

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

Requisitos No Arancelarios



Nombre comercial en Español: Bananas Cavendish Valery

Nombre comercial en Inglés: Cavendish Valery Bananas

Nombre científico: *Musa acuminata*

Familia: *Musaceae*

Partida arancelaria: 0803.00.12.00

Descripción arancelaria: Bananas Tipo Cavendish Valery, frescos o secos

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	5
B.1	Partida Arancelaria	5
B.2	Preferencia Arancelaria	6
C.	REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.	7
C.1	Entidades que regulan	7
C.2	Procedimiento de Importación para Productos Agrícolas Frescos	8
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales.	8
C.4	Requisitos Fitosanitarios	9
C.5	Evaluación de Residuos Tóxicos	9
C.6	Buenas Prácticas Agrícolas	12
C.7	Comercialización	12
C.7.1	Envase	12
C.7.2	Embalaje	13
C.7.3	Marcado y Etiquetado	13
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.	19
C.7.8	Certificación CTPAT y BASC	19
C.8	Reglas de Origen y Certificación de Origen	20
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	21

A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

A.1 CARACTERÍSTICAS

La banana Cavendish Valery, presenta un pseudotallo de color verde con manchas oscuras y alcanza en promedio una altura de 2,10 m y un diámetro en su base de 20 cm. El racimo, a la madurez comercial, tiene 170 dedos con un peso de 180 g por dedo en promedio. A la madurez fisiológica el fruto es de color verde amarillento, de menor longitud que el del "seda" y de ápice romo. En un corte transversal se observa dos filas de óvulos en cada uno de los tres lóbulos. Este clon es susceptible a las sigatocas pero inmune al mal de Panamá.

Fuente de información:

Comisión Nacional de Fruticultura – CONAFRUT, 1997, Boletín Técnico N° 8 "El Cultivo del Plátano" – Aspectos de la Producción, Manejo en Post Cosecha y Comercialización. Lima.

A.2 VARIEDADES

La banana Cavendish Valery es una variedad en sí, siendo además la que concentra la mayor parte de las exportaciones totales de ese producto.

Fuente de información:

Portal Agrario Región Lambayeque

Exportación del Plátano supera los US\$ 2 Millones

<http://www.agrolambayeque.gob.pe/noticiasview.shtml?x=21>

A.3 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

Es uno de los alimentos con mayor valor nutritivo, ya que es rico en nutrientes, especialmente potasio, vitamina B6 y Ácido fólico.

Además, es ideal para las personas que desarrollan actividades físicas, aconsejable contra el colesterol, beneficioso contra problemas de estomago y úlceras.

En el siguiente cuadro, se indica la composición nutricional del banano orgánico 'Cavendish Valery' por 100 g de sustancia comestible:

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	110 g
Proteínas	1 g
Azúcares	21 g
Fibra	4 g
Carbohidratos	29 g
Sodio	0 mg
Colesterol	0 mg
Grasa	0 mg

Fuente: EMABANOR S.A.C.

Fuente de información:

Empresa Agrícola Bananos del Norte Sociedad Anónima Cerrada

Características y Bondades del Banano Orgánico

A.4 PRODUCCIÓN

a. Climas y Suelos apropiados

Clima: Requieren de climas tropicales, con temperaturas que están en el rango de 20° y 32°C. Humedad relativa de 60% con precipitaciones pluviales más o menos distribuidas uniformemente durante todo el año.

Suelos: Prefieren suelos de textura franca, arcillo-arenosos profundo, de buen drenaje con PH entre 5.0 y 7.5.

Fuente de información:

Ministerio de Agricultura – Perú - MINAG

Línea de Cultivos Emergentes

<http://www.minag.gob.pe/frutas/fichas-t-cnicas.html>

b. Períodos de cultivo

Dependen de la zona y del suelo donde se cultiven.

En los meses de diciembre a junio se constituye la mayor producción.

Fuente de información:

Ministerio de Agricultura – Perú - MINAG

Línea de Cultivos Emergentes

<http://www.minag.gob.pe/frutas/fichas-t-cnicas.html>

c. Riegos

Si las lluvias no está bien distribuidas durante el año, se sustituyen con agua de regadío llegando a satisfacer las necesidades del cultivo; ya que el 87.5% del peso de la planta está constituido por agua.

Fuente de información:

Ministerio de Agricultura – Perú - MINAG

Línea de Cultivos Emergentes

<http://www.minag.gob.pe/frutas/fichas-t-cnicas.html>

d. Fertilización

La dosis de fertilización 140-90-250 de NPK al año, por hectárea de cultivo.

Fuente de información:

Ministerio de Agricultura – Perú - MINAG

Línea de Cultivos Emergentes

<http://www.minag.gob.pe/frutas/fichas-t-cnicas.html>

e. Cosecha

Se realiza cuando los frutos todavía conservan un tono del color verde en el epicarpio. Para la cosecha de los racimos del plátano tiene que tomarse en cuenta su alta sensibilidad al maltrato. Para ser comercializados las manos son separadas del pedúnculo del racimo, descartándose los dedos defectuosos.

Fuente de información:

Ministerio de Agricultura – Perú - MINAG

Línea de Cultivos Emergentes

<http://www.minag.gob.pe/frutas/fichas-t-cnicas.html>

f. Plagas

Plagas en el Perú:

- Gorgojo Negro del Platano. (*Cosmopolites sordidus*)
- Gorgojo de la raíz y del tallo del plátano. (*Curculionidae sp.*)
- Oruga Barrenadora o Suri. (*Castnia licus*)
- Abeja Picadora de los frutos (*Trigona amalthea*)
- Oruga Comedora de Follaje. (*Caligo teuce*)

Fuente de información:

Comisión Nacional de Fruticultura – CONAFRUT, 1997, Boletín Técnico N° 8 “El Cultivo del Plátano” – Aspectos de la Producción, Manejo en Post Cosecha y Comercialización. Lima.

g. Enfermedades

- Mal de Panamá o “Veta Amarilla” (por el hongo *Fusarium oxysporum f. sp. cubense*).
- El virus del Mosaico (CMV)
- Virus del Brote y del Racimo
- La marchitez bacteriana o Moko
- Sigatoka Negra
- Sigatoka Amarilla
- Otras: “Punta de cigarro”, Antracnosis

Fuente de información:

Comisión Nacional de Fruticultura – CONAFRUT, 1997, Boletín Técnico N° 8 “El Cultivo del Plátano” – Aspectos de la Producción, Manejo en Post Cosecha y Comercialización. Lima.

h. Zonas de Producción Nacional

En el Perú en toda la amplitud de la selva, en la costa norte y centro, con una elevación no mayor de 1,000 m.s.n.m. San Martín, Tumbes, Loreto.

Fuente de información:

Ministerio de Agricultura – Perú - MINAG

Línea de Cultivos Emergentes

<http://www.minag.gob.pe/frutas/fichas-tecnicas.html>

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
08.03	Bananas o plátanos, frescos o secos.
0803.00.12.00	Tipo «cavendish valery»

EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
08.03	Bananas and plantains, fresh or dried
0803.00.20.20	Fresh

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 Bananas Cavendish Valery:

HTS8*	DESCRIPCIÓN	Unidad de Cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
0803.00.20	Bananas, fresh or dried	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.tlcpu-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 banano orgánico, 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.

<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/>

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

C.2 PROCEDIMIENTO DE IMPORTACION PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

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 de banana Cavendish Valery orgánica 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).

Índice de Calidad

A medida que los bananos entran a la fase de maduración de consumo, el almidón se convierte en azúcares, aumentando con ello su dulzura. Los ácidos orgánicos y los aromas son componentes importantes para el sabor.

Criterios microbiológicos

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.

Fuente de información:

- **Postharvest Technology Research Information Center**
Hierbas: Hierbas frescas culinarias
<http://postharvest.ucdavis.edu/>
Paso 1: Portal Principal de Postharvest Technology - Research Information Center; **Paso 2:** Produce Facts in: Spanish; **Paso 3:** Buscar por título.
- **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.

Fuente de Información

Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)

Sanidad Vegetal

www.sensasa.gob.pe

C.5 EVALUACIÓN DE RESIDUOS TÓXICOS

La agricultura orgánica consiste en lograr que no se empleen sustancias externas de producción tales como pesticidas o agroquímicos sintéticos o que tales sustancias sean sustituidas por otras que estén admitidas en la agricultura ecológica, entendiéndose a esta como un sistema integral. Por tal motivo, este numeral no aplica.

Sin embargo, según el Programa Nacional Orgánico del USDA o NOP, en vigencia desde 2002 existen 4 categorías de productos orgánicos:

- 100% orgánicos: productos que contienen únicamente ingredientes orgánicamente producidos
- Orgánicos: productos que contienen 95% de ingredientes orgánicamente producidos por peso.
- Elaborados con ingredientes orgánicos: productos que contienen más de 70% de ingredientes orgánicos; En los 3 casos anteriores, puede figurar la calificación de orgánicos en el etiquetado.
- Procesados con ingredientes orgánicos: productos que contienen menos de 70 de ingredientes orgánicamente producidos.

Los estándares de Certificación para Productos Orgánicos establecen los requisitos que debe cumplir cada producto en su proceso de elaboración para ser acreditados como orgánicos.

El gobierno de los Estados Unidos a través de su Departamento de Agricultura (USDA) ha desarrollado el denominado Programa Nacional Orgánico (NOP). A través de este

programa, el USDA busca asegurar que todos los alimentos orgánicos vendidos, etiquetados o representados como orgánicos dentro de los Estados Unidos sean producidos, procesados y certificados de acuerdo al NOP.

Bajo las condiciones del NOP, quienes producen y cultivan alimentos orgánicos deben ser agentes certificados y reconocidos. El USDA es la única entidad autorizada para acreditar organizaciones extranjeras o personas para que se conviertan en agentes certificadores. De esta forma, los agentes certificadores verificarán que la producción y las prácticas de manejo estén de acuerdo a los estándares estadounidenses establecidos por el USDA. En base a lo anterior, se deduce que los productos orgánicos importados a los Estados Unidos pueden ser vendidos dentro de este país siempre que cuenten con la certificación del USDA o alguno de sus agentes certificadores acreditados a lo largo del mundo.

Quiénes necesitan estar certificados

Las operaciones o porciones de las operaciones que producen o manejen productos agrícolas que sean para la venta, etiquetado, o representados como “100% orgánico”, “orgánico” o “hechos con orgánicos (ingredientes) o grupos alimenticios.

Quiénes NO necesitan estar certificados:

- Predios y operadores de la cadena productiva que vendan menos de US \$5,000 anuales en productos orgánicos agrícolas. Aunque son exentos de certificación, estos productores deben producir de acuerdo a los estándares de productos orgánicos establecidos por el USDA, pudiendo así etiquetar sus productos como orgánicos.
- Manipuladores, incluyendo comerciantes al por menor finalistas, que no procesan o reempacan productos, o procesadores que solo manejan productos con menos del 70% de ingredientes orgánicos.
- Establecimientos de venta al por menor, que procesen o preparen alimentos orgánicos, ya sean crudos o listos para comer.
- Operadores que manejen productos agrícolas que contengan un 70% de ingredientes orgánicos y que usen la expresión por lo menos un 70% de ingredientes orgánicos, o quienes elijan usar la palabra "orgánico" solo en el panel de información (IP).
- Quienes manipulen productos que estén empaquetados o en recipientes cerrados antes de ser recibidos por la operación y se mantengan en el mismo paquete.

Cómo obtener la certificación

Quienes deseen aplicar a la certificación orgánica deberán presentar información específica a un agente certificador autorizado por el USDA.

La información que el postulante debe enviar a los agentes certificadores incluye el plan de sistema orgánico. Este plan describe, entre otras cosas, las prácticas y sustancias usadas en la etapa de producción. Estos estándares de certificación también incluyen inspecciones a las plantas procesadoras.

Dicha información debe incluir específicamente:

- Tipo de operación.
- Historial de sustancias que han sido aplicadas a la tierra durante los últimos tres años.
- Productos orgánicos que han sido sembrados, cosechados o procesados.
- El plan orgánico del postulante, que incluye prácticas y sustancias utilizadas en su producción. El plan orgánico también deberá describir las prácticas de monitoreo que se llevaran a cabo para verificar que el plan está siendo efectivamente implantado, el sistema de registro, y las prácticas para prevenir la mezcla orgánica

y no-orgánica de productos y para prevenir el contacto de productos con sustancias prohibidas.

- Los postulantes también deberán mantener registros al día de certificaciones anteriores (por cinco años), concernientes a la producción, cosecha, y manejo de productos agrícolas que van a ser vendidos como "orgánicos".
- Estos registros deberán documentar que la operación está en conformidad con las regulaciones. El acceso a estos registros deberán ser otorgados a representantes del USDA, incluyendo al agente certificador.

Inspección y Proceso de Certificación

- Agentes certificadores revisarán las aplicaciones para su elegibilidad de certificación.
- Un inspector calificado conducirá una inspección en el establecimiento del postulante.
- El agente certificador revisará la información sometida por el postulante y el reporte del inspector. Si esta información muestra que el postulante produce de acuerdo a los estándares y requisitos revelantes, el agente certificador dará la certificación correspondiente.
- Las inspecciones anuales serán conducidas por cada organismo certificador y la actualización de información deberá ser dada anualmente al certificador con anticipación a la conducción de estas inspecciones. Los Agentes certificadores también deberán ser notificados por el productor inmediatamente ante cualquier cambio que afecte las operaciones según lo establecido, tal como la aplicación de insecticidas en los campos.

Revisión de Acuerdos y Medidas de Reforzamientos

El USDA o al agente certificador está autorizado para conducir inspecciones sin aviso a cualquier hora. Tales acciones tienen por objetivo velar por el cumplimiento de las regulaciones adecuadamente. El Acta de Producción Alimenticia Orgánica también autoriza a que se lleven a cabo pruebas residuales. De esta forma, agentes certificadores y el USDA conducirán pruebas residuales de productos orgánicos cuando exista razón para creer que dichas mercancías han sido contaminados con sustancias prohibidas. Si está presente cualquier residuo detectable, se conducirá una investigación para determinar su origen.

Maneras de Obtener la Certificación:

- Certificación Directa: Los encargados de realizar las inspecciones son provenientes de organismos autorizados en EEUU, etc.
- Co-Certificación: La inspección es realizada por un organismo de control no reconocido en la sede del importador, pero esta es supervisada por un organismo autorizado.
- Certificación Local: Las inspecciones son realizadas por un organismo local de certificación

Certificadoras reconocidas en el Perú:

- Bio Latina
- IMO Control
- KRAV, OCIA,
- BSC Perú
- SGS
- OCIA
- Control Unión

Pasos a seguir en la Certificación:

- Enviar información sobre Certificación, principios y normas orgánicas
- Una vez que se conoce la información de Producción Orgánica, solicitar certificación.
- Verificar el cumplimiento de principios y normas de Producción Orgánica y, de cumplirse los requisitos, se certifica.

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).

Fuente de información:

Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe
Procedimientos para la Certificación de Productos Orgánicos de Consumo Humano
<http://www.rlc.fao.org>

Paso 1: Portal principal en español de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe; **Paso 2:** Proyecto Regional Ordenamiento Territorial Rural Sostenible GCP/rla/139/jpn; **Paso 3:** Documentos; **Paso 4:** Buscar “Procedimientos para la Certificación de Productos Orgánicos de Consumo Humano”.

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 de bananas 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:

FDA

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

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

Paso 1: National Food Safety Programs; **Paso 2:** 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.

Para el caso de las bananas Cavendish Valery, el envase dependerá del requerimiento del cliente, pero usualmente se exporta en cajas de cartón

corrugado, recubiertas con bolsas de polipropileno, para asegurar la conservación de las propiedades organolépticas del producto, como se muestra en el siguiente gráfico:



C.7.2 Embalaje

En el **Anexo F-02** se presentan las condiciones generales para el embalaje de productos agrícolas frescos.

Por la naturaleza del producto, el embalaje de las bananas Cavendish Valery 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 Setiembre 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"; **Paso 3:** Seleccionar la opción "*Agricultural Marketing Service - Country of Origin Labeling*"

Las regulaciones del USDA para productos orgánicos son bastante complejas. En general, la regulación prohíbe el uso de ingeniería genética y radiación iónica en la producción y manejo de productos orgánicos. Como regla general, todas las sustancias no sintéticas están permitidas en la producción orgánica y todas las sustancias sintéticas están prohibidas. La especificación de la regla se encuentra en la Lista Nacional de Sustancias Sintéticas Permitidas y las No-Sintéticas Prohibidas.

Los estándares de etiquetado para los productos orgánicos se basan en el porcentaje de ingredientes orgánicos contenidos en el producto y de acuerdo a ello son los siguientes:

Los productos etiquetados "**100 percent organic**" deben contener solo ingredientes producidos orgánicamente. Los productos etiquetados como "**organic**" deben contener al menos un 95% de ingredientes producidos orgánicamente. Los productos que cumplan con los requerimientos de etiquetado establecidos para "**100 percent organic**" y "**organic**" pueden desplegar el sello del USDA.



Los productos procesados que contengan al menos un 70% de ingredientes orgánicos pueden usar la frase "**made with organic ingredients**" y listar hasta tres ingredientes orgánicos o grupos de alimentos en el panel principal de etiquetado (*Principal Display Panel*). A modo de ejemplo, una sopa elaborada con al menos un 70% de ingredientes orgánicos y solo vegetales orgánicos puede ser etiquetada como: "**made with**

organic peas, potatoes, and carrots," o "*made with organic vegetables.*" En este caso, el sello del USDA no puede ser utilizado en ninguna parte del etiquetado.

Aquellos productos procesados que contengan menos de un 70% de ingredientes orgánicos no pueden utilizar el término orgánico, salvo en la descripción de productos del etiquetado donde podrán ser listados los productos orgánicos utilizados.

Una multa de hasta US\$10.000 puede ser aplicada a quien venda o etiquete como orgánico un producto que no haya sido producido, procesado o etiquetado de acuerdo a las regulaciones del NOP.

A continuación se presenta un detalle de la declaración de información que cada producto, dependiendo de su contenido orgánico, debe contener.

Las siglas descritas indican la posición del etiquetado del envase y se definen de la siguiente forma:

- *PDP: Principal Display Panel*
- *IP: Information Panel*
- *IS: Ingredients Statement*
- *OP: Any Other Panel*
- *NOP: National Organic Program*

SI USTED QUIERE DECLARAR:	"100 PERCENT ORGANIC" (O FRASE SIMILAR)
Su producto debe:	<ul style="list-style-type: none"> • Contener 100% de ingredientes producidos orgánicamente, sin incluir agua y sal.
Su etiqueta debe:	<ul style="list-style-type: none"> • Mostrar declaración de ingredientes cuando el producto contenga más de un ingrediente. • Mostrar en la parte de la etiqueta el nombre y dirección del tratante (embotellador, distribuidor, importador, productor, procesador, empacador, etc) del producto terminado y la declaración: "<i>Certified organic by _____</i>" o frase similar, seguida por el nombre de la Agencia Certificadora. El sello de la agencia certificadora no puede ser usado para satisfacer el requerimiento anterior, es decir, no basta con desplegar el logo de la agencia certificadora. (IP)
Su etiqueta puede mostrar	<ul style="list-style-type: none"> • El término "<i>100 percent organic</i>" para describir el nombre del producto. (PDP/IP/OP) • El término "<i>Organic</i>" para identificar los ingredientes orgánicos. El agua y sal incluidas como ingredientes no deben ser identificados como orgánicos. (IS) • El sello orgánico del USDA y/o el sello de la agencia certificadora. (PDP/OP) • La dirección física o de Internet o del número de teléfono de la agencia certificadora. (IP)
Su etiqueta no puede mostrar	<ul style="list-style-type: none"> • No aplica

Fuente: Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

SI USTED QUIERE DECLARAR:	"ORGANIC"
Su producto:	<ul style="list-style-type: none"> • Debe contener al menos un 95% de ingredientes orgánicos, sin considerar agua y sal adheridos. • No debe contener sulfitos adheridos. • Puede contener hasta un 5% de: Ingredientes producidos en forma no orgánica, que no estén comercialmente disponibles en formato orgánico. Otras sustancias permitidas por el Código CFR 205.605.
Su etiqueta debe:	<ul style="list-style-type: none"> • Mostrar una declaración de ingredientes. • Listar los ingredientes como "<i>Organic</i>" cuando otra etiqueta de productos orgánicos sea presentada. (IS) Agua y sal no deben ser identificados como ingredientes orgánicos. • Mostrar en la parte inferior de la etiqueta el nombre y dirección del tratante (embotellador, distribuidor, importador, productor, procesador, empacador, etc.) del producto terminado y la declaración: "<i>Certified organic by _____</i>" o frase similar, seguida por el nombre de la Agencia certificadora. El sello de la agencia certificadora no puede ser usado para satisfacer el requerimiento anterior, es decir, no basta con desplegar el logo de la agencia

SI USTED QUIERE DECLARAR:	“ORGANIC”
	certificadora. (IP)
Su etiqueta puede mostrar:	<ul style="list-style-type: none"> El termino “<i>organic</i>” para modificar el nombre del producto. (PDP/IP/OP) La frase “<i>x% organic</i>” o “<i>x% organic ingredients</i>”. (PDP/IP/OP) El sello orgánico del USDA y/o el sello de la agencia certificadora. (PDP/OP). La dirección física o de Internet o el número de teléfono de la agencia certificadora.(IP)
Su etiqueta no puede mostrar:	<ul style="list-style-type: none"> No aplica

Fuente: Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

SI USTED QUIERE DECLARAR:	“MADE WITH ORGANIC INGREDIENTS” (O FRASE SIMILAR)
Su producto	<ul style="list-style-type: none"> Debe contener al menos un 70% de ingredientes orgánicos, sin considerar agua y sal adheridas. No debe contener sulfitos adheridos; excepto para el caso del vino en que puede contener dióxidos de sulfuro adherido en concordancia con el Código 7 CFR 205. 605. Puede contener hasta un 30% de: Ingredientes agrícolas producidos en forma no orgánica; y/o otras sustancias, incluyendo levadura, permitiendo por el Código 7 CFR 205.605
Su etiqueta debe:	<ul style="list-style-type: none"> Mostrar una declaración de ingredientes. Listar los ingredientes como “<i>organic</i>” cuando otra etiqueta de productos orgánicos sea presentada. (IS). Agua y sal incluidas no deben ser identificados como ingredientes orgánicos. Mostrar en la parte inferior de la etiquetada el nombre y dirección del tratante (embotellador, distribuidor, importador, productor, procesador, empacador, etc.) del producto terminado y la declaración: “<i>Certified organic by ____</i>” o frase similar, seguida por el nombre de la agencia certificadora. El sello de la agencia certificadora no puede ser usado para satisfacer el requerimiento anterior, es decir no basta con desplegar el logo de la agencia certificadora. (IP)
Su etiqueta puede mostrar:	<ul style="list-style-type: none"> El termino “<i>Made with organic ____</i> (especificar ingredientes o grupos de alimentos)”. (PDP/IP/OP). La frase “<i>x% organic</i>” o “<i>x% organic ingredients</i>”. (PDP/IP/OP) El sello de la agencia certificadora. (PDP/OP) La dirección física o de Internet o el número de teléfono de la agencia certificadora. (IP)
Su etiqueta no puede mostrar	<ul style="list-style-type: none"> El sello orgánico del USDA

SI USTED QUIERE DECLARAR:	QUE SU PRODUCTO TIENE CIERTOS INGREDIENTES ORGÁNICOS.
Su producto:	<ul style="list-style-type: none"> Puede contener menos de un 70% de ingredientes orgánicos, sin considerar agua y sal adheridos. Puede contener hasta un 30% de: Ingredientes agrícolas producidos en forma no orgánica; y/o otras sustancias, incluso sin limitarse a las descritas en el Código 7 CFR 205.605.
Su etiqueta debe:	<ul style="list-style-type: none"> Mostrar una declaración de ingredientes cuando la palabra “<i>organic</i>” sea utilizada. Identificar en la declaración de ingredientes los ingredientes orgánicos como “<i>organic</i>”, cuando % <i>organic</i> sea mostrado. Agua y sal incluidas como ingredientes no debe ser identificado como orgánico.(IS)
Su etiqueta puede:	<ul style="list-style-type: none"> “<i>x% organic ingredients</i>” cuando aquellos ingredientes orgánicamente producidos sean identificados en la declaración de ingredientes. (IP)
Su etiqueta no debe mostrar:	<ul style="list-style-type: none"> Ninguna otra referencia relacionada con contenidos orgánicos. El sello orgánico del USDA. El sello de la agencia certificadora.

Fuente de información:

- Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

Nacional Organic Program

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

Paso 1: Portal principal USDA – AMS; **Paso 2:** National Organic Program

- **Pymexporta**
 Perfil De Mercado Orgánicos En Ee.Uu - Prochile Washington, Julio 2007
<http://www.pymexporta.cl>
Paso 1: Portal principal de Pymexporta – Chile; **Paso 2:** Estudio Pymex; **Paso 3:** Buscar por título.

C.7.4 Transporte

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

Para el caso específico de banana Cavendish Valery, se presentan a continuación las temperaturas recomendadas para su transporte y almacenamiento:

Producto	Temperatura		Humedad relativa (%)	Duración aproximada en almacén
	°C	°F		
Banana Verde	13 a 14	56 a 58	90 – 95	1 - 4 semanas

Las recomendaciones para el transporte de productos orgánicos están dadas acorde con los requisitos de las buenas prácticas de proceso para el transporte de orgánicos.

Tasa de Respiración

Temperatura	13°C	15°C	18°C	20°C
mL CO ₂ /kg·h ¹	10 – 30	12 – 40	15 – 60	20 – 70

¹El límite inferior de cada intervalo corresponde a los bananos verde maduro y el superior a los que se encuentran en madurez de consumo.

Atmósfera Controlada

La atmósfera controlada retrasa la maduración y reducen las tasas de respiración y de producción de etileno. (2 – 5 % O₂ y 2 – 5 % CO₂)

Las atmósferas con <1% O₂ y/o >7% CO₂ pueden causar sabor y textura desagradables.

El uso de AC durante el transporte para retrasar la maduración de consumo ha permitido la cosecha de los bananos en el estado de completa madurez fisiológica (llenado pleno de los dedos o frutos).

La vida poscosecha potencial de los bananos en estado verde maduro es de 2 a 4 semanas en aire.

Recomendaciones para el transporte

Para el transporte del banano orgánico debe estar constantemente identificado o señalado como un producto orgánico, con su peso, origen, responsable de la operación y el sello o nombre del ente certificador.

En el caso que el transporté no sea exclusivo de producto orgánico, es posible transportar otro producto no certificado como orgánico, siempre y cuando exista un sistema de aseguramiento en el cual este identificado y diferenciado claramente el producto orgánico del convencional tanto de manera física, como documentaria y no exista sustancias volátiles que puedan generar una contaminación cruzada.

Fuente de información:

Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

Agricultural Export Transportation Handbook

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

Paso 1: Portal principal AMS (USDA); **Paso 2:** Export My Agricultural Product; **Paso 3:** Agricultural Export Transportation Handbook (PDF).

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: 0803.00.20.20 – *Bananas and plantains, fresh*

- Philadelphia, PA
- Mobile, AL
- Los Angeles, CA
- San Diego, CA
- Houston-Galveston, TX
- Miami, FL
- Tampa, FL
- New York, NY

No se han identificado restricciones en cuanto a puertos ni periodos de ingreso. Para mayor información sobre otros distritos aduaneros, visitar la página web que se indica 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 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 las bananas Cavendish Valery sea cultivadas o cosechadas 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 bananas Cavendish Valery, cualquier capítulo distinto del 08.

Si las bananas Cavendish Valery 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.

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.

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 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.