertas condiciones, siendo la principal que el PH debe ser mantenido entre 4.0 y 6.0 dependiendo de las variedades de plantas.

En nuestra pampa húmeda es difícil encontrar suelos naturales ácidos pero esto no es un inconveniente puesto que una vez realizado un análisis de suelos completo se puede modificar el PH y cualquier otro elemento que hubiera menester debido a que el blueberry tiene un sistema radicular superficial el volumen de suelo a enmendar no es grande. Para el tratamiento del suelo existe abundante experiencia internacional y nacional.

Fuente de información:

INFOAGRO

Arandano

<http://www.infoagro.com/>

Paso 1: Portal Principal; **Paso 2:** Cultivos y sectores - Frutas; **Paso 3:** Fruta tropical – Arandano

b. Períodos de cultivo

Durante el periodo de otoño-invierno se realizará la plantación sobre terreno ya laboreado, Las plantaciones comerciales generalmente se establecen en líneas separadas 3 metros entre sí, y en algunos casos en 2,5 metros. La separación entre

plantas puede variar entre 0,75 y 1,5 metros. Esto nos da una densidad de 2200 a 4400 plantas por hectárea.

Fuente de información:

INFOAGRO

Arandano

<http://www.infoagro.com/>

Paso 1: Portal Principal; **Paso 2:** Cultivos y sectores - Frutas; **Paso 3:** Fruta tropical - Arandano.

c. Riegos

El riego es una práctica obligada. Su frecuencia y volúmenes de agua varían según el ambiente.

Los sistemas de riego pueden ser goteo o aspersión, dependiendo la elección de uno u otro del análisis de cada caso en particular.

Fuente de información:

VERGEL

Información Técnica sobre el Cultivo de Arandano

<http://www.vergel.com/>

Paso 1: Portal Principal; **Paso 2:** Plantaciones; **Paso 3:** Arandano; **Paso 4:** Descargar información en texto.

d. Fertilización

La cantidad de fertilizante requerido para un mejor crecimiento de la planta depende de la estructura del suelo, grado de erosión y del manejo de ese suelo.

Se recomienda realizar el análisis de suelo e incluir los datos de calcio y magnesio y la relación óptima de Mg/Ca debería ser 1:10 y la relación P/Ca 1:5.

Los análisis foliares son más útiles que los de suelo dado que te determinan las cantidades correctas de nutrientes que está tomando las plantas.

Se requiere

Nitrógeno:

La forma en la que se encuentra el fertilizante nitrogenado es muy importante para el crecimiento de los arándanos. Si la planta recibe nitrato como fuente de nitrógeno solamente, tiene un pobre crecimiento y muestran deficiencias de nitrógeno y hierro, ya que los nitratos son fácilmente perdidos y absorbidos pobremente por la planta, además los nitratos aumentan el pH del suelo.

Si se usa nitrato de amonio como fuente de nitrógeno solamente se reducen los rendimientos y resulta en un tamaño menor del fruto.

Adicionar nitrógeno en la forma de amonio puede incrementar el crecimiento de la planta, remover síntomas de deficiencia y contribuir a bajar el pH.

Este es la forma de fertilizante nitrogenado que prefieren las planta de arandanos y su fuente más usual es la urea o sulfato de amonio.

Cuando se aplica urea a temperaturas mayores de 27 °C cerca de 1/3 parte de la urea se pierde por volatilización si no es incorporada rápidamente dentro del suelo. Diversos autores encontraron que la urea aplicada en el suelo antes de la rotura de la yema primaveral, se detecta en las hojas dentro de las dos semanas y alcanza la máxima concentración a las tres semanas después de la aplicación. Cuando la estación llega a su final, la planta de arándanos almacenó la mayoría en hojas y

brotos jóvenes y recuperó cerca del 32 % del nitrógeno aplicado, mientras que el 15% permaneció en el suelo.

Fósforo:

Las hojas que tienen deficiencia en este elemento aparecen con una coloración ligeramente púrpura. Cuando los suelos tienen bajos niveles de fósforo, se recomienda aplicar una relación de 34 kg/ha para incrementar producción.

Potasio:

Una deficiencia de potasio torna los bordes de las hojas de coloración rojiza. La necrosis aparece en las hojas más viejas mientras que la clorosis internerval aparece en los crecimientos jóvenes.

Sobre suelos con bajos niveles de nutrientes, se recomienda agregar 45 kg/ha, para corregir la deficiencia.

La utilización de cloruro de potasio, como fuente de potasio, puede ser tóxico para las plantas, resultando en un daño por frío o reduciendo el tamaño de fruto.

Magnesio:

Cuando este nutriente está en deficiencia, los márgenes de las hojas llegan a ser cloróticos mientras que en el centro están verdes.

Esto aparece primero en las hojas viejas. Los síntomas usualmente aparecen durante la maduración de las bayas.

Si se presentan problemas por deficiencias, se recomienda adicionar 2 % de óxido de magnesio al fertilizante para incrementar la producción.

Boro:

Los síntomas aparecen rápidamente, primero en los brotes siguiendo por una clorosis en las puntas de las hojas. Se recomienda la aplicación foliar de boro.

Hierro:

Una planta con deficiencia de hierro muestra clorosis internerval, la cual aparece primero en las hojas jóvenes.

Suelos con altos niveles de fósforo pueden agravar la deficiencia de hierro. La disponibilidad de hierro en la planta depende del bajo pH en el suelo, la acidez debería chequearse primero y corregirla si fuera necesario.

Con un pH de 4.5, el hierro contenido en las raíces de los arándanos es 100 veces más alto que el contenido en los brotes.

La presencia de nitrato de amonio aparece esencial para promover el metabolismo del hierro, y si se usa nitrato de amonio como fertilizante se reducen las deficiencias por hierro. Se puede aplicar sulfato ferroso (34% de hierro) 17 kg/ha. Excesivo uso del hierro bajo condiciones de alto pH (6,5) restringen el crecimiento de la planta.

e. Cosecha

La cosecha puede realizarse en forma manual o mecánica. Esta última es posible gracias a dos características de la planta: Su porte erecto (las plantas pueden pasar por las máquinas diseñadas para tal fin) y la consistencia de los frutos.

Existen variedades más y menos adecuadas para ser cosechadas con máquinas. La cosecha manual se lleva a cabo con personal que va recorriendo el cultivo y recoge las bayas que están con el grado de madurez adecuado, una por una. Esto implica que la fruta no se cosecha toda junta en una planta. Se debe trabajar con cuidado, no encimando la fruta, a efectos de no dañarlas y quitarles la cerosidad que las recubre.

Fuente de información:

VERGEL

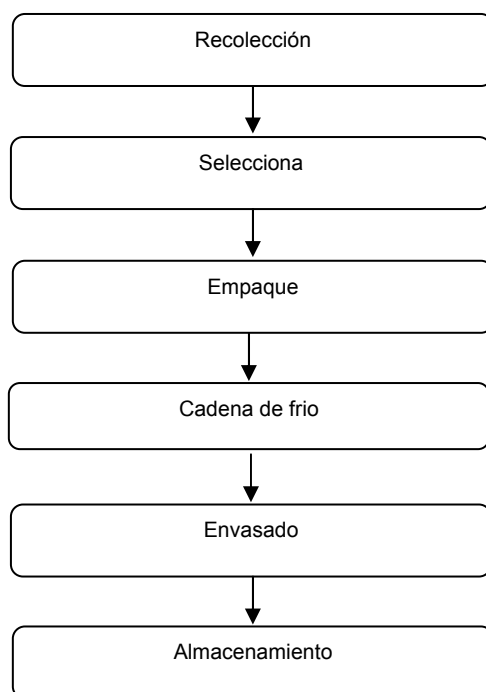
Información Técnica sobre el Cultivo de Arandano

<http://www.vergel.com/>

Paso 1: Portal Principal; **Paso 2:** Plantaciones; **Paso 3:** Arandano; **Paso 4:** Descargar información en texto.

f. Postcosecha

Antes, durante y luego del envasado el procedimiento fundamental de la postcosecha es la aplicación de frío para preservar la calidad de la fruta hasta su consumo. Para ello se necesitará preferentemente un túnel californiano para el enfriado rápido y básicamente una cámara frigorífica para el almacenamiento.



Fuente de información:

VERGEL

Información Técnica sobre el Cultivo de Arandano

<http://www.vergel.com/>

Paso 1: Portal Principal; **Paso 2:** Plantaciones; **Paso 3:** Arandano; **Paso 4:** Descargar información en texto.

B. ASPECTOS ARANCELARIOS

B.1 PARTIDA ARANCELARIA

La partida arancelaria en ambos países coincide los 8 primeros dígitos.

PERÚ

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0810.40.00.00	Arándanos rojos, mirtilos y demás frutos del género <i>vaccinium</i>

EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0810.40.00.40	Other fruits of the genus <i>Vaccinium</i>

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 States 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 el arándano fresco:

HTS8*	DESCRIPCIÓN	Unidad de Cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
0810.40.00	Cranberries, blueberries and other fruits of the genus <i>Vaccinium</i> , fresh	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 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.tlperu-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.

Una persona o empresa interesada en exportar un producto agrícola fresco a los EE.UU. debe verificar si dicho producto puede ingresar al mercado norteamericano o si tiene alguna restricción fitosanitaria. Este proceso se conoce como **Verificación de la Admisibilidad**.

Para conocer si un producto es admisible en los EE.UU., debe consultar el “Manual para Importar frutas y Vegetales Frescos” (*Fresh Fruit and Vegetables Import Manual*), y la página de los Requerimientos de Importación de Frutas y Vegetales (*Fruits and Vegetables Import Requirements (FAVIR)*). El arandano, es considerado un producto admisible.

Las regulaciones del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (*United States Department of Agriculture*) relativas a cuarentena para plantas pueden ser de dos clases: prohibitivas y restrictivas. Las órdenes prohibitivas no permiten la entrada de los productos que están sujetos a ataques por plagas para las que no hay tratamiento disponible que garantice su total eliminación. Las órdenes restrictivas permiten la entrada de productos que estén en tratamiento o con requisito de inspección.

Fuente de información:

- **Animal and Plant Health Inspection Service – APHIS (USDA)**
<http://www.aphis.usda.gov>
Paso 1: Portal de APHIS; **Paso 2:** Import & Export; **Paso 3:** PPQ Electronic Manuals; **Paso 4:** Fruits and Vegetables - Fresh Fruit and Vegetables Import Manual.
- **FAVIR**
<http://www.aphis.usda.gov>
Paso 1: Portal de APHIS; **Paso 2:** Fruits and Vegetables Import Requirements Database; **Paso 3:** FAVIR Online Database; **Paso 4:** Commodity.

C.1 ENTIDADES QUE REGULAN

En PERU: **SENASA** (Servicio Nacional de Sanidad Agraria). Es el organismo público, nacional, descentralizado del Ministerio de Agricultura de Perú, en materia de sanidad agraria, con autonomía técnica, administrativa, económica y financiera. Brinda los servicios de inspección, verificación y certificación fitosanitaria y zoonosanitaria, diagnóstica, identifica y provee controladores biológicos.

En EE.UU.: **APHIS** (*Animal and Plant Health Inspection Service* - Servicio de Inspección de Animales y Plantas). APHIS es la institución encargada de supervisar que se cumplan con los términos generales desde el punto de vista fitosanitario. Esta agencia exige que la gran mayoría de las frutas y hortalizas importadas desde Perú sean sometidas a una inspección y a un proceso de desinfección que asegure la ausencia de plagas y enfermedades nocivas antes del ingreso de los productos al mercado norteamericano.

Fuente de información:

- Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA
<http://www.senasa.gob.pe/>
- Animal and Plant Health Inspection Service – APHIS (USDA)
<http://www.aphis.usda.gov/>

C.2 PROCEDIMIENTO DE IMPORTACION ESTABLECIDO POR APHIS

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 *Animal and Plant Health Inspection Service* (APHIS). Se considera realizar un examen físico, un examen en el muelle o un examen de muestras con la finalidad de asegurar que el producto cumpla con la legislación correspondiente y que no se superen los límites máximos permitidos de residuos químicos que puedan presentarse en el producto.

En el **Anexo F-01** se presenta el procedimiento para la importación de productos agrícolas frescos.

C.3 REQUISITOS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y SENSORIALES.

No existen requisitos físicos, químicos, microbiológicos ni sensoriales reglamentados u obligatorios para el ingreso del holantao a los EE.UU. Los requisitos que debe cumplir el producto se basarán en lo indicado en el contrato, solicitud de compra o Marketing Order (ver numeral C.7.5).

Si bien no es obligatorio en los EE.UU., actualmente en el Perú, DIGESA ha establecido criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad que deben cumplir los alimentos y bebidas en estado natural, elaborados o procesados, para ser considerados aptos para el consumo humano. La verificación de su cumplimiento está a cargo de los organismos competentes en vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas a nivel nacional. Dichos criterios fueron promulgados según Resolución Ministerial N° 591-2008-SA/DM del Ministerio de Salud.

Los requisitos o criterios microbiológicos establecidos por DIGESA, los cuales se indican a continuación:

Frutas y hortalizas frescas semiprocesadas, refrigeradas y/o congeladas					Limite por g.	
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	3	10 ⁴	10 ⁶

Frutas y hortalizas frescas semiprocesadas, refrigeradas y/o congeladas					Limite por g.	
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---
<i>Listeria monocytogenes</i> (*)	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

(*) Solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas)

"n" (minúscula): Número de unidades de muestra requeridas para realizar el análisis, que se eligen separada e independientemente, de acuerdo a normas nacionales o internacionales referidas a alimentos y bebidas apropiadas para fines microbiológicos.

"c": Número máximo permitido de unidades de muestra rechazables en un plan de muestreo de 2 clases o unidades de muestra provisionalmente aceptables en un plan de muestreo de 3 clases. Cuando se detecte un número de unidades de muestra mayor a "c" se rechaza el lote.

"m" (minúscula): Límite microbiológico que separa la calidad aceptable de la rechazable. En general, un valor igual o menor a "m", representa un producto aceptable y los valores superiores a "m" indican lotes rechazables en un plan de muestreo de 2 clases.

"M" (mayúscula): Los valores de recuentos microbianos superiores a "M" son inaceptables, el alimento representa un riesgo para la salud.

Fuente de información:

DIGESA

Resolución Ministerial N° 591-2008-SA/DM publicada el 27 de Agosto del 2008 en el Diario Oficial "El Peruano"

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>

Paso 1: Portal de Digesa; **Paso 2:** Normas Legales: Alimentos; **Paso 3:** Norma Sanitaria de Requerimiento Microbiológico.

C.4 REQUISITOS FITOSANITARIOS

Las plantas de producción tanto como las empacadoras deberán contar con un permiso y certificado por parte de SENASA. El producto debe estar libre de las plagas y enfermedades indicadas en el numeral A.4.

Para evidenciar el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios, se deberá contar con un Certificado Fitosanitario emitido por SENASA, cumpliendo con las regulaciones fitosanitarias establecidas por la Organización de Protección Fitosanitaria (ONPF), por el cual certifica que las plantas y productos vegetales han sido inspeccionados y son considerados libres de enfermedades, plagas cuarentenarias y otras plagas perjudiciales.

La inspección comienza por los documentos, si estos están en orden, el inspector puede dar el pase, o en su defecto y si así lo considera, inspeccionar físicamente parte del embarque. Por lo menos tiene la autoridad para hacerlo. Si fuera el caso que se encontrara, algún insecto vivo, el embarque será rechazado.

En el caso que el producto llegue a los EE.UU. sin el Certificado Fitosanitario de Perú, este embarque tiene 2 opciones: re-exportación ó destrucción. La decisión es tomada por el inspector del puerto de destino.

Las inspecciones generalmente se realizan al ingreso del puerto en el país importador. Sin embargo, aquellos productos que están bajo un Programa de PRE-inspección, como es el caso del mango y los espárragos, son supervisados en el país de origen y el certificado se emite de igual manera, pero esto no los exonera de ser inspeccionados también en el puerto de arribo si el inspector viera la necesidad de hacerlo.

Por otro lado, el arándano debe someterse a un tratamiento establecido por APHIS en su *Treatment manual* (Manual de Tratamiento) el cual se detalla a continuación:

- **Plaga:** Ceratitis capitata (Mediterranean fruit fly) and Anastrepha

fraterculus (South American fruit fly)

- **Tratamiento:** T101-i-1-1

Temperatura °F	Tasa de Dosis (Lb / 1.000 Ft ³)	Lectura mínima de concentración (onzas) en:		
		0.5 Horas	2 Horas	4 Horas
70	2	26	22	21

- **Plaga:** *Ceratitis capitata* (Mosca de la fruta mediterránea) y especies de *Anastrepha* (otra que *Anastrepha ludens*)
- **Tratamiento:** T107-a-1 *Cold Treatment*

TEMPERATURA	PERÍODO DE EXPOSICIÓN
34°F (1.11°C) o menos	15 días
35°F (1.67°C) o menos	17 días

Para mayor información sobre este tratamiento revisar el *Treatment manual* especificado en la fuente de información.

En el caso del arándano, cada lote debe ir acompañado de un certificado fitosanitario expedido por Senasa indicando que ha sido inspeccionado y encontrado libre de plagas.

Fuente de información:

Animal and Plant Health Inspection Service – APHIS (USDA)

Treatment Manual - Manual de Tratamientos

<http://www.aphis.usda.gov>

Paso 1: Portal principal del APHIS (USDA); **Paso 2:** Import and Export; **Paso 3:** PPQ Electronic Manuals; **Paso 4:** Treatment Manual; **Paso 5:** The Complete Treatment Manual.

C.5 EVALUACIÓN DE RESIDUOS TÓXICOS

La Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Rodenticidas (*Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act - FIFRA*) exige a la EPA (*Environmental Protection Agency*) que todos los pesticidas utilizados en los EE.UU. sean registrados y que se establezcan medidas de tolerancia seguras para los residuos químicos que puedan encontrarse en los alimentos domésticos e importados. Esta información puede ser ampliada visitando la página web de referencia.

El término “pesticidas químicos”, de acuerdo a la Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Rodenticidas (*FIFRA*), es cualquier sustancia que se aplican en los alimentos para prevenir, destruir, repeler o mitigar los microorganismos (incluidas las bacterias, virus, hongos, protozoos y algas).

La lista de pesticidas aprobados y permitidos por el EPA se muestra en orden alfabético en la siguiente dirección electrónica:

Fuente de información:

Environmental Protection Agency – EPA

Pesticide Registration Status

<http://www.epa.gov>

Paso 1: Portal principal del EPA; **Paso 2:** Pesticides; **Paso 3:** Pesticide Tolerance Reassessment and Reregistration; **Paso 4:** Registration Status.

La EPA:

- Determina el grado de seguridad de los productos pesticidas.

- Establece los niveles máximos de residuos de plaguicidas presentes en los alimentos conforme a una sección de FD&C Act. (*Federal Food, Drug, and Cosmetic Act*).
- Se encarga de publicar instrucciones para el uso correcto de los pesticidas.

La FDA controla el cumplimiento de las tolerancias establecidas por la EPA. Las tolerancias (límite máximo permitido) de los pesticidas se pueden identificar de dos maneras:

- Por producto agrícola, para encontrar las tolerancias de los diferentes agroquímicos.
- Por agroquímico, para encontrar la tolerancia máxima en los productos agrícolas.

A continuación, se muestra la lista de tolerancias en residuos tóxicos de algunos de los pesticidas de importancia establecida por la EPA, para mayor información consultar la EPA.

PLAGUICIDA	VALOR LRM (ppm)
2,4-D	0.2
Acetamiprid	0.6
Azinphos-methyl	5
Azoxystrobin	3
Bifenthrin	1.8
Boscalid	13
Buprofezin	2.5
Captan	20
Carbaryl	3
Carfentrazone-ethyl	0.1
Chlorimuron-ethyl	0.02
Chlorothalonil	1
Cryolite	7
Cyprodinil	3
Dichlobenil	0.15
Dimethoate	1
Diuron	0.1
Endosulfan	0.3
EPTC	0.1
Ethephon	20
Fenbuconazole	0.3
Fenhexamid	5
Fenpropathrin	3
Fenvalerate	3
Fluazinam	7
Fludioxonil	2
Flumioxazin	0.02
Forchlorfenuron	0.01
Fosetyl-Al	40
Glufosinate-ammonium	0.15
Glyphosate	0.2
Hexazinone	0.6
Imidacloprid	3.5
Inorganic bromide	20
Iprodione	15
Malathion	8

PLAGUICIDA	VALOR LRM (ppm)
Mesotrione	0.01
Metalaxyl	2
Metaldehyde	0.15
Methomyl	6
Methoxyfenozide	3
Napropamide	0.1
Norflurazon	0.2
Oryzalin	0.05
Paraquat dichloride	0.05
Phosmet	10
Piperonyl Butoxide	8
Propiconazole	1
Propyzamide	0.05
Pyraclostrobin	4
Pyrethrins	1
Pyriproxyfen	1
Sethoxydim	4
Simazine	0.2
Spinetoram	0.25
Spinosad	0.25
Tebufenozide	3
Terbacil	0.2
Thiamethoxam	0.2
Zeta-Cypermethrin	0.8
Ziram	7

Fuente: Environmental Protection Agency - EPA

A la fecha, no se han identificado requisitos para micotoxinas ni metales pesados.

Adicionalmente, se recomienda que el agricultor establezca un sistema de control de proveedores con el fin de asegurar que los insumos adquiridos, principalmente plaguicidas y fertilizantes, cumplan con los requisitos establecidos por el mismo agricultor, incluyendo las características referidas a la inocuidad del insumo (por ejemplo, ausencia de metales pesados) y, si contienen las sustancias indicadas en el cuadro anterior, no excedan los valores máximos permitidos. A la fecha no se han identificado requisitos para micotoxinas.

Fuente de información:

Environmental Protection Agency - EPA

MRL Database

<http://www.epa.gov>

Paso 1: Portal principal del EPA; **Paso 2:** Pesticides; **Paso 3:** Health and Safety; **Paso 4:** Pesticides on food; **Paso 5:** What the Pesticide Residue Limits are on Food; **Paso 6:** International Maximum Residue Limit Database; **Paso 7:** E-Code of Federal Regulations (e-CFR); **Paso 8:** Simple Search; **Paso 9:** Enter a Title Number: 40; **Paso 10:** Search for

C.6 BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA por sus siglas en español o **GAP** por las siglas en inglés de “*Good Agricultural Practices*”) buscan mantener la confianza del consumidor en la calidad y seguridad de los alimentos; minimizar el impacto negativo en el medio ambiente, mientras se conserva la naturaleza y la vida salvaje; reducir el uso de agroquímicos; mejorar la utilización de los recursos naturales; y asegurar una

actitud responsable hacia la salud y seguridad de los trabajadores. No son obligatorias para la exportación pero se recomienda su implementación por fines contractuales.

Para evidenciar el cumplimiento de las BPA, se debe contar con un certificado emitido por un organismo de certificación de BPA, de preferencia acreditado o según lo estipulado por el comprador, donde se asegure el cumplimiento de los requisitos establecidos para las Buenas Prácticas Agrícolas aplicado al cultivo del hortalia fresco de acuerdo a las disposiciones de EE.UU. establecidas en la “Guía para Reducir al Mínimo los Peligros Microbianos en la Inocuidad de los Alimentos para Frutas y Vegetales Frescos” o a una norma internacional.

Fuente de información:

Foodsafety.gov (CFSAN – FDA)

Guía para Reducir al Mínimo el Riesgo Microbiano en los Alimentos, en el Caso de Frutas y Vegetales Frescos

<http://www.foodsafety.gov>

Paso 1: Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** National Food Safety Programs; **Paso 3:** Produce Action Plan - Final Guidance: Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables.

C.7 COMERCIALIZACIÓN

C.7.1. Envase

En el **Anexo F-02** se presentan las condiciones generales respecto a los envases para productos alimenticios frescos y procesados, incluyendo los materiales mayormente utilizados.

El arándano fresco se presenta en el mercado en cubetas PET reciclables llamadas "clamshells", en cubetas PET biodegradables, si es para los mercados europeos.

Las cubetas están diseñadas especialmente para que la fruta reciba la refrigeración de manera óptima. Estas mismas cubetas se contienen de a doce unidades en bandejas de cartón que a su vez se ubican de a 40 unidades en masters (cajas). El master (envase), está construido con poliestireno expandido, con una barrera exterior compuesta por una lámina de aluminio. Para el transporte a mercados alejados, entre las bandejas se agregan algunas de ellas con material refrigerante (hielo seco o gel), para mantener la cadena de frío hasta su llegada a destino.

Los importadores, compradores y fabricantes de envases proporcionan recomendaciones valiosas. Entre los materiales utilizados se incluyen los siguientes:

- Cajas de cartón cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles, como se muestra en la siguiente figura.
- Bandejas y cajas de plástico.
- Polietileno Tereftalato PET
- Poliestireno expandido.
- Bolsas de polietileno perforadas



Fuente de información:

AGROBIT – Gestión Agropecuaria

Software de Planificación y Gestión Integral para la Empresa Agropecuaria

<http://www.agrobit.com>

Paso 1: Portal principal; **Paso 2:** Microemprendimientos; **Paso 3:** Cultivos; **Paso 4:** Frutales; **Paso 5:** Arandanos

INFOAGRO

Arandano

<http://www.infoagro.com/>

Paso 1: Portal Principal; **Paso 2:** Cultivos y sectores - Frutas; **Paso 3:** Fruta tropical - Arandano.

C.7.2 Embalaje

En el **Anexo F-02** se presentan las condiciones generales respecto a los envases para productos alimenticios frescos y procesados, incluyendo los materiales mayormente utilizados.

Por la naturaleza del producto, el embalaje del holantao coincide con su envase.

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

Tanto el marcado como el etiquetado de las frutas frescas se regulan por el Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 101 “*Food Labeling*” (21 CFR 101),

Los datos que intervienen en el etiquetado varían según el tipo de venta de la fruta, pudiendo apreciarse los siguientes:

a. Envases destinados a la Venta al por Menor

- Naturaleza del Producto: Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser etiquetado con el nombre del producto y, facultativamente, con el nombre de la variedad y/o tipo comercial.

b. Envases destinados a la Venta al por Mayor

- Identificación, Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de identificación (facultativo).
- Naturaleza del Producto
- Nombre del Producto
- Nombre de la variedad (facultativo).
- Origen del Producto
- País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- Identificación Comercial
- Categoría
- Calibre expresado en diámetros mínimo y máximo (si están clasificados por calibre).
- Marca de Inspección Oficial

- Idioma (La Ley exige que todos los elementos aparezcan declarados en inglés)

Se pueden encontrar regulaciones específicas del etiquetado de productos importados también en las disposiciones del Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 101 “*Food Labeling*” (21 CFR 101).

Adicionalmente, se debe resaltar que las Reglas Obligatorias de Etiquetado de País de Origen, mejor conocidas como “COOL” por sus siglas en inglés (*Country of Origin Labeling*), cuya periodo de vigencia inicia el 30 de Septiembre del 2008, aplican para una serie de productos, entre los cuales se encuentran los productos agrícolas perecibles. Estas reglas establecen que los minoristas (*retailers*) de EE.UU. den a conocer a sus clientes, de manera clara y visible en el punto de venta, el país de procedencia de dichos productos con el fin de que tengan la oportunidad de elegir entre un producto y otro.

En tal sentido, el importador americano puede solicitar al exportador peruano que proporcione la información sobre el país de origen, ya sea en el mismo producto, en el contenedor de embarque o en algún documento que acompañe el producto hasta la venta al por menor. En la fuente de información se indica la página Web para acceder a dichos lineamientos.

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.
- **Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**
Country of Origin Labeling
<http://www.ams.usda.gov>
Paso 1: Portal principal del AMS (USDA); **Paso 2:** Buscar “Country of origin” en “Search AMS”;

C.7.4 Transporte

En el **Anexo F-03** se presentan las condiciones generales para el transporte de productos agrícolas frescos.

Con un buen manejo de la cadena de frío el arándano fresco puede alcanzar una vida útil (shelf life) típica de entre 14 y 28 días. La temperatura de almacenamiento es de entre -0.6 y 0 °C con una humedad relativa ambiente del 95% que se consigue con un humidificador instalado en la cámara frigorífica.

Si el transporte se realiza por vía aérea o en atmósfera controlada si es por vía marítima

Producto	Temperatura		Humedad relativa (%)	Duración aproximada en almacén
	°C	°F		
Arandano	-0,6 - 0	32	90 – 95%	28 días

Fuente de información:

- **INFOAGRO**
Arandano
http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/arandano.htm
Paso 1: Portal Principal; **Paso 2:** Frutas; **Paso 3:** Fruta tropical; **Paso 4:** Arandano.
- **Robert E. handerburg, (1988). “Almacenamiento comercial de frutas y legumbres”. San José Costa Rica.**

C.7.5 Órdenes para la Comercialización (*Marketing orders*)

Las órdenes de comercialización son instrumentos diseñados para ayudar a estabilizar las condiciones de mercado para las frutas y vegetales que se comercializan en los EE.UU. Se solicitan voluntariamente por los agentes de un determinado sector o rubro de una región geográfica, quienes se agrupan y deciden tener supervisión federal que vele por el cumplimiento de los acuerdos.

Generalmente las órdenes de comercialización se definen con el fin de coadyuvar al mantenimiento de la calidad de los productos que llegan al mercado, estandarizar los tamaños de los empaques y embalajes, regular el flujo de productos hacia el mercado, desarrollar investigaciones de campo y de mercado, así como para impulsar campañas publicitarias.

Una vez aprobado su establecimiento, la orden es de acatamiento obligatorio para todos los agentes del sector o rubro en cuestión que comercialicen sus productos en una región definida (por ejemplo, cítricos de la Florida). Por lo general, estas órdenes no están vigentes todo el año, sino sólo durante algunos meses que, en la mayoría de los casos, coinciden con la época de producción a nivel local.

Las órdenes especifican que cada vez que se impongan regulaciones domésticas referentes al grado, tamaño, calidad y madurez de los productos o similares, las mismas o similares deben acatarse para los productos importados.

Fuente de información:

Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

Marketing Orders.

<http://www.ams.usda.gov>

Paso 1: Portal principal del AMS (USDA); **Paso 2:** Commodity areas; **Paso 3:** Seleccionar de acuerdo a la naturaleza del producto de búsqueda; **Paso 4:** Learn about regional marketing orders and national research and promotion programs; **Paso 5:** Marketing Orders.

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 F-04** se puede encontrar el detalle de cada una de las etapas.

C.7.7 Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.

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: 0810.40.00.40 - *Other fruits of the genus Vaccinium*

- Baltimore, MD
- Nogales, AZ

- Laredo, TX

Embarques de arándanos pueden ser pre-declarados o no. Si el embarque es pre-declarado, el mismo puede ingresar por todos los puertos y debe estar acompañado por el formulario 203 de PPQ y firmado por el inspector de APHIS en Perú, para validar la predeclaración fuera de EE.UU.

Si el embarque no ha tenido tratamiento o no ha sido pre-declarado, deberá recibir el tratamiento T107-a-1 o el T101+1-1 y solamente podrá ingresar por:

- Los puertos estadounidenses localizados al norte de la latitud 39° y al este de la longitud 104°
- Los puertos que tienen aprobadas las facilidades para tratamientos de frío.

Los arándanos deberán estar acompañados de un certificado fitosanitario otorgado o emitido por SENASA. No se requiere declaración adicional.

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.
- **Plant Protection and Quarantine**
http://www.aphis.usda.gov/plant_health/index.shtml

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 F-05** 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 el arándano sea cultivado o cosechado 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 del arándano fresco, cualquier capítulo distinto del 08.

Si el arándano fresco cumple 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.

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

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 F-06** se brinda mayor información sobre reglas y certificación de origen.

C.9 PASOS A SEGUIR PARA LA EXPORTACIÓN

Los exportadores de productos agrícolas frescos deberían considerar los aspectos indicados en el **Anexo F-07** para exportar 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).

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.