

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

Requisitos No Arancelarios



Hortalizas, Plantas, Raíces y Tubérculos Alimenticios

Nombre comercial en Español: Cebolla Dulce Fresca

Nombre comercial en Inglés: Sweet Fresh Onion

Nombre científico: *Allium cepa, L.*

Familia: *Alliaceae*

Partida arancelaria: 0703.10.00.00

Descripción arancelaria: Cebollas y chalotes, frescos o refrigerados

CONTENIDO

<u>N°</u>	<u>Título</u>	<u>Página</u>
A.	GENERALIDADES DEL PRODUCTO	3
A.1	Características	3
A.2	Variedades	4
A.3	Propiedades y Aspectos Nutricionales	4
A.4	Producción	5
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	9
C.2	Procedimiento de Importación para Productos Agrícolas Frescos	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	15
C.7.3	Marcado y Etiquetado	16
C.7.4	Transporte	17
C.7.5	Órdenes para la Comercialización (Marketing orders)	17
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

La cebolla es una planta bianual (necesita de dos ciclos para producir semilla), que desarrolla un bulbo (parte comestible) en su primera etapa de crecimiento y los vástagos o tallos florales en la segunda etapa.

El tallo es muy rudimentario y pequeño, ya que alcanza solo unos cuantos milímetros de longitud. Se le llama "falso tallo" al conjunto de hojas que forman el punto apical.

Entre los principales activos que contiene la cebolla destaca un 0.015% de aceite esencial incoloro, muy rico en compuestos sulfurados como la cicloalíina y la propilalíina. El jugo fresco de cebolla contiene ácido sulfocianico y sulfocianato e isosulfocianato de alilo. Además tiene ácido tiosulfínico, cuya fermentación produce una sustancia con efectos bacteriostáticos. Entre los componentes volátiles destaca el ácido tiopropiónico y el 2-propanotial-sóxido, sustancias responsables del lagrimeo que produce la cebolla al cortarla. Además se han encontrado otras sustancias sulfuradas, entre las que destacan algunos derivados polifenólicos, glucósidos, flavónicos (sobre todo quercitina) y fitohormonas con efecto gonadotrópico.

Factores que influyen en el parámetro de pungencia de la cebolla

La pungencia es un parámetro relacionado directamente con la tipificación varietal de las cebollas, es decir, con la capacidad que presenten las diferentes variedades para acumular compuestos sulfurados en sus células.

Pero además de este factor determinante, existen otros relacionados con parámetros agronómicos, vinculados al proceso de producción. Estos parámetros están relacionados con el tipo de suelo, como por ejemplo con la capacidad de retención de elementos nutritivos, con las condiciones climáticas, de forma que las temperaturas elevadas durante el ciclo de cultivo aumentan la acritud de las cebollas, con el tipo y cantidad de fertilizantes nitrogenados y azufrados.

El ion nitrato es la forma en que las plantas absorben la mayor parte de nitrógeno que necesitan, este se reduce a nitritos y estos a ion amonio para llegar a la síntesis de proteínas.

El exceso de agua de riego puede influir en una mayor absorción de elementos nutritivos, sobre todo de nitrógeno, que ocasione la acumulación de nitratos referida anteriormente y con ello, la influencia sobre la pungencia. Pero también una falta de agua puede incidir en bulbos con más contenido de materia seca y por tanto con mayor nivel de pungencia.

Por último el nivel de pungencia de las cebollas puede estar relacionado con la conservación, tanto a temperatura ambiente como en cámara.

Fuente de información:

- **Empresa FAX S.A.**
<http://www.faxsa.com.mx/semhort1/c60ce001.htm>
- **Diario Oficial de la Unión Europea**
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2007:270:0015:0018:ES:PDF>
- **Agronegocios**
<http://www.agronegociosperu.org/tema/tem005.htm>

A.2 VARIEDADES

En el Perú existen dos tipos de cebolla dulce: la cebolla roja dulce y la cebolla amarilla dulce.

Fuente de información:

Universidad Nacional Agraria La Molina

Comparativo de nueve Cultivares de Cebolla bajo condiciones del Valle de Nepeña – Ancash

[http://www.lamolina.edu.pe/hortalizas/Anales_Cientificos/Cebolla-Arequipa\(AnaC.\).pdf](http://www.lamolina.edu.pe/hortalizas/Anales_Cientificos/Cebolla-Arequipa(AnaC.).pdf)

A.3 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

La cebolla es rica en propiedades que hacen de ella un tónico general y un estimulante. Por su contenido de vitaminas A y C, se puede tratar todo tipo de enfermedades respiratorias. También por su contenido en vitamina B, se pueden tratar enfermedades nerviosas.

Tiene ciertas propiedades antianémicas y, gracias a su contenido en hierro, fósforo y minerales, repone la pérdida de sangre y glóbulos rojos. La cebolla protege al cuerpo humano contra infecciones y sobre todo regula el sistema digestivo manteniendo el balance de los fermentos digestivos y previniendo los parásitos intestinales.

En el siguiente cuadro, se indica la composición nutricional de la cebolla dulce por 100 g de sustancia comestible:

COMPUESTO	CANTIDAD
Agua	86 g
Hierro	0.50 mg
Prótidos	1.4 g
Manganeso	0.25 mg
Lípidos	0.2 g
Cobre	0.10 mg
Glúcidos	10 g
Zinc	0.08 mg
Celulosa	0.8 g
Yodo	0.02 mg
Potasio	180 mg
Ácido ascórbico	28 mg
Azufre	70 mg
Nicotinamida	0.50 mg
Fósforo	44 mg
Ácido pantoténico	0.20 mg
Calcio	32 mg
Riboflavina	0.07 mg
Cloro	25 mg
Tiamina	0.05 mg
Magnesio	16 mg
Carotenoides	0.03 mg
Sodio	7 mg
Calorías	20-35

Fuente: Infoagro

Fuente de información:

Infoagro

El Cultivo de la Cebolla

<http://www.infoagro.com/hortalizas/cebolla.htm>

A.4 PRODUCCIÓN

a. Climas y Suelos apropiados

Clima: Es de climas templados, aunque en las primeras fases de cultivo tolera temperaturas bajo cero. Para la formación y maduración del bulbo se requiere temperaturas más altas y días largos, cumpliéndose en primavera para las variedades precoces o de día corto, y en verano-otoño para las tardías o de día largo.

Suelos: Prefiere suelos sueltos, sanos, profundos, ricos en materia orgánica, de consistencia media y no calcáreos. Los aluviones de los valles y los suelos de transporte en las dunas próximas al mar le van muy bien. En terrenos pedregosos, poco profundos, mal labrados y en los arenosos pobres, los bulbos no se desarrollan bien y adquieren un sabor fuerte. Es muy sensible al exceso de humedad, pues los cambios bruscos pueden ocasionar el agrietamiento de los bulbos. Una vez que las plantas han iniciado el crecimiento, la humedad del suelo debe mantenerse por encima del 60% del agua disponible en los primeros 40 cm. del suelo. El exceso de humedad al final del cultivo repercute negativamente en su conservación. Se recomienda que el suelo tenga una buena retención de humedad en los 15-25 cm. superiores del suelo. La cebolla es medianamente sensible a la acidez, oscilando el pH óptimo entre 6-6.5.

El intervalo para repetir este cultivo en un mismo suelo no debe ser inferior a tres años, y los mejores resultados se obtienen cuando se establece en terrenos no utilizados anteriormente para cebolla.

Fuente de información:

Infoagro

El Cultivo de la Cebolla

<http://www.infoagro.com/hortalizas/cebolla.htm>

b. Períodos de cultivo

La siembra del cultivo de cebolla se realiza en los meses de agosto hasta septiembre. En el ciclo vegetativo de la cebolla se distinguen cuatro fases:

1. Crecimiento herbáceo.

Comienza con la germinación, formándose un tallo muy corto, donde se insertan las raíces y en el que se localiza un meristemo que da lugar a las hojas. Durante esta fase tiene lugar el desarrollo radicular y foliar.

2. Formación de bulbos.

Se inicia con la paralización del sistema vegetativo aéreo y la movilización y acumulación de las sustancias de reserva en la base de las hojas interiores, que a su vez se engrosan y dan lugar al bulbo. Durante este periodo tiene lugar la hidrólisis de los prótidos; así como la síntesis de glucosa y fructosa que se acumulan en el bulbo. Se requiere fotoperíodos largos, y si la temperatura durante este proceso se eleva, esta fase se acorta.

3. Reposo vegetativo.

La planta detiene su desarrollo y el bulbo maduro se encuentra en latencia.

4. Reproducción sexual.

Se suele producir en el segundo año de cultivo. El meristemo apical del disco desarrolla, gracias a las sustancias de reserva acumuladas, un tallo floral, localizándose en su parte terminal una inflorescencia en umbela.

Fuente de información:

Infoagro

El Cultivo de la Cebolla

<http://www.infoagro.com/hortalizas/cebolla.htm>

c. Riegos

El primer riego se debe efectuar inmediatamente después de la plantación. Posteriormente los riegos serán indispensables a intervalos de 15-20 días. El número de riegos es mayor para las segundas siembras puesto que su vegetación tiene lugar sobre todo en primavera o verano, mientras que las siembras de fin de verano y otoño se desarrollan durante el invierno y la primavera. El déficit hídrico en el último período de la vegetación favorece la conservación del bulbo, pero confiere un sabor más acre. Se interrumpirán los riegos de 15 a 30 días antes de la recolección. La aplicación de antitranspirantes suele dar resultados positivos.

Fuente de información:

Portal Agrario Regional Ica

Información de Cultivos en el Valle de Ica

<http://www.agroica.gob.pe/cebolla.shtml>

d. Fertilización

Para comenzar con la etapa de fertilización es necesario aplicar los siguientes fertilizantes:

Nitrógeno (N)	150 Kg / Ha
Fósforo (P)	80 Kg / Ha
Potasio (K)	100 Kg / Ha

Si existe un exceso de fertilizantes azufrados, se acumulan compuestos organosulfurosos que influyen sobre la generación del sabor.

Para producir cebollas con baja incidencia sobre al pungencia, es imprescindible el control y equilibrio en el manejo y aplicación de fertilizantes.

Para dar mayor estructura al suelo, se puede aplicar materia orgánica 8 - 10 TM / Ha., al momento de la preparación del terreno

Fuente de información:

Piura Online

Ficha Técnica – Cebolla

http://www.cipca.org.pe/cipca/informacion_y_desarrollo/agraria/fichas/cebolla.htm

e. Cosecha

En la cosecha se utilizan principalmente dos indicadores uno de ellos es el tiempo que puede variar de 100 a 150 días, dependiendo del cultivar y de la época del año, así mismo otro indicador es cuando en el campo, más del 50% de las hojas comienzan a doblarse. Además es recomendable "curar" las cebollas, esto consiste en dejarlas en el campo para que se sequen las hojas exteriores del bulbo y el cuello.

Fuente de información:

Empresa FAX S.A.

<http://www.faxsa.com.mx/semhort1/c60ce001.htm>

f. Plagas

- Escarabajo de la cebolla (*Lylyoderys merdigera*)
- Mosca de la cebolla (*Hylemia antiqua*)
- Trips (*Thrips tabaci*)

- Polilla de la cebolla (*Acrolepia assectella*)
- Nemátodos (*Dytolenchus dipsaci*)

Fuente de información:

Infoagro

El Cultivo de la Cebolla

<http://www.infoagro.com/hortalizas/cebolla.htm>

g. Enfermedades

- Mildiu (*Peronospora destructor o schleideni*)
- Roya (*Puccinia* sp.)
- Carbón de la Cebolla (*Tubercinia cepulae*)
- Podredumbre Blanca (*Sclerotium cepivorum*)
- Tizón (*Urocystis cepulae*)
- Punta Blanca (*Phytophthora porri*)
- Botritis (*Botrytis squamosa*)
- Alternaria (*Alternaria porri*)

Fuente de información:

Infoagro

El Cultivo de la Cebolla

<http://www.infoagro.com/hortalizas/cebolla.htm>

h. Zonas de Producción Nacional

Arequipa es la zona de mayor producción de cebolla, seguida de Junín, Ica y Lima.

Fuente de información:

Centro Peruano de Estudios Sociales: Portal Rural

La Revista Agraria

<http://www.cepes.org.pe/revista/r-agra86/LRA86-02.pdf>

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
0703.10.00.00	Cebollas y chalotes, frescos o refrigerados

EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0703.10.40.00	Onions and shallots: Others

Fuente de información:

- **Superintendencia Nacional de Administración Tributaria - SUNAT**

<http://www.aduanet.gob.pe/>

Paso 1: Portal principal de Aduanet; **Paso 2:** Operatividad aduanera; **Paso 3:** Una partida (Arancel); **Paso 4:** Hacer la búsqueda por código o por descripción; **Paso 5:** Seleccionar partida

- **United Status International Trade Commission – USITC**

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

Paso 1: Portal principal del USITC; **Paso 2:** HTS Online Search

B.2 PREFERENCIA ARANCELARIA

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

HTS8*	DESCRIPCIÓN	Unidad de Cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
0703.10.20	Onion sets, fresh or chilled	Kg	0.83 cents/kg	A ^(a)

*Las preferencias arancelarias fueron negociadas a 08 dígitos.

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

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

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

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

Diferencia entre Arancel Base y Arancel General

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

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

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

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

Fuente de información:

- **Tratado de Libre Comercio Perú – EE UU.**
<http://www.tlcperu-eeuu.gob.pe>
- **Preferencia arancelaria**
Paso 1: Portal principal del TLC Perú – EE.UU.; **Paso 2:** Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EE.UU. – Textos Completos; **Paso 3:** Capítulo Dos: Lista Arancelaria de EE.UU.; **Paso 4:** Buscar por Capítulo de acuerdo a la partida arancelaria.

- **Categoría de desgravación**
Paso 1: Portal principal del TLC Perú – EE.UU.; **Paso 2:** Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EE.UU. – Textos Completos; **Paso 3:** Capítulo Dos: Trato Nacional y Acceso de Mercancías al Mercado; **Paso 4:** Buscar Anexo 2.3 “Eliminación Arancelaria”.
- **“Aprovechando el TLC Perú-EE.UU. Guía práctica para la Empresa”. Año 2008. Asociación de Exportadores – ADEX.**
- **United States 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)*). La cebolla dulce, se considera 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)

- Manual de para Importar frutas y Vegetales frescos
<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/>

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 cebollas 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.

El Servicio de Comercialización Agrícola (*Agricultural Marketing Service – AMS*) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (*United States Department of Agriculture - USDA*) impulsa el programa denominado “Clasificación de Productos Agrícolas y Certificación de la Calidad” como un medio para facilitar la comercialización de frutas y vegetales frescos y procesados en los EE.UU.

Estas normas describen la calidad requerida para cumplir con cada uno de los grados definidos en las mismas, con el fin de que la industria cuente con un lenguaje común a la hora de comprar y vender los productos anteriormente mencionados. La utilización de estas normas no es obligatoria para los productos importados a menos que se utilice o mencione el grado de calidad definido por el AMS para su comercialización o que estén establecidas en el marco de un *Marketing Order*.

Para los requisitos físicos, se recomienda considerar la “Norma de EE.UU. para Grados de cebollas que no sean del tipo Bermuda – Granex o Creole” (*United States Standards for Grades of Onions (Other Than Bermuda-Granex-Grano and Creole Type)*) establecida por el USDA. A continuación se presentan los diferentes grados para las cebollas frescas así como sus respectivas tolerancias:

CLASIFICACIÓN	CARACTERÍSTICAS	TOLERANCIAS
U.S N° 1 ó U.S. Tipo 1	<p>Las cebollas deberán ser de forma globular, variación del color de amarillo a rojo pardo (siempre que no se mezclen cebollas de color distinto en el mismo empaque).</p> <ul style="list-style-type: none">Firmes pero no suaves o esponjosas. Cuellos de dimensión normal.Libres de putrefacción, suciedad cualquier otro material extraño, enfermedades o insectos.No se permite más de un bulbo unido en la misma base, o cuellos deformes. <p>Cebollas Exentas de "Daño" Causado por: Fracturas, vástagos de siembra, tapas, raíces, quemaduras, escaldado, cortes, o manchas.</p>	<p>Se admite el 10% para las cebollas Tipo 1 o 2 que no cumplan con los requisitos, incluyendo no más del 2% afectadas por remojo o putrefacción suave. Para las cebollas del tipo combinado se admite sólo el 10% que no cumplan los requisitos para el Tipo 2, incluyendo no más del 2% afectadas por remojo o putrefacción suave.</p>

CLASIFICACIÓN	CARACTERÍSTICAS	TOLERANCIAS
U.S Nro 2 ó U.S. Tipo 2	Las cebollas deberán ser de forma globular, variación del color de amarillo a rojo pardo (siempre que no se mezclen cebollas de color distinto en el mismo empaque) que no estén deformadas gravemente. <ul style="list-style-type: none"> Libres de putrefacción, suciedad cualquier otro material extraño, enfermedades o insectos. No se permite más de un bulbo unido en la misma base, o cuellos gravemente deformes. Cebollas Exentas de "Daño" Causado por: Fracturas, humedad, escaldado. Cebollas Exentas de "Daño Serio" Causado por: Vástagos de siembra, tapas, raíces, cortes, manchas.	No se admite ninguna tolerancia que reduzca el porcentaje de cebollas Tipo 1 requeridas en la combinación, pero los envases individuales pueden tener no menos del 35% de cebollas Tipo 1 mientras que el lote completo cumpla con la combinación requerida.
Combinación	Consiste en una combinación del Tipo 1 y Tipo 2, donde al menos el 50% por peso de las cebollas en cada lote deben ser del Tipo 1,	

United States Standards for Grades of Onions

GRADO	TALLA	TOLERANCIA
U.S. Nro 1 ó E.U. No 1	Talla mínima de 1 de pulgada de diámetro	5% para las cebollas en cualquier porción pueden estar por debajo de la talla mínima especificada
U.S. Nro 1 ó E:U No 2	Talla mínima de 1 1/2 de pulgada de diámetro.	

United States Standards for Grades of Onions

Designación de tamaño	DIAMETRO MÍNIMO		DIAMETRO MÁXIMO	
	Pulgadas	Milímetros	Pulgadas	Milímetros
Small	1	25.4	2 1/4	57.2
Repacker/ Prepacker	1 3/4	44.5	3	76.2
Medium	2	50.8	3 1/4	82.6
Large or Jumbo	3	76.2	-	-
Colossal	3 3/4	95.3	-	-

United States Standards for Grades of Onions

Fuente de información:

- Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**
United States Standards for Grades of Onions (Other Than Bermuda-Granex- Grano and Creole Type)
<http://www.ams.usda.gov>
Paso 1: Portal principal del AMS (USDA); **Paso 2:** Grading, Certification and Verification; **Paso 3:** Standards; **Paso 4:** Fresh Fruit & Vegetable (including Fresh Fruits and Vegetables for Processing); **Paso 5:** Vegetables for Fresh Market; **Paso 6:** Buscar producto.
- 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, no es obligatorio realizar un tratamiento para la cebolla dulce contra el ataque de plagas en Perú, sin embargo, en caso de encontrar plagas en el puerto de destino, se realizara un tratamiento establecido por APHIS en su *Treatment manual* (Manual de Tratamiento) en EEUU.

- **Plaga:** . Internal feeders
- **Tratamiento:** T101-q-2

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

En el caso de la cebolla dulce, 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
- **Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)**
Sanidad Vegetal
www.sensasa.gob.pe

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, están mostrados en orden alfabético en la siguiente dirección electrónica.

Fuente de información:

- Environmental Protection Agency – EPA**
Pesticide Reregistration Status
<http://www.epa.gov>
Paso 1: Portal principal del EPA; **Paso 2:** Pesticides; **Paso 3:** Pesticide Tolerance Reassessment and Reregistration; **Paso 4:** Reregistration 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 establecida por la EPA, para mayor información consultar la EPA.

PLAGUICIDA	VALOR LMR (mg/kg)
Acetamiprid	0.02
Acibenzolar	0.05**
Avermectin	0.005**
Azoxystrobin	1
benzenesulfonamide	0.1
Bromoxynil	0.1
Carboxin	0.2
Chlorothalonil	0.5
Chlorpyrifos	0.5
Cypermethrin	0.1
Cyprodinil	0.6
Cyromazine	0.2
DCPA	1
Deltamethrin	0.1
Diazinon	0.75
Dicloran	10
Dimethenamid	0.01
Dimethyl	2
Ethofumesate	0.25
Fenamidone	0.2
Fluazifop-butyl	0.5
Fludioxonil	0.2
Flumioxazin	0.02
Fluroxypyr	0.03
Folpet	2
Inorganic bromide	20*
Iprodione	0.5
Lambda-cyhalothrin	0.1
Malathion	8
Maleic hydrazide	15
Mancozeb	0.5
Mandipropamid	0.05
Maneb	7
Metalaxyl	3
Methyl Parathion	1
Metolachlor	0.1

PLAGUICIDA	VALOR LMR (mg/kg)
Oxyfluorfen	0.05
Paraquat	0.1
Pendimethalin	0.1
Permethrin	0.1
Propiconazole	0.2
Pyrimethanil	0.1
Pyriproxyfen	0.15
Thiophanate-methyl	0.5
Ziram	7

Fuente: Environmental Protection Agency - EPA

* Poscosecha

** Hasta el 31/12/09

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.

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 de cebollas frescas 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.

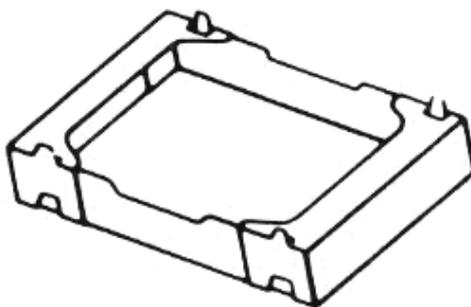
C.7 COMERCIALIZACIÓN

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 cebollas, los importadores, compradores y fabricantes de envases proporcionan sus recomendaciones. Entre los envases más utilizados se incluyen los siguientes:

- Caja de plancha de fibra con tapadera, empaque suelto, 11 kg (25 lbs).
- Bandeja plana de plancha de fibra, empaque de exhibición de dos capas, 8 - 11 kg (18 - 25 lbs)
- Caja agujerada de plancha de fibra con tapadera, empaque de exhibición de 3 capas, 11 - 15 kg (24 - 33 lbs).



Fuente de información:

Codex Alimentarius

Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas

<http://www.codexalimentarius.net>

Paso 1: Portal Codex Alimentarius; **Paso 2:** Normas Oficiales; **Paso 3:** Normas Oficiales del Codex – Lista; **Paso 4:** Buscar Título “Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas”.

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 cebollas 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"

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 la cebolla dulce, se presentan a continuación las temperaturas recomendadas para su transporte y almacenamiento:

Producto	Temperatura		Humedad relativa (%)	Duración aproximada en almacén
	°C	°F		
Cebolla	0	32	65 - 70	3 - 6 meses

Fuente: Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

Atmósfera Controlada

Producto	Producción de etileno	Sensibilidad al etileno	Condiciones beneficiosas de AC
Cebolla	Muy bajo	Baja	1 - 3% O2; 5 - 10% CO2

Fuente: UC Davis

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).
- **Postharvest Technology Research Information Center**
<http://postharvest.ucdavis.edu/>
Paso 1: Portal Principal de Postharvest Technology - Research Information Center; **Paso 2:** Recommendations; **Paso 3:** Recommendations for Maintaining Postharvest Quality (Produce Facts) **Paso 4:** Buscar por título.

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: 0703.10.40.00 - *Onions and shallots: Others*

- San Diego, CA
- Nogales, AZ
- Savannah, GA
- Philadelphia, PA
- Los Angeles, CA
- Ogdensburg, NY
- Buffalo, NY
- Laredo, TX

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 la cebolla dulce fresca sea cultivada o cosechada 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 la cebolla dulce fresca, cualquier capítulo distinto del 07.

Si la cebolla dulce fresca 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.

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

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

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

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

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

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

En el **Anexo 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).