

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

Requisitos No Arancelarios



Productos de Origen Animal

Nombre comercial en Español:	Conchas de Abanico Congeladas
Nombre comercial en Inglés:	Frozen scallop
Partida arancelaria:	0307.29.10.00
Descripción arancelaria:	Veneras (vieiras, concha de abanico), vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera.

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	4
B.1	Partida Arancelaria	4
B.2	Preferencia Arancelaria	5
C.	REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.	6
C.1	Entidades que Regular	6
C.2	Procedimiento de Importacion establecido por la FDA	6
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales	7
C.4	Requisitos Relativos a Colorantes, Aditivos, Acidificación y Control del Permiso de Emergencia	9
C.5	Buenas Prácticas de Manufactura	9
C.6	Sistema de Analisis de Peligros y de Puntos de Control Críticos (HACCP)	10
C.7	Comercialización	10
C.7.1.	Envase	10
C.7.2	Embalaje	11
C.7.3	Marcado y Etiquetado	11
C.7.4	Transporte	11
C.7.5	Registro de Marcas	12
C.7.6	Ley contra el Bioterrorismo	12
C.7.7	Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.	12
C.7.8.	Certificación CTPAT y BASC	13
C.8	Reglas de Origen y Certificación de Origen	13
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	15

A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

A.1 CARACTERÍSTICAS

La Concha de Abanico es un molusco filtrador de 2 valvas, conocida científicamente como *Argopecten Purpuratus*, pertenece a la familia *Pectinidae*, la misma que engloba un gran número de especies conocidas internacionalmente como “vieiras”.

Actualmente las principales áreas de cultivo de conchas de abanico se encuentran en las costas de Ancash, en zonas como Samanco y Guaynumá, entre otros; mientras que en Lima, sobresale la zona de Pucusana. Asimismo, destacan bancos naturales ubicados en Pisco, Paracas, Sechura (Piura), Lobos de Tierra (Lambayeque), Bahía de Independencia e Isla San Lorenzo (Lima).

Fuente de información:

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Perfil del Mercado y Competitividad Exportadora de la Concha de Abanico.

http://www.mincetur.gob.pe/comercio/otros/penix/pdfs/Conchas_de_Abanico.pdf

A.2 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

En la siguiente tabla, se presenta el valor nutricional de las conchas de abanico por 100 gramos de porción comestible:

COMPUESTO	VALORES
Agua	80,0 g
Proteína	13,9 g
Grasas	1,8 g
Cenizas	2,2 g
Fibra dietética	0,0 g
Carbohidratos totales	2,1 g
Energía	80 Kcal.
Calcio	91 mg
Fósforo	219 mg
Hierro	0,3 mg
Tiamina	0,05 mg
Riboflavina	0,79 mg
Niacina	1,8 mg
Vitamina C	11,6 mg

Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO

Fuente de información:

Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO (Oficina Regional para América Latina y el Caribe)

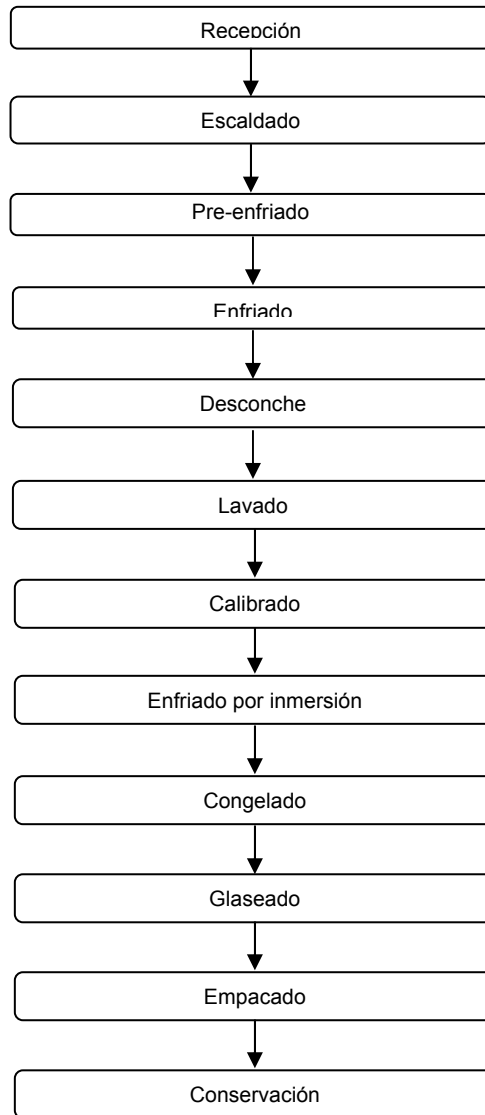
Tabla de Composición de Alimentos de América Latina

Conchas de abanico:

<http://www.rlc.fao.org/es/bases/alimento/print.asp?dd=2465>

A.3 PRODUCCIÓN

En la siguiente página se presenta el diagrama de flujo recomendado del proceso productivo para obtener conchas de abanico congeladas:



Fuente de información:

Los moluscos pectínidos de Iberoamérica: Ciencia y Acuicultura

Pacheco Aguilar *et al.*

Capítulo 21: Manejo y Procesado de pectínidos. Pág. 446

B. ASPECTOS ARANCELARIOS

B.1 PARTIDA ARANCELARIA

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

PERÚ

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0307.29.10.00	Veneras (vieiras, concha de abanico), vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera

EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0307.29.00.00	Scallops, including queen scallops, whether in shell or not, frozen, dried, salted or in brine; not live, fresh or chilled

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:** Colocar producto; **Paso 5:** Seleccionar partida

B.2 PREFERENCIA ARANCELARIA

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

HTS8*	Descripción	Unidad de cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
0307.29.00	Scallops, including queen scallops, whether in shell or not, frozen, dried, salted or in brine	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.tlperu-eeuu.gob.pe>
 - **Preferencia arancelaria**
Paso 1: Portal principal del TLC Perú – EE.UU.; **Paso 2:** Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EE.UU. – Textos Completos; **Paso 3:** Capítulo Dos: Lista Arancelaria de EE.UU.; **Paso 4:** Buscar por Capítulo de acuerdo a la partida arancelaria.
 - **Categoría de desgravación**
Paso 1: Portal principal del TLC Perú – EE.UU.; **Paso 2:** Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EE.UU. – Textos Completos; **Paso 3:** Capítulo Dos: Trato Nacional y Acceso de Mercancías al Mercado; **Paso 4:** Buscar Anexo 2.3 “Eliminación Arancelaria”.
- “**Aprovechando el TLC Perú-EE.UU. Guía práctica para la Empresa**”. Año 2008. Asociación de Exportadores – ADEX.
- **United Status International Trade Commission – USITC**
<http://www.usitc.gov/>
Paso 1: Portal principal del USITC; **Paso 2:** HTS Online Search

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

Todos los productos alimenticios que se comercializan en los EE.UU. deben cumplir con los patrones de salud y seguridad de los alimentos establecidos bajo la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos (*Federal Food, Drug, and Cosmetic Act - FD&C Act*). En EE.UU., la normativa relacionada con la importación de productos agroindustriales procesados no se encuentra centralizada en una sola entidad sino en diferentes organismos.

C.1 ENTIDADES QUE REGULAN

En PERU: El Instituto Tecnológico Pesquero – ITP es la autoridad de Sanidad Pesquera de nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano y animal.

En EE.UU: **FDA** (*Food and Drug Administration*). Su tarea es hacer cumplir la Ley Federal de Alimentos y Cosméticos, Ley de Salud Pública, Etiquetado de Alimentos, mariscos y pescados, y la inspección de residuos de pesticidas en productos procesados, con excepción de los productos que son competencia del FSIS (*Food Safety and Inspection Service - United States Department of Agriculture*) que se encarga de regular de la comercialización de carnes, aves de corral y huevos.

Fuente de información:

- **Ley de Inocuidad de los Alimentos N° 1062. Art. 18**
http://www.digesa.minsa.gob.pe/normas_legales/normas_alimentos.asp
- **Food and Drug Administration - FDA**
<http://www.fda.gov>

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 puede considerar 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 el producto es evaluado y se detecta una violación a la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, la FDA emite una **Nota de Detención y Audiencia** al servicio de Aduanas de EE.UU. y al importador, dando inicio a un proceso en el cual el importador o su representante deben presentar evidencia que el producto cumple con los requisitos con el propósito de obtener la **Nota de Liberación**.

En el **Anexo P-01** se presenta el procedimiento establecido por la FDA para este fin, señalándose en la fuente de información abajo indicada la dirección electrónica para acceder a esta información.

En el Perú se exige que los moluscos bivalvos procedan de áreas aprobadas por la autoridad sanitaria.

Los productos no deben contener biotoxinas y ser aptos para el consumo humano de acuerdo a la norma sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas.(D.S. N° 040-2001-PE Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas) . Para la importación a los EE.UU no es necesario contar con el certificado sanitario expedido por el ITP. Actualmente solo permite el ingreso de musculo aductor. El FDA puede evaluar el producto a su arribo o permitir su ingreso sin ser inspeccionado.

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.
- **Instituto tecnológico pesquero del Perú – ITP**
<http://www.itp.org.pe/>
Produce
- **D.S 07/2004. Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos**
www.produce.gob.pe/portal/portal/apsportalproduce/dispositivoslegalespopup?id=4413&codigo=10

C.3 REQUISITOS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y SENSORIALES

No existen requisitos físicos, químicos, microbiológicos ni sensoriales reglamentados u obligatorios para el ingreso de conchas de abanico 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, puede utilizarse como referencia las características físicas y composición química por parte del Instituto del Mar del Perú (IMARPE) que se indican a continuación:

Análisis proximal:

COMPONENTE	PROMEDIO (%)
Humedad	78,2
Grasa	1,8
Proteína	15,9
Sales Minerales	2,2
Calorías (100g)	96

Fuente: Instituto del Mar del Perú – IMARPE

Composición física:

COMPONENTE	PROMEDIO (%)
Valvas	67,2
Carne cocida	17,8
Parte comestible	14,8

Fuente: Instituto del Mar del Perú – IMARPE

Los requisitos microbiológicos para concha de abanico se encuentran descritos en la R.M 591/2008 – MINSA

Moluscos y crustáceos crudos (frescos,refrigerados o congelados)

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos (30° C)	1	3	5	3	5 x 10 ⁵	10 ⁶
<i>Escherichia coli</i>	6	2	5	0	230/100g(*)1(**)	10(**)
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	----
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	----

(*) Se debe considerar que el resultado esta dado en NMP/ 100 g de músculo y líquido intervalvar y se trabaja con 5 tubos.

(**) Pelados y descabezados

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

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

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

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

Para el caso de las conchas de abanico, dicho recurso deberá ser extraído de zonas que se encuentren habilitadas por el SANIPES, adjuntando al expediente copia de las declaraciones de extracción que sustente la procedencia del recurso el cual es visado por el inspector del SANIPES de la zona. Estas zonas deberán contar con un análisis de biotoxinas marinas y hepatitis.

Los moluscos bivalvos que han sufrido deterioro o modificaciones en sus características organolépticas y se encuentran contaminados con sustancias de origen mineral, son considerados como alterados o descompuestos y contaminados respectivamente, y calificados como prohibidos como refiere la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas D.S. 040-2001-PE.

Fuente de Información:

- **Instituto del Mar del Perú – IMARPE**
Conchas de abanico
<http://www.imarpe.gob.pe/paita/concha.html>
Paso 1: Portal principal del IMARPE; **Paso 2:** Sedes descentralizadas; **Paso 3:** Paita; **Paso 4:** Buscar por título.
- **D.S. N° 040-2001-PE Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas)**
- **D.S. 07-2004-PRODUCE. Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos .**
<http://www.produce.gob.pe/portal/portal/apsportalproduce/dispositivoslegalespopup?id=4413&codigo=10>
- **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

Para el caso de las conchas de abanico, éstas no están sujetas a la aplicación de colorante alguno.

Aditivos

La Ley FD&C (*Federal Food, Drug, and Cosmetic Act*) requiere la aprobación previa al lanzamiento en el mercado de aditivos alimenticios. Además, la FDA ha definido una lista de las sustancias aprobadas para utilizarse como aditivos directos e indirectos.

Asimismo, 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:

- **Codex Alimentarius**
Norma General del Codex para el Etiquetado de Aditivos Alimentarios que se venden como tales
<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.
- **Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)**
<http://www.cfsan.fda.gov/>

Productos de Baja Acidez o acidificados

No aplican a la concha de abanico congelada

Control del Permiso de Emergencias

No aplican a la concha de abanico congelada

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)

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

Actualmente, el Sistema de HACCP es obligatorio sólo para productos hidrobiológicos y para jugos que se fabrican y comercializan en los EE.UU.(*Standard 21 CFR Fish and Fishery Products*), siéndolo para las conchas de abanico.

En el Perú, su aplicación también es obligatoria de acuerdo a la Norma Sanitaria D.S 040-2001-PE (artículo 130).

Fuente de información:

- **Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)**
SEAFOOD HACCP
<http://www.cfsan.fda.gov>
Paso 1: Portal principal CFSAN; **Paso 2:** HACCP; **Paso 3:** SEAFOOD HACCP
- **Decreto Supremo N° 040-2001/PE. Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuícolas**
www.produce.gob.pe/portal/portal/apsportalproduce/dispositivoslegalespopup?id=4413&codigo=10

C.7 COMERCIALIZACIÓN

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 caso de las conchas de abanico congeladas, los envases que más se emplean son:

- Bolsas de polietileno que contenga 6 unidades o
- Bolsa de polietileno de 250 gramos.

Esto dependerá del tipo de cliente y también de la tendencia del mercado.



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, método de pre-enfriamiento, resistencia, costo, disponibilidad, especificaciones del comprador, tarifas de flete y consideraciones ambientales.

Las cajas de cartón son el embalaje recomendado para los productos pesqueros. En el **Anexo P-04** se presentan las condiciones generales para el embalaje de dichos productos.

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 Mercado y Etiquetado

Todo producto alimenticio extranjero que se comercialice en los EE.UU. debe llevar un rótulo que cumpla la normativa que le es de aplicación, que para el presente caso se encuentran en el Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 101 “*Food Labeling*” (21 CFR 101). De lo contrario, las autoridades estadounidenses prohibirán la entrada del producto en su territorio.

En el **Anexo P-05** se presentan los requisitos referentes al etiquetado de productos agroindustriales y pesqueros procesados, de los cuales son aplicables a las conchas de abanico congeladas en los siguientes rubros de dicho anexo:

- Rotulado General
- Rotulado Nutricional

Fuente de información:

Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)

- 21 CFR 101: Food Labeling

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

Paso 1: Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Food Labeling and Nutrition; **Paso 3:** Industry Information, Guidance and Regulation; **Paso 4:** Code of Federal Regulations Part 101 - Food Labeling.

- Guía etiquetado FDA.

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

Paso 1: Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Food Labeling and Nutrition; **Paso 3:** Recent Announcements - Guidance for Industry: A food Labeling Guide; **Paso 4:** Búsqueda de rotulados de acuerdo al producto.

C.7.4. Transporte

Para el caso específico de las conchas de abanico congeladas, se presentan a continuación las temperaturas recomendadas para su transporte y almacenamiento.

	Temperatura		Humedad relativa (%)	Duración aproximada en almacén
	°C	°F		
Conchas congeladas	-29 a -20	-20 a -4	90 -95	3 – 8 meses

Fuente: Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

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 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: 0307.29.00.00 - *Scallops, including queen scallops, whether in shell or not, frozen, dried, salted or in brine; not live, fresh or chilled*

- Boston, MA
- Portland, ME
- Norfolk, VA
- Los Angeles, CA
- New York, NY
- Tampa, FL
- San Francisco, CA
- Seattle, WA

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

Fuente de información:

United States International Trade Commission – USITC

USITC Interactive Tariff and Trade DataWeb

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

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

C.7.8. Certificación CTPAT y BASC

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

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

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

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

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

C.8 REGLAS DE ORIGEN Y CERTIFICACIÓN DE ORIGEN

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

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

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

- (a) la mercancía es obtenida en su totalidad o producida enteramente en el Perú;
- (b) es producida enteramente en el Perú, y

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

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

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

- a. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción son originarios de Perú o EE.UU.; es decir, que las conchas de abanico sean nacidas o criadas 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 conchas de abanico, cualquier capítulo distinto del 03.

Si las conchas de abanico cumplen con cualquiera de estos dos puntos, se podrá considerar como producto de origen peruano, aunque hayan sido cultivados a partir de larvas no originarias.

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.

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.

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

Fecha de elaboración: 2009-04-03

IMPORTANTE PARA EL USUARIO

- La información consignada en la presente ficha técnica es la vigente a la fecha de su elaboración.
- Se recomienda a los usuarios de la ficha que confirmen la información de algunos rubros en las páginas webs referenciadas, principalmente de aquellos que se vinculen a páginas web de los organismos de Estados Unidos (APHIS, USDA, FDA, entre otros).