

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

Requisitos No Arancelarios



Bebidas, Líquidos Alcohólicos y Vinagre

Nombre comercial en Español: Chicha de Jora

Nombre comercial en Inglés: Corn Jora Cider Drink

Partida arancelaria: 2206.00.00.00

Descripción arancelaria: Las demás bebidas fermentadas (por ejemplo: sidra, perada, aguamiel); mezclas de bebidas fermentadas y mezclas de bebidas fermentadas y bebidas no alcohólicas, no expresadas ni comprendidas en otra parte.

CONTENIDO

<u>N°</u>	<u>Título</u>	<u>Página</u>
A.	GENERALIDADES DEL PRODUCTO	3
A.1	Características	3
A.2	Propiedades y Aspectos Nutricionales	3
A.3	Producción	3
B.	ASPECTOS ARANCELARIOS	5
B.1	Partida Arancelaria	5
B.2	Preferencia Arancelaria	5
C.	REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.	6
C.1	Entidades que regulan	8
C.2	Procedimiento de Importación establecido por la FDA	8
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales	9
C.4	Requisitos Relativos a Colorantes, Aditivos, Acidificación y Control del Permiso de Emergencia	10
C.5	Buenas Prácticas de Manufactura	10
C.6	Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Críticos (HACCP)	11
C.7	Comercialización	11
C.7.1	Envase	11
C.7.2	Embalaje	12
C.7.3	Marcado y Etiquetado	12
C.7.4	Transporte	14
C.7.5	Registro de Marcas	14
C.7.6	Ley Contra el Bioterrorismo	15
C.7.7	Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.	15
C.7.8	Certificación CTPAT y BASC	15
C.8	Reglas de Origen y Certificación de Origen	16
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	17

A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

A.1 CARACTERÍSTICAS

La chicha de jora es una bebida tradicional y oriunda del Perú que es consumida por la mayoría de regiones del Perú. Es una bebida alcohólica obtenida de la fermentación de la materia azucarada contenida en el mosto de la malta de maíz. Por intermedio de la fermentación se activa la micro flora láctica nativa la cual es responsable de la fermentación láctica y/o maltoláctica. Las bacterias lácticas son útiles como probióticos por sus beneficios terapéuticos y nutricionales.

Fuente de información:

Julio César Sevilla Exebio. Sociólogo, Docente de la FACHSE – UNPRGA- Escuela de Post Grado.

A.2 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

En el siguiente cuadro, se indica la composición nutricional de la chicha de jora por 100 ml de sustancia comestible:

Contenido en 100g de alimento	
Energía (Kcal.)	28
Agua (g)	93.2
Proteínas (g)	0.4
Grasa (g)	0.3
Carbohidratos (g)	5.8
Fibra (g)	0.2
Ceniza (g)	0.3
Calcio (mg)	22
Fósforo (mg)	18
Hierro (mg)	1.8
Tiamina (mg)	0.02
Riboflavina (mg)	0.10
Niacina (mg)	0.20
Ácido ascórbico reducido	2.4

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos

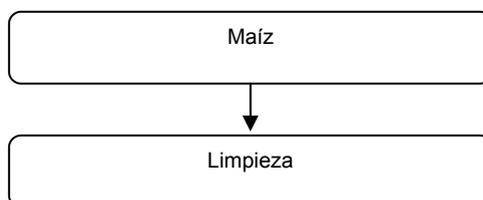
Fuente de información:

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

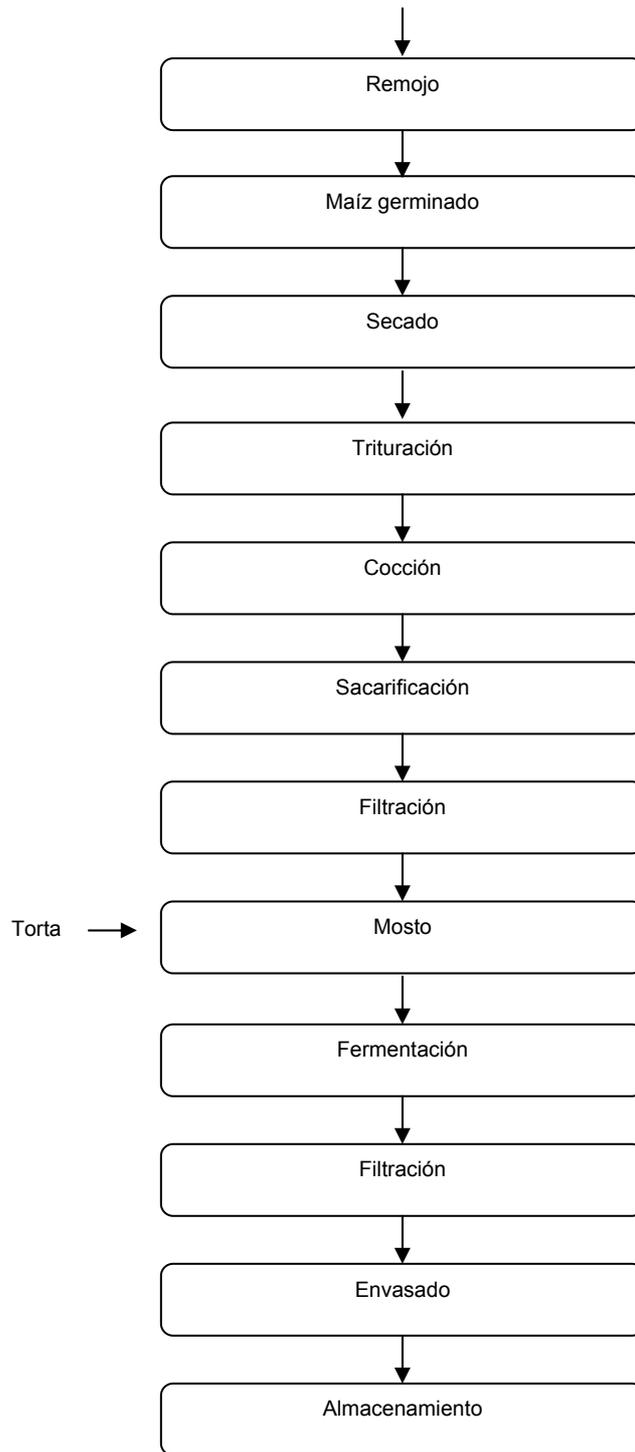
A.3 PRODUCCIÓN

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

A continuación se presenta el diagrama de flujo del proceso productivo para obtener chicha de jora:



Continuación...



Fuente de información:

Lourdes Peña Laureano, Rita Huamán Alvarez. 1988. Tesis "Estudio Químico – Bromatológico de las Variedades de Chicha Consumida en la Ciudad del Cusco y Comunidades de Huancarani y Chinchero.

B. ASPECTOS ARANCELARIOS

B.1 PARTIDA ARANCELARIA

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

PERÚ

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
2206.00.00.00	Las demás bebidas fermentadas (por ejemplo: sidra, perada, aguamiel); mezclas de bebidas fermentadas y mezclas de bebidas fermentadas y bebidas no alcohólicas, no expresadas ni comprendidas en otra parte.

EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
2206.00.90 00	Other fermented beverages (for example, cider, perry, mead); mixtures of fermented beverages and mixtures of fermented beverages and non-alcoholic beverages, not elsewhere specified or included:

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 chicha de jora:

HTS8*	Descripción	Unidad de cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
2206.00.90	Fermented beverages (other than grape wine, beer, cider, prune wine, sake, vermouth, or other effervescent wines)	Liters	4.2 cents/liter	A ^(a)

*Las preferencias arancelarias fueron negociadas a 08 dígitos.

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

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

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

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

Diferencia entre Arancel Base y Arancel General

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

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

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

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

Fuente de información:

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

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

La venta de licores en los Estados Unidos está estrictamente reglamentada a nivel federal por la *Federal Alcohol Administration Act (FAA)* la que a su vez es aplicada por el *Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau*. (TTB)

Esta ley establece un sistema de triangulación para la venta y distribución, que se conoce como sistema de distribución de tres canales –“*the three tier system*”– en alusión a que el producto ha de pasar por tres agentes (importador / distribuidor / minorista) para llegar desde el productor al consumidor final. El objetivo de este sistema es aumentar los impuestos y reducir el acceso de los menores al alcohol.

Requisitos generales

Para poder retirar la mercancía de la Aduana, el importador necesita:

- Permiso de importación para bebidas alcohólicas del BAFT (*Bureau of Alcohol, Tobacco, Firearms and Explosives*) o ATF (*Alcohol, Tobacco, Firearms and Explosives*). Por parte del importador.
- Cumplimiento de las regulaciones federales, estatales y municipales para bebidas alcohólicas. Por parte del Importador.
- Pago del impuesto Federal en el puerto de entrada.
- Certificado de aprobación de etiquetado, incluyendo la PRE aprobación de las etiquetas por el BAFT o ATF.
- Factura comercial en inglés.
- *Packing list*.
- En determinados estados se puede exigir alguna documentación adicional.
- Por último, deben cumplirse también las disposiciones derivadas de la Ley de Bioterrorismo.

Los productos importados que son regulados por el FDA están sujetos a la inspección por dicho organismo en el puerto de entrada. Si se encuentra que el cargamento no cumple con tal inspección, será detenido en el puerto de entrada. El FDA puede permitir una segunda oportunidad para dar cumplimiento a los requerimientos antes de realizar la decisión final referente a la admisión.

A continuación se describen algunos de los requerimientos indicados anteriormente:

Certificado de Aprobación de Etiquetado

El *Federal Alcohol Administration Act* requiere que las bebidas alcohólicas obtengan un Certificado de Aprobación de Etiquetado (*Certificate of Label Approval*). Este documento se exige a todas las bebidas alcohólicas para asegurar que los productos cumplen las leyes federales de etiquetado. El certificado debe ser obtenido con anterioridad a la importación de bebidas alcohólicas en EE.UU. y debe ser solicitado directamente por el importador estadounidense al TTB a través del formulario 5100.31, denominado *Application for and Certification/Exemption of label/bottle approval*. Este formulario puede obtenerse en la página web del TTB.

Procedimiento de Aprobación

Se deben enviar muestras de las etiquetas impresas para PRE aprobación, usando el formulario que se encuentra en el portal principal del TTB. La solicitud de aprobación de la etiqueta es gratuita y el trámite suele tardar unas dos semanas. Una vez llenado el formulario, la etiqueta debe ser enviada por carta.

Se recomienda enviar una muestra de la etiqueta propuesta para obtener indicaciones antes de la impresión. Esta debe ser enviada con una carta y no con el formulario.

Si la etiqueta es aprobada, el director del BATF enviará de regreso el formulario firmado, en forma de Certificado de Aprobación del Etiquetado. Este certificado debe ser presentado en la aduana norteamericana previo a la liberación del cargamento.

Contenido obligatorio de la etiqueta.

Se explicara en el campo de C.7.3.

Fuente de información:

Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau - TTB

www.ttb.gov/forms

Paso 1: Portal principal del TTB; **Paso 2:** Forms.

C.1 ENTIDADES QUE REGULAN

En PERU: El Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (**DIGESA**) es la autoridad de Salud a nivel nacional y tiene la competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas. La autoridad Nacional en Salud ejerce sus competencias en inocuidad de alimentos de consumo humano de procedencia nacional, importados y de exportación, contribuyendo a la protección de la salud de los consumidores, promoviendo la disminución de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

En EE.UU.: **ATF: Alcohol, Tobacco, Firearms and Explosives**. Para el alcohol, tabaco y armas de fuego, el Departamento de Hacienda de EE.UU. tiene una entidad de control propia independiente de FDA que se encarga de la regulación y control de estos productos.

Fuente de información:

- Dirección General De Salud Ambiental – DIGESA (Ministerio de Salud – Perú)
<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>
- Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau - TTB
<http://www.ttb.gov/>
- Alcohol, Tobacco, Firearms and Explosives - ATF
<http://www.atf.treas.gov/index.htm>

C.2 PROCEDIMIENTO DE IMPORTACION ESTABLECIDO POR LA FDA

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

Cuando se detecta una violación a la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, la FDA emite una **Nota de Detención y Audiencia** al servicio de Aduanas de EE.UU. y al importador, dando inicio a un proceso en el cual el importador o su representante deben presentar evidencia que el producto cumple con los requisitos con el propósito de obtener la **Nota de Liberación**. En el **Anexo 02** se presenta el procedimiento establecido por la FDA para este fin, señalándose en la fuente de información abajo indicada la dirección electrónica para acceder a esta información.

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

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

Fuente de información:

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

C.3 REQUISITOS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y SENSORIALES

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

Sin embargo, se pueden considerar las características organolépticas especificadas por el portal Adex Data Trade, los cuales se indican a continuación:

Requisitos organolépticos

- **Color:** El color predominante es el pardo claro, aunque varía dependiendo de la materia prima utilizada, por ejemplo en Piura va desde el blanco amarillento hasta el blanco rosa. El color varía a través del tiempo de duración de la fermentación, iniciándose con el color pardo oscuro y tornándose a pardo claro.
- **Aroma:** El aroma no varía a lo largo del tiempo de fermentación.
- **Sabor:** El sabor es fuertemente influenciado durante la fermentación que se inicia como a maíz dulce pasando por el agridulce y terminando con agrio, poco dulce y ácido.
- **Grado de claridad:** El grado de claridad de la chicha de Jora es turbio.
- **Sedimento:** Es el resultado de la precipitación de los sólidos insolubles: gomas, proteínas, levaduras, cuando la fermentación ha terminado. Este se incrementa con el tiempo de elaborada la chicha.

Requisitos físico químicos

COMPUESTO	PORCENTAJE
Agua	95 %
Carbohidratos	4.9 %
Cenizas	0.1 %

Requisitos 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:

- **Adex Data Trade**
La exportación de chicha de jora viene incrementándose significativamente en los últimos 5 años
<http://www.adexdatatrade.com/soluciones/tienda/1%20Info%20disponible/b%20chicha%20jora.htm>
-

- **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 RELATIVOS A COLORANTES, ADITIVOS, ACIDIFICACION Y CONTROL DEL PERMISO DE EMERGENCIA

Colorantes

No aplica para este producto

Aditivos

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

Fuente de información:

- Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)
<http://www.cfsan.fda.gov/>

Productos de Baja Acidez o Acidificados

No aplica para este producto

Control del Permiso de Emergencias

No aplica para este producto

C.5 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

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

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

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

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

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

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

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

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

Fuente de información:

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

C.7 COMERCIALIZACIÓN

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

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

C.7.1. Envase

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

Para el envasado de la chicha de jora se recomienda usar botellas de vidrio, como se muestra en el siguiente gráfico:



C.7.2 Embalaje

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

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

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

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

Fuente de información:

International Trade Center - ITC

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

<http://www.intracen.org>

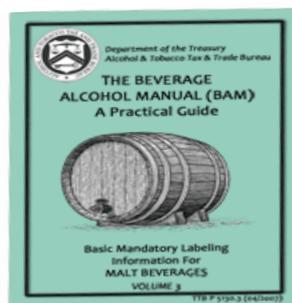
Paso 1: Portal principal en español del ITC; **Paso 2:** Apoyo a la empresa; **Paso 3:** Embalaje a la exportación; **Paso 4:** Documents - Free documents; **Paso 5:** Environment - Export packaging at the crossroads of trade and environment (Esp).

C.7.3 Mercado y Etiquetado

Un aspecto básico, más allá de la inocuidad del producto, es el rotulado o etiquetado, primer elemento sometido a control por las autoridades.

Todo producto alimenticio extranjero que se comercialice en los EEUU debe llevar un rótulo que cumpla la normativa aplicable. De lo contrario, las autoridades estadounidenses prohibirán la entrada en su territorio.

La FDA aplica la normativa de rotulado establecida por la FD&C Act, que define requisitos para la mayoría de alimentos preparados y envasados para la venta al público, por ejemplo, panes, cereales, enlatados, congelados, bocadillos, postres, bebidas y otros semejantes.



Toda etiqueta deberá contener las indicaciones que exige la TTB. Para ello ese organismo ha publicado una guía práctica titulada *The Beverage Alcohol Manual (BAM): Basic Mandatory Labeling Information*, que contiene todas las instrucciones necesarias para la correcta elaboración de la etiqueta (tamaño de letra, menciones mínimas, etc.).

Esta guía puede consultarse en el siguiente enlace:

Fuente de información:

Alcohol, Tobacco, Firearms and Explosives – ATF

The Beverage Alcohol Manual (Bam) A Practical Guide

http://www.atf.gov/pub/alctob_pub/bevalmanual/index.htm

Las menciones mínimas exigidas por la legislación estadounidense en el etiquetado de bebidas alcohólicas son las siguientes:

- Nombre de Marca 27 CFR 4.33
- Nombre y Dirección 27 CFR 4.35
- Denominaciones de Origen 27 CFR 4.25
- Designaciones de Varietales 27 CFR 4.23, 4.28, 4.91, 4.92, 4.93
- Contenido de Alcohol 27 CFR 4.36
- Embotellado en Origen 27 CFR 4.26
- Nombres Extranjeros No-Genéricos que son Denominaciones Distintivas 27 CFR 12.31
- Declaración de sulfitos 27 CFR 4.32 (e)
- Declaración de Advertencia de Salud 27 CFR Parte 16
- Contenido Neto 27 CFR 4.37
- Fecha de Cosecha 27 CFR 4.27

La graduación alcohólica, expresada en porcentaje de alcohol en volumen, se expresa en alguna de las siguientes maneras:

- “ALCOHOL (ALC) % BY VOLUME (VOL)”
- “% ALCOHOL (ALC) BY VOLUME (VOL)”
- “% TO % ALCOHOL (ALC) BY VOLUME (VOL)”
- “ALCOHOL (ALC) % TO % BY VOLUME (VOL)”

Esta indicación de contenido alcohólico, en los recipientes de hasta 5 litros, debe estar escrita en letra de tamaño entre 1 y 3 mm.

- Embotellado en Origen 27 CFR 4.26
- Nombres Extranjeros No-Genéricos que son Denominaciones Distintivas 27 CFR 12.31
- Declaración de sulfitos 27 CFR 4.32 (e)
- Declaración de Advertencia de Salud 27 CFR Parte 16
- Contenido Neto 27 CFR 4.37
- Fecha de Cosecha 27 CFR 4.27

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

- Área del panel de presentación.
- Código de barras.

Fuente de información:

- **Us. Government Printing Office.**

27 CFR 16: Alcoholic beverage health warning statement

<http://www.gpoaccess.gov>

Paso 1: Portal Principal del GPO access; **Paso 2:** Code Of Federal Regulations (CFR); **Paso 3:** Search; **Paso 4:** Title 27 - Alcohol, Tobacco Products And Firearms - Part 16 - Alcoholic Beverage Health Warning Statement.

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

C.7.4. Transporte

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

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

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

Cuando proceda, sobre todo en el transporte a granel, los medios de transporte y los recipientes se destinarán y utilizarán exclusivamente para los alimentos y se marcarán consecuentemente.

Generalmente, el cliente brinda las especificaciones de acuerdo a los estándares de transporte que existen en el mercado y que las empresas internacionales de transporte manejan. Para su conservación es importante contenedores refrigerados.

Fuente de información:

Codex Alimentarius

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

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

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

C.7.5 Registro de Marcas

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

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

Fuente de información:

United States Patent and Trademark Office - USPTO

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

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

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

C.7.6 Ley contra el Bioterrorismo

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

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

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

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

Los productos procesados son admitidos por todos los puertos de los EE.UU., durante todos los periodos del año. A continuación se muestran los distritos aduaneros que presentaron mayor volumen de transacción en el año 2008 para las partidas definidas en el punto B.1.

Partida Arancelaria: 2206.00.90 00 - *Other fermented beverages (for example, cider, perry, mead); mixtures of fermented beverages and mixtures of fermented beverages and non-alcoholic beverages, not elsewhere specified or included*

- New York, NY
- Miami, FL
- Seattle, WA
- Los Angeles, CA
- Ogdensburg, NY
- San Francisco, CA
- Norfolk, VA
- Minneapolis, MN

Para mayor información sobre otros distritos aduaneros, visitar la página web que se indican en la fuente de información

Fuente de información:

United States International Trade Commission – USITC

USITC Interactive Tariff and Trade DataWeb

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

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

C.7.8 Certificación CTPAT y BASC

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

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

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

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

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

C.8 REGLAS DE ORIGEN Y CERTIFICACIÓN DE ORIGEN

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

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

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

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

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

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

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

- a. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción son originarios de Perú o EE.UU.; es decir, si el producto principal de la chicha de jora es cosechado y cultivado en el Perú y no incluye preparaciones comprendidas en la subpartida 2106.90.
- 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 chicha de jora, cualquier capítulo distinto del 22, excepto de las preparaciones alcohólicas compuestas de la subpartida 2106.90.

Si el la chicha de jora cumple con cualquiera de estos dos puntos, se podrá considerar como producto de origen peruano.

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

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

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

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

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

Fuente de información:

Tratado de Libre Comercio Perú – EE UU.

<http://www.tlcperu-eeuu.gob.pe>

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

C.9 PASOS A SEGUIR PARA LA EXPORTACION

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

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.

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).