

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

Requisitos No Arancelarios



Jengibre Fresco

Fresh Ginger

*Zingiber officinale*

Zingiberaceae

0910.10.00.00

Jengibre

## CONTENIDO

<b><u>N°</u></b>	<b><u>Título</u></b>	<b><u>Página</u></b>
<b>A.</b>	<b>GENERALIDADES DEL PRODUCTO</b>	<b>3</b>
A.1	Características	3
A.2	Variedades	3
A.3	Propiedades y Aspectos Nutricionales	3
A.4	Producción	4
<b>B.</b>	<b>ASPECTOS ARANCELARIOS</b>	<b>6</b>
B.1	Partida Arancelaria	6
B.2	Preferencia Arancelaria	7
<b>C.</b>	<b>REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.</b>	<b>8</b>
C.1	Entidades que Regularn	8
C.2	Procedimiento de Importacion establecido por APHIS	9
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales.	9
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	15
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

El jengibre se cultiva ampliamente en los trópicos y subtrópicos. Es un rizoma fibroso y con varios “nudos”, de piel color café claro. La pulpa es de color blanco – cremoso. Su sabor y aroma son altamente penetrantes. Tiene un cálido aroma con una nota fresca a madera y un fondo dulce, con sabor picante, ligeramente amargo.

Existe mucha variedad en los cultivos de jengibre y difieren en el tamaño y forma del rizoma, rendimiento, contenido de humedad, calidad y sabor. Posee un sabor característico de pungencia o picor, el cual se atribuye a la presencia de una sustancia oleosa llamada *gingerol*.

**Fuente de información:**

Ministerio de Agricultura y ganadería del Ecuador

Jengibre

<http://www.sica.gov.ec/>

**Paso 1:** Portal principal; **Paso 2:** Agronegocios; **Paso 3:** Productos de exportación; **Paso 4:** Raíces; **Paso 5:** Identificación de mercados y tecnologías para jengibre.

### A.2 VARIEDADES

Entre las variedades existentes cultivadas del jengibre tenemos:

- Jengibre blanco
- Amarillo Hawaiano
- Asiático.

**Fuente de información:**

Ministerio de Agricultura y ganadería del Ecuador

Jengibre

<http://www.sica.gov.ec/>

**Paso 1:** Portal principal; **Paso 2:** Agronegocios; **Paso 3:** Productos de exportación; **Paso 4:** Raíces; **Paso 5:** Identificación de mercados y tecnologías para jengibre.

### A.3 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

El consumo de jengibre aporta una buena cantidad de hierro, componente esencial de la hemoglobina. Al consumir 100 gramos de este producto, permite cubrir 13% de las recomendaciones dietéticas, adicionalmente se ingiere ciertas cantidades de calcio y fósforo. Por otro lado, es un producto rico en sustancias aromáticas y aceites esenciales.

El jengibre es conocido por estimular los jugos gástricos y proveer efectos de alivio para la gripe y la tos. Esta raíz tiene usos medicinales, principalmente para el tratamiento de la dispepsia, esto incluye los síntomas de hinchamiento, acedía, flatulencia y náusea.

Compuesto	Cantidad
Calorías	47Kcal
Carbohidratos	9 g
cenizas	1 g
Fibra	0.90g
Grasa total	1.6g
Acido Ascórbico	2 g

Compuesto	Cantidad
Calcio	44g
Fósforo	66mg
Hierro	1.8g
Niacina	0.7mg
Riboflavina	0.06g
Tiamina	0.02mg

Fuente: Horticultural purdue

**Fuente de información:**

**CORPEI – Corporación de promoción de exportaciones e inversión del Ecuador**

Jengibre

[http://www.ecuadorexporta.org/productos\\_down/perfil\\_producto\\_jengibre552.pdf](http://www.ecuadorexporta.org/productos_down/perfil_producto_jengibre552.pdf)

**Paso 1:** Portal principal Ecuador Exporta; **Paso 2:** Perfil sector / producto; **Paso 3:** Perfil de productos;

**Paso 4:** Perfil jengibre.

## A.4 PRODUCCIÓN

### a. Climas y Suelos apropiados

Clima: requiere de un clima tropical, caliente, húmedo. La temperatura deberá variar entre 18° C - 30° C y una humedad de 80% – 95%.

Suelos: necesita de una textura franca, franco areno arcilloso, pH de 5.5 – 7.0.

Los tipos de suelos ideales son: mullidos, humíferos, friable, y de fácil drenaje.

**Fuente de información:**

**Ministerio de agricultura ganadería, acuicultura y pesca del Ecuador**

Jengibre - Ginger root

<http://www.sica.gov.ec/>

**Paso 1:** Portal principal; **Paso 2:** Agronegocios; **Paso 3:** Productos de exportación; **Paso 4:** Raíces; **Paso 5:** Identificación de mercados y tecnologías para jengibre.

### b. Períodos de cultivo

Periodo vegetativo: 8 - 10 meses (existen datos de hasta 5 meses).

Vida económica: 3 años.

**Fuente de información:**

**Ministerio de agricultura ganadería, acuicultura y pesca del Ecuador**

Jengibre - Ginger root

[http://www.sica.gov.ec/agronegocios/productos%20para%20invertir/raices/jengibre/jenjib\\_mag.pdf](http://www.sica.gov.ec/agronegocios/productos%20para%20invertir/raices/jengibre/jenjib_mag.pdf)

### c. Cosecha

El inicio de la cosecha se da durante la madurez fisiológica, la cual se identifica cuando el tallo llega a tener el diámetro de madurez y se presenta amarillamiento junto con la muerte del follaje; esto ocurre entre los nueve a diez meses del periodo vegetativo.

El tipo de la cosecha debe de ser manual, usando rastrillos y azadones adaptados para el efecto.

Los rizomas se colectan en recipientes plásticos, para los cuales se apilan unos con otros pero no hasta colmarlos para no se provoquen daños mecánicos de la cosecha.

**Fuente de información:**

**Ministerio de agricultura ganadería, acuicultura y pesca del ecuador**

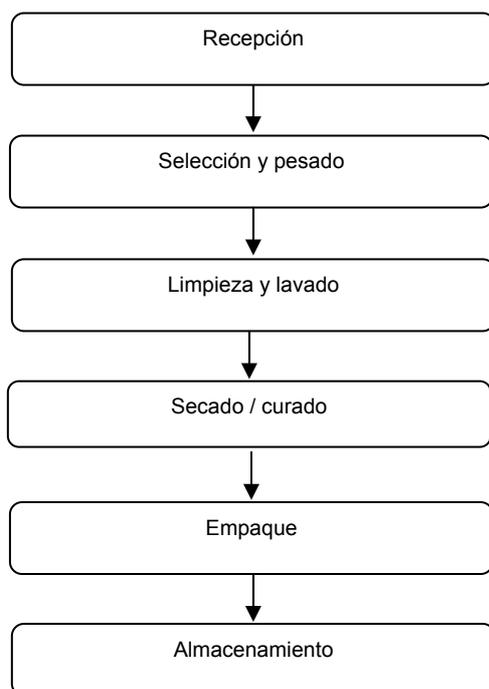
Jengibre - Ginger root

<http://www.sica.gov.ec/>

**Paso 1:** Portal principal; **Paso 2:** Agronegocios; **Paso 3:** Productos de exportación; **Paso 4:** Raíces; **Paso 5:** Identificación de mercados y tecnologías para jengibre.

**d. Postcosecha**

La raíz se cosecha cuando ha alcanzado un rango de color crema – blanco hueso y tiene la piel formada (no debe tener pintas rojas ni color verdoso).



Una primera limpieza se realiza en baño de agua fluente, para luego procesarlas en piscinas con un desinfectante (bactericida, fungicida) el hipoclorito de sodio a una concentración de 100 – 500 ppm, cambiando de agua cuando se vuelva turbia. Los rizomas se pelan, se lavan y se curan.

Especialmente cuando se procesan rizomas denominados cristalizados, al medio ambiente por lo menos de 6 a 8 días, para terminar el proceso con una humedad del 7% – 12% de humedad.

**Fuente de información:**

**Ministerio de Agricultura y ganadería del ecuador**

Jengibre

<http://www.sica.gov.ec/>

**Paso 1:** Portal principal; **Paso 2:** Agronegocios; **Paso 3:** Productos de exportación; **Paso 4:** Raíces; **Paso 5:** Identificación de mercados y tecnologías para jengibre.

**e. Plagas**

En la siguiente página se presentan las plagas que afectan durante el ciclo vegetativo:

Nombre Común	Nombre Científico
Nemátodo del Raquitismo	<i>Tylenchorhynchus sp.</i>
Hormiga arriera	<i>Atta sp.</i>

**Fuente de información:**

Ministerio de agricultura ganadería, acuicultura y pesca del ecuador

Jengibre - Ginger root

<http://www.sica.gov.ec/>

**Paso 1:** Portal principal; **Paso 2:** Agronegocios; **Paso 3:** Productos de exportación; **Paso 4:** Raíces; **Paso 5:** Identificación de mercados y tecnologías para jengibre.

**f. Enfermedades**

Enfermedades que afectan durante el ciclo vegetativo:

Nombre común	Nombre Científico
Podredumbre roja	<i>Fusarium zingiberi</i>
Podredumbre seca negra	<i>Rosellinia zingiberi</i>
Podredumbre radicular	<i>Pythium sp.</i>
Mancha foliar	<i>Collectotrichum zingeberis</i>

**Fuente de información:**

Ministerio de agricultura ganadería, acuicultura y pesca del ecuador

Jengibre - Ginger root

<http://www.sica.gov.ec/>

**Paso 1:** Portal principal; **Paso 2:** Agronegocios; **Paso 3:** Productos de exportación; **Paso 4:** Raíces; **Paso 5:** Identificación de mercados y tecnologías para jengibre.

**g. Zonas de Producción Nacional**

Entre los lugares mas óptimos para la producción destacan los climas cálidos (selva baja)

**Fuente de información:**

Ministerio de agricultura ganadería, acuicultura y pesca del ecuador

Jengibre - Ginger root

<http://www.sica.gov.ec/>

**Paso 1:** Portal principal; **Paso 2:** Agronegocios; **Paso 3:** Productos de exportación; **Paso 4:** Raíces; **Paso 5:** Identificación de mercados y tecnologías para jengibre.

**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
0910.10.00.00	Jengibre

**EE.UU.**

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0910.10.20.00	Ginger, not ground

**Fuente de información:**

- Superintendencia Nacional de Administración Tributaria - SUNAT

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

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

- **United States International Trade Commission – USITC**  
<http://www.usitc.gov/>  
**Paso 1:** Portal principal del USITC; **Paso 2:** HTS Online Search

## B.2 PREFERENCIA ARANCELARIA

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

HTS8	Descripción	Unidad de cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
0910.10.20	Ginger, not ground	Kg	Free	F <sup>(f)</sup>

\*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.**

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

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

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

**Fuente de información:**

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

### **C.1 ENTIDADES QUE REGULAN**

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

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

**Fuente de información:**

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

## C.2 PROCEDIMIENTO DE IMPORTACION ESTABLECIDO POR APHIS

Los productos que ingresan a EE.UU. son generalmente inspeccionados a su arribo al puerto. Los pasos que la autoridad sanitaria realiza al ingreso de los alimentos están regulados por la *Animal and Plant Health Inspection Service* (APHIS). Se considera realizar un examen físico, un examen en el muelle o un examen de muestras con la finalidad de asegurar que el producto cumpla con la legislación correspondiente y que no se superen los límites máximos permitidos de residuos químicos que puedan presentarse en el producto.

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

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

No existen requisitos físicos, químicos, microbiológicos ni sensoriales reglamentados u obligatorios para el ingreso del Jengibre 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.

Se pueden considerar los requisitos especificados por el Codex Alimentarius en la “Norma para el Jengibre”, requisitos que se indican a continuación:

### REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, el jengibre deberá:

- Estar entero;
- Estar sano, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- Estar limpio, y prácticamente exento de cualquier materia extraña visible;
- Estar prácticamente exento de daños causados por plagas que afecten al aspecto general del producto;
- Estar exento de humedad externa anormal y secado apropiadamente si ha sido lavado, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- Estar exento de cualquier olor y/o sabor extraños;
- Ser de consistencia firme;
- Estar exento de abrasiones, salvo abrasiones ligeras que se hayan cicatrizado apropiadamente, las cuales no se consideran defectos;

- Suficientemente seco para el uso al que se destina; los tallos y cortes debidos a la recolección deberán estar totalmente secos.

El desarrollo y condición del jengibre deberán ser tales que le permita:

- soportar el transporte y la manipulación; y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

## CLASIFICACIÓN

El jengibre se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

- **Categoría “Extra”**

El jengibre de esta categoría deberá ser de calidad superior y característica de la variedad y/o tipo comercial. Los rizomas deberán estar limpios, bien formados y exentos de defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

- **Categoría I**

El jengibre de esta categoría deberán ser de buena calidad y característico de la variedad y/o tipo comercial. Los rizomas deberán tener consistencia firme, sin señales de marchitamiento o deshidratación y sin señales de brotación. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:  
- defectos leves de la piel debidos al roce siempre que estén cicatrizados y secos y que el total de la superficie afectada no supere el 10%.

- **Categoría II**

Esta categoría comprende el jengibre que no puede clasificarse en las categorías superiores, pero satisface los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando el jengibre conserve sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de la piel debido al roce siempre que estén cicatrizados y secos y que el total de la superficie afectada no supere el 15%;
- primeras señales de brotación (no más del 10% en peso por unidad de forma de presentación);
- ligeras marcas causadas por plagas;
- heridas suberizadas cicatrizadas, siempre que estén completamente secas;
- ligeras trazas de tierra;
- magulladuras.

## DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso del jengibre.

Código de calibre	Peso (gramos)
A	300
B	200
C	150

## DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

### TOLERANCIAS DE CALIDAD

- **Categoría “Extra”**

El 5%, en número o en peso, del jengibre que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.

- **Categoría I**

El 10%, en número o en peso, del jengibre que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

- **Categoría II**

El 10%, en número o en peso, del jengibre que no satisfaga los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

### TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para la Categoría “Extra”, el 5%, y para las Categorías I y II el 10%, en número o en peso, del jengibre que no satisfaga los requisitos relativos al calibre.

## DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por jengibre del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

El peso del manojo (rizoma) más pesado no podrá ser más de dos veces mayor que el peso del manojo (rizoma) más ligero del mismo envase

#### Fuente de información:

- **Codex Alimentarius**  
Norma para el Jengibre  
<http://www.codexalimentarius.net/>  
**Paso 1:** Portal principal en español del Codex Alimentarius; **Paso 2:** Normas Oficiales; **Paso 3:** Normas Oficiales del Codex; **Paso 4:** Lista; **Paso 5:** Buscar por título.
- **DIGESA**  
Resolución Ministerial N° 591-2008-SA/DM publicada el 27 de Agosto del 2008 en el Diario Oficial “El Peruano”  
<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>  
**Paso 1:** Portal de Digesa; **Paso 2:** Normas Legales: Alimentos; **Paso 3:** Norma Sanitaria de Requerimiento Microbiológico

## C.4 REQUISITOS FITOSANITARIOS

Las 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 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 el jengibre contra el ataque de plagas en Perú.

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

**Fuente de información:**

**Animal and Plant Health Inspection Service – APHIS (USDA)**

Treatment Manual - Manual de Tratamientos

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

**Paso 1:** Portal principal del APHIS (USDA); **Paso 2:** Import and Export; **Paso 3:** PPQ Electronic Manuals;

**Paso 4:** Treatment Manual; **Paso 5:** The Complete Treatment Manual.

## **C.5 EVALUACIÓN DE RESIDUOS TÓXICOS**

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

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

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

**Fuente de información:**

**Environmental Protection Agency – EPA**

Pesticide 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 en la página Web de la EPA

PLAGUICIDA	VALOR LRM (ppm)
2,4-D	0.1
Acetamiprid	0.01
Azoxystrobin	0.03
Bifenazate	0.1
Bifenthrin	0.05
Boscalid	0.05
Captan	0.05
Carbaryl	2
Carfentrazone-ethyl	0.1
Clethodim	1
Clomazone	0.05
Cyfluthrin	0.01
Deltamethrin	0.04
Difenoconazole	0.01
Dimethenamid	0.01
EPTC	0.1
Fenamidone	0.02
Flonicamid	0.2
Fludioxonil	0.02
Flumioxazin	0.02
Fluopicolide	0.02
Fluoxastrobin	0.01
Glyphosate	0.2
Imidacloprid	0.3
Indoxacarb	0.01
Inorganic bromide resulting from fumigation	100
Lambda Cyhalothrin	0.02
Mandipropamid	0.01
Metalaxyl	0.5
Methomyl	0.2
Methoxyfenozide	0.02
Oxamyl	0.1
Paraquat dichloride	0.1
Pymetrozine	0.02
Pyraclostrobin	0.04
Pyrimethanil	0.05
Pyriproxyfen	0.15

PLAGUICIDA	VALOR LRM (ppm)
S-metolachlor	0.2
Spinetoram	0.1
Spinosad	0.1
Spiromesifen	0.02
Spirotetramat	0.6

Fuente: Environmental Protection Agency - EPA

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

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

**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:** Search International Maximum Residue Limit Database; **Paso 8:** Colocar check en I ACCEPT; **Paso 9:** Búsqueda por “commodity”, “pesticides” y “market” de acuerdo al requerimiento.

## C.6 BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA por sus siglas en español o **GAP** por las siglas en inglés de “*Good Agricultural Practices*”) buscan mantener la confianza del consumidor en la calidad y seguridad de los alimentos; minimizar el impacto negativo en el medio ambiente, mientras se conserva la naturaleza y la vida salvaje; reducir el uso de agroquímicos; mejorar la utilización de los recursos naturales; y asegurar una actitud responsable hacia la salud y seguridad de los trabajadores. No son obligatorias para la exportación pero se recomienda su implementación por fines contractuales.

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

**Fuente de información:**

**Foodsafety.gov (CFSAN – FDA)**

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

<http://www.foodsafety.gov>

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

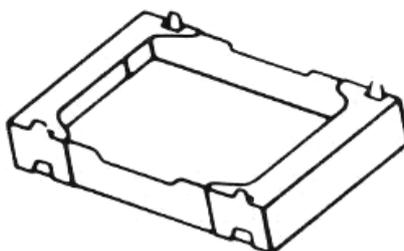
## C.7 COMERCIALIZACIÓN

### C.7.1. Envase

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

Para el caso del Jengibre, los envases más utilizados son los siguientes:

- Cajas de cartón cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles, como se muestra en la siguiente figura.
- En cartón corrugado, con grandes orificios para la circulación de aire.
- Bandejas y cajas de plástico



#### 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”.
- **Ministerio de Agricultura y ganadería del Ecuador**  
Jengibre  
<http://www.sica.gov.ec/>  
**Paso 1:** Portal principal; **Paso 2:** Agronegocios; **Paso 3:** Productos de exportación; **Paso 4:** Raíces; **Paso 5:** Identificación de mercados y tecnologías para jengibre.

### C.7.2 Embalaje

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

Por la naturaleza del producto, el embalaje del jengibre 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 Mercado y Etiquetado

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

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

**a. Envases destinados a la Venta al por Menor**

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

**b. Envases destinados a la Venta al por Mayor**

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

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

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

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

**Fuente de información:**

- **Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)**  
21 CFR 101: Food Labeling  
<http://www.cfsan.fda.gov>  
**Paso 1:** Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Food Labeling and Nutrition; **Paso 3:** Industry Information, Guidance and Regulation; **Paso 4:** Code of Federal Regulations Part 101 - Food Labeling.
- **Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**  
Country of Origin Labeling  
<http://www.ams.usda.gov>  
**Paso 1:** Portal principal del AMS (USDA); **Paso 2:** Buscar “Country of origin” en “Search AMS”;

#### C.7.4 Transporte

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

Para el almacenaje a largo plazo del Jengibre se recomienda que además de tratarlo con hipoclorito de sodio, se trate con un fungicida. La aplicación de Thiabendazole al 0.05% por treinta segundos puede ayudar a la reducción de daños por pudrición del rubro. El tratamiento debe ser administrado después del lavado y antes del secado.

Para el caso específico del Jengibre fresco se presentan a continuación las temperaturas recomendadas para su transporte y almacenamiento.

El almacenaje (entre dos y tres meses) del Jengibre puede llevarse a cabo, con calidad comercial aceptable, a 12°C., y entre 65% a 75% de humedad relativa. Un prolongado almacenaje bajo condiciones ambientales (entre 25°C. y 30°C.) resultará en una alta pérdida de humedad, arrugamiento, decoloración y germinación del Jengibre. Almacenaje a bajas temperaturas durante el transporte es recomendable, aunque usualmente se hacen en contenedores sin refrigeración (seca y ventilada). El envío del Jengibre bajo estas condiciones debe hacerse dentro de los siete días de cultivo y lavado del rubro, para garantizar una calidad mínima aceptable para su comercialización.

Para la exportación vía marítima se recomienda adicionar un 5% más en peso para compensar la pérdida de peso del Jengibre durante la travesía. Dependiendo del mercado y los requerimientos del importador. Se recomienda que no se sobre llenen las cajas durante su empaquetado.

Producto	Temperatura		Humedad relativa (%)	Duración aproximada en almacén
	°C	°F		
Jengibre	8 - 13	55	65 - 80	4 a 6 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 del AMS (USDA); **Paso 2:** Export My Agricultural Product; **Paso 3:** Agricultural Export Transportation Handbook (PDF).
- **Ministerio de Comercio e Industrias de Panama**  
Jengibre  
<http://www.mici.gob.pa/index2.php>  
**Paso 1:** Portal principal; **Paso 2:** Buscador - Jengibre; **Paso 3:** Seleccionar ministerio de industria y comercio (Jengibre).

#### 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: 0910.10.20.00 - *Ginger, not ground*

- Los Angeles, CA
- New York, NY
- Miami, FL
- San Francisco, CA
- Baltimore, MD
- Buffalo, NY
- Philadelphia, PA
- Chicago, IL

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 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 más 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 4.1<sup>1</sup> del TLC, o
  - ii) la mercancía, de otro modo, satisface cualquier requisito de valor de contenido regional aplicable u otros requisitos especificados en el Anexo 4.1 del TLC, y la mercancía cumple con los demás requisitos aplicables del Capítulo 4 del TLC; o
- c) la mercancía es producida enteramente en el Perú a partir exclusivamente de materiales originarios.

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

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

- a. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción son originarios de Perú o EE.UU.; es decir, que el jengibre fresco sea cultivado o cosechado completamente en el Perú
- b. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción no son originarios de Perú o EE.UU.; en este caso, se deberá revisar el Requisito Específico de Origen (REO), el cual indica que el producto podrá ser considerado originario si los insumos utilizados en su producción se clasifican en cualquier subpartida diferente de la correspondiente al producto final, en el caso de el jengibre fresco, cualquier subpartida distinta de la 0910.10

Si el jengibre fresco cumple con cualquiera de estos dos puntos, se podrá considerar como producto de origen peruano. Cabe señalar que las mercancías agrícolas y hortícolas cultivadas en el Perú deberán ser tratadas como una mercancía originaria, aun cuando se cultiven partir de semillas, bulbos, tubérculos, rizomas, esquejes, injertos, retoños, yemas u otras 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 productor<sup>2</sup>; 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 originaria<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> 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

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

<sup>3</sup> 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).