

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

Requisitos No Arancelarios



Frutas y Frutos

<b>Nombre comercial en Español:</b>	Limón Peruano
<b>Nombre comercial en Inglés:</b>	Lime
<b>Nombre científico:</b>	<i>Citrus aurantifolia</i>
<b>Familia:</b>	<i>Rutaceae</i>
<b>Partida arancelaria:</b>	0805.50.21.00
<b>Descripción arancelaria:</b>	Limón (limón sutil, limón común, limón criollo).

## CONTENIDO

<u>N°</u>	<u>Título</u>	<u>Página</u>
<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 Regulan	8
C.2	Procedimiento de Importación para Productos Agrícolas Frescos	9
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales.	9
C.4	Requisitos Fitosanitarios	12
C.5	Evaluación de Residuos Tóxicos	13
C.6	Buenas Prácticas Agrícolas	14
C.7	Comercialización	15
C.7.1	Envase	15
C.7.2	Embalaje	15
C.7.3	Marcado y Etiquetado	16
C.7.4	Transporte	17
C.7.5	Órdenes para la Comercialización (Marketing Orders)	17
C.7.6	Ley Contra el Bioterrorismo	18
C.7.7	Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.	18
C.7.8	Certificación CTPAT y BASC	19
C.8	Reglas de Origen y Certificación de Origen	19
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	20

## **A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO**

### **A.1 CARACTERÍSTICAS**

El limón como comúnmente se le conoce, es la lima de color amarillo verdoso, con una fuerte corteza que oculta una capa blanca esponjosa e insípida y su pulpa tiene un tono pálido amarillento, formada por ocho o diez segmentos o gajos que encierran pequeñas pepitas.

Tiene una forma ovalada o elíptica, según la variedad y se calibran en una escala de diámetros descendentes entre el 0 y el 9, correspondiendo el 0 a un diámetro de aproximadamente 85 milímetros y el 9 a unos 30.

**Fuente de información:**

**Diario Consumer Eroski**

Limón

<http://frutas.consumer.es/documentos/frescas/limon/intro.php>

### **A.2 VARIEDADES**

Entre las variedades destacan:

- Eureka
- Limón Criollo o Limón Mexicano
- Limón Tahíti Persa o Bearss
- Verna
- Fino
- Lisbon

**Fuente de información:**

**Cristian Sánchez Reyes, 2005, Producción y Comercialización de Cítricos. Lima. Ediciones Ripalme E.I.R.L.**

### **A.3 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES**

Su componente mayoritario es el agua. Son las frutas de menor valor calórico, aunque hay que tener en cuenta que no se consumen como fruta fresca sino sólo su zumo. Destaca su contenido en vitamina C, ácido cítrico y sustancias de acción astringente. El mineral más abundante es el potasio. La vitamina C interviene en la formación de colágeno, huesos y dientes, glóbulos rojos y favorece la absorción del hierro de los alimentos y la resistencia a las infecciones.

En el siguiente cuadro, que abarca la presente página y la siguiente, se indica la composición nutricional del limón por 100 g de sustancia comestible:

<b>COMPUESTO</b>	<b>CANTIDAD</b>
Agua	90.1 g
Proteínas	1.1 g
Lípidos	0.03 g
Carbohidratos	8.2 g
Calorías	27 kcal
Vitamina A	20 U.I.
Vitamina B1	0.04 mg
Vitamina B2	0.02 mg
Vitamina B6	0.06 mg
Ácido nicotínico	0.1 mg

COMPUESTO	CANTIDAD
Ácido pantoténico	0.2 mg
Vitamina C	45 mg
Ácido cítrico	3840 mg
Sodio	6 mg
Potasio	148 mg
Calcio	26 mg
Magnesio	9 mg
Manganeso	0.04 mg
Hierro	0.6 mg
Cobre	0.26 mg
Fósforo	16 mg
Azufre	8 mg
Cloro	4 mg

Fuente: Infoagro

**Fuente de información:**

**Infoagro**

El cultivo de los limones

<http://www.infoagro.com/citricos/limon.htm>

## **A.4 PRODUCCIÓN**

### **a. Climas y Suelos apropiados**

Clima: Es la especie de los cítricos más sensible al frío, ya que es la más tropical y presenta floración casi continua. Por lo que requiere para vegetar climas de tipo semitropical. En los climas tropicales, el limonero crece y fructifica con normalidad, sin embargo, los frutos que produce no tienen buena calidad comercial, al ser demasiado gruesos y tener poca acidez, por ello en dichas zonas se prefiere el cultivo de la lima ácida (*C. latifolia*). El clima más adecuado para el cultivo del limonero es de tipo mediterráneo libre de heladas. Los períodos de sequía seguidos de precipitaciones juegan un importante papel en la floración.

Suelos: Necesitan suelos permeables y poco calizos. Se recomienda que el suelo sea profundo para garantizar el anclaje del árbol, una amplia exploración para garantizar una buena nutrición y un crecimiento adecuado.

Los suelos deben tener una proporción equilibrada de elementos gruesos y finos (textura), para garantizar una buena aireación y facilitar el paso de agua, además de proporcionar una estructura que mantenga un buen estado de humedad y una buena capacidad de cambio catiónico

**Fuente de información:**

**Infoagro**

El cultivo de los limones

<http://www.infoagro.com/citricos/limon2.htm>

### **b. Riegos**

Los cítricos demandan grandes aportes de agua (9.000-12.000 m<sup>3</sup>/ha). En parcelas pequeñas se aplicaba el riego por inundación, aunque la tendencia actual es a emplear el riego localizado y riego por aspersión en grandes extensiones de zonas frías, ya que supone una protección contra las heladas.

El limonero produce con menos dotaciones que el naranjo y el mandarino. Manejando el riego se pueden provocar floraciones en fechas adecuadas. El proceso de inducción

y desarrollo floral en el limonero está controlado por el estrés de temperatura e hídrico; aprovechándolo se realiza la siguiente práctica: se retira el riego durante 45 días y luego se riega en abundancia; así se produce una abundante floración que trae buena cosecha y buenos precios al año siguiente.

Se recomienda dar riegos diarios en verano, y al menos dos o tres semanales en invierno. Además es necesaria la aplicación de los fertilizantes con el riego en bajas concentraciones, no incrementando de este modo la salinidad del agua del riego. En las plantaciones afectadas por la sequía, el empleo de aguas de riego salinas, provoca mayores daños en los limoneros injertados sobre naranjo amargo, que en los injertados sobre *C. macrophylla* (García Lidón y Porras Castillo *et al*; 1996).

Para que el árbol adquiera un adecuado desarrollo y nivel productivo con el riego por goteo es necesario que posea un mínimo volumen radicular o superficie mojada, que se estima en un 33% del marco de plantación en el caso de cítricos con marcos de plantación muy amplios, como la mitad de la superficie sombreada por el árbol; aunque la dinámica de crecimiento radicular de los cítricos es inferior a la de otros cultivos, resulta frecuente encontrar problemas de adaptación como descensos de la producción, disminución del tamaño de los frutos, amarillamiento del follaje y pérdida de hojas. Para evitar estos problemas hay que incrementar el porcentaje de superficie mojada por los goteros a un 40% de la superficie del marco ocupado por cada árbol, en marcos iguales o inferiores a 5 x 5.

Una alternativa es el riego por goteo enterrado, cuyos objetivos son optimizar el riego y mejorar la eficiencia de la fertilización nitrogenada, dando lugar a una disminución potencial de la contaminación. Con este sistema de riego se produce una reducción de la evapotranspiración del cultivo como consecuencia de la disminución de la pérdida de agua por evaporación y un mayor volumen de suelo mojado.

**Fuente de información:**

**Infoagro**

El cultivo de los limones

<http://www.infoagro.com/citricos/limon2.htm>

**c. Fertilización**

Aplique fertilizante a dosis 3 (175 a 225 ppm N/ 1.2 a 1.5 mS/cm CE), una vez a la semana de un fertilizante en forma de nitrato con bajos niveles de fósforo. También puede aplicarse un fertilizante balanceado en amonio y nitrato, si es necesario.

**Fuente de información:**

**Pan American Seed**

Talinum Limón

[http://www.panamseed.com/Media/Culture/PAS/TalinumLimon\\_Spanish.pdf](http://www.panamseed.com/Media/Culture/PAS/TalinumLimon_Spanish.pdf)

**d. Cosecha**

Tiene lugar cuando el contenido mínimo de jugo por volumen es de 28 a 30% dependiendo del grado de clasificación. Los limones cosechados en el estado verde oscuro tienen la mayor vida de postcosecha, mientras que aquellos cosechados completamente amarillos deben ser comercializados de manera más rápida.

La recolección es manual y debe realizarse con alicates, evitando el tirón. Se debe efectuar en ausencia de rocío o niebla. Los envases empleados en la recolección son capazos o cajas de plástico con capacidad para 18-20 Kg, siendo deseable protecciones de goma espuma y volcado cuidadoso. Una vez en los envases definitivos se cargan en camiones ventilados y se trasladan al almacén, procurando evitar daños mecánicos en el transporte.

**Fuente de información:**

**Infoagro**

El cultivo de los limones

<http://www.infoagro.com/citricos/limon2.htm>

**e. Plagas**

- a. Minador de los cítricos (*Phyllocnistis citrella*)
- b. Mosca blanca (*Aleurothrixus floccosus*)
- c. Mosca de la fruta (*Ceratitis capitata*)
- d. Pulgones (*Aphis spiraecola*, *A. gossypii*, *A. citricola*, *Toxoptera aurantii*, *Myzus persicae*)
- e. Coccidos o cochinillas
- f. Ácaro de las maravillas o ácaro de las yemas del limonero (*Aceria sheldoni*)
- g. Prays o polilla de los cítricos (*Prays citri*)

**Fuente de información:**

**Infoagro**

El cultivo de los limones

<http://www.infoagro.com/citricos/limon2.htm>

**f. Enfermedades**

- Nematodo de los cítricos (*Tylenchulus semipenetrans*)
- Gomosis, podredumbre de la base del tronco y cuello de la raíz y podredumbre de raíces absorbentes (*Phytophthora nicotiane*, *P. citrophthora*)

**Fuente de información:**

**Infoagro**

El cultivo de los limones

<http://www.infoagro.com/citricos/limon2.htm>

**g. Zonas de Producción Nacional**

Las zonas productoras son: Piura, San Martín, Lambayeque, Ica, Lima. Siendo las principales zonas Piura, Lambayeque y Junín.

**Fuente de información:**

**Ministerio de Comercio Exterior y Turismo**

¿Cuáles son las exigencias y demandas de los mercados internacionales?

<http://destp.minedu.gob.pe/FORO%5C2.ppt>

## **B. ASPECTOS ARANCELARIOS**

### **B.1 PARTIDA ARANCELARIA**

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

#### **PERÚ**

<b>PARTIDA ARANCELARIA</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
0805.50.21.00	Limón (limón sutil, limón común, limón criollo) ( <i>Citrus aurantifolia</i> )

## EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0805.50.40.00	Lemons ( <i>Citrus limon</i> , <i>Citrus limonum</i> ) and limes ( <i>Citrus aurantifolia</i> , <i>Citrus latifolia</i> )

### 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 limón fresco:

HTS8*	Descripción	Unidad de cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
0805.50.40	Limes of the Citrus Aurantifolia variety, fresh or dried	Kg	1.8 cents/kg	A <sup>(a)</sup>

\*Las preferencias arancelarias fueron negociadas a 08 dígitos.

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

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

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

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

### Diferencia entre Arancel Base y Arancel General

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

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

- Si en “(PE)” aparece una tasa arancelaria, ésta es la tasa arancelaria preferencial a pagar.

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

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

**Fuente de información:**

- **Tratado de Libre Comercio Perú – EE UU.**  
<http://www.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. se debe consultar el “Manual para Importar frutas y Vegetales Frescos” (*Fresh Fruit and Vegetables Import Manual*), y en la página de los Requerimientos de Importación de Frutas y Vegetales (*Fruits and Vegetables Import Requirements (FAVIR)*). En el caso del limón, 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 PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS**

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

En el \_\_\_\_\_ se presenta el procedimiento para la importación de productos agrícolas frescos.

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

No existen requisitos físicos, químicos, microbiológicos ni sensoriales reglamentados u obligatorios para el ingreso de limones frescos 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).

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

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

Para los requisitos físicos, se recomienda considerar la “Norma de EE.UU. para Grados de Limones Persas (Tahitianos)” (*United States Standards for Grades of Persian – Tahiti Limes*) establecida por el USDA. A continuación se presentan los diferentes grados para los limones frescos así como sus respectivas tolerancias:

### **a) Grado U.S. N ° 1**

Consta de los limones persas que son firmes, muy bien formados, de suave textura y libres de deterioro, y no tengan estropeada la apariencia o alguna decoloración interna, rotura de piel que no hayan sido curadas, magulladuras (excepto por

aquellos incidentes propios de su empaquetamiento y manipuleo), deben tener cáscara dura o seca, y estar libre de daño causado por congelamiento, secado o ablandamiento, quemadura de spray, exantema (amonificación), cicatrices, arañazos, escamas, quemaduras solares, roña, palidez, color amarillento, decoloración, cáscara áspera, suciedad u otro material ajeno, enfermedad, insectos o daños mecánicos por otros medios.

- I. Cada fruta en este grado debe tener no menos de una área total de las tres cuartas partes de la superficie del fruto que muestra buen color verde característica del limón persa: naturalmente, siempre que los lotes de limones que no cumplan los requisitos de el Grado U.S. N°1 solo a causa de su palidez pueden ser nombrados como U.S. N° 1 Color Mixto. Y siempre y cuando esos lotes de limones fallen con los requerimientos del U.S. N° 1 o U.S. N° 1 Color Mixto sólo por haber cambiado a un color amarillento, causado por el proceso de maduración, debe ser designado como U.S. N° 1 Transformado.
- II. La fruta deberá tener un contenido de jugo no menor a 42%, de su volumen o peso.
- III. Para permitir los incidentes de variación en su manipulación y clasificación apropiada, no más del 10%, por conteo, de la fruta en cualquier lote puede faltar a los requerimientos de color.

Adicionalmente no más del 10%, por conteo, de la fruta en cualquier lote puede ser parte de las demás clasificaciones, pero no más de la mitad de éste monto, o 5% debería ser permitido por deterioro, y no tengan estropeada la apariencia, rotura de piel que no hayan sido curados, o tengan defectos que causen serios daños incluyendo no más de la mitad de 1% por deterioro en el punto de origen: siempre que haya una tolerancia adicional de 2 a  $\frac{1}{2}$  %, o un total no mayor a 3%, que puede ser permisible por deterioro durante la dura o en destino.

#### **b) Grado U.S. de Combinación**

Consta de la combinación entre el Grado U.S. N° 1 y el Grado U.S. N° 2: siempre que al menos el 60% de los limones en el lote cumplan con los requerimientos del Grado U.S. N° 1 Color Mixto

- I. En este grado U.S. N° 1 de limones deberán cumplir con los requerimientos de color del grado U.S. N° 1 y el grado U.S. N° 2 de los limones, siempre y cuando los lotes de limones que no cumplan con los requerimientos del grado U.S. de Color Mixto.  
Siempre que adicionalmente, los lotes de limones no cumplan con los requerimientos del grado U.S. de Combinación o grado U.S. de Combinación Color Mixto, sólo por haber cambiado a un color amarillento, causado por el proceso de maduración, debe ser designado como U.S. N° 1 Transformado.
- II. Para poder permitir los incidentes de variación en la graduación y manipuleo, no más del 10% de la fruta, por conteo, en cualquier lote puede encontrarse bajo los requerimientos restantes de grados inferiores de la combinación, pero no más de la mitad de éste monto, o 5 por ciento, debe permitírsele a los limones de ser afectadas por deterioro, y no tengan estropeada la apariencia o alguna decoloración interna, rotura de piel que no hayan sido curadas, incluyendo no más de la mitad de 1 por ciento por deterioro en el punto de llegada: siempre que haya una tolerancia adicional de 2 y medio por ciento o un total no mayor de 3 por ciento, se deberá permitir el deterioro en el punto de destino o durante la ruta.
- III. Ninguna parte de las tolerancias ya mencionadas deben permitir que se reduzca la mayoría como conjunto a 60 por ciento de U.S. N° 1 de limones requeridos en el U.S. Grado de Combinación, pero para los contenedores individuales no debe poseer más del 50 por Ciento del grado más alto.

**c) Grado U.S. N° 2**

Consta de los limones persas que son firmes, no tan deformados y no de una textura excesivamente áspera, que estén libres de deterioro y no tengan estropeada la apariencia o alguna decoloración interna, rotura de piel que no hayan sido curadas, magulladuras (excepto por aquellos incidentes propios de su empaquetamiento y manipuleo), deben tener cáscara dura o seca, y estar libre de daño causado por congelamiento, secado o ablandamiento, quemadura de spray, exantema (amonificación), cicatrices, arañazos, escamas, quemaduras solares, roña, palidez, color amarillento, decoloración, cáscara áspera, suciedad u otro material ajeno, enfermedad, insectos o daños mecánicos por otros medios.

I. Cada fruta en éste grado debe tener no menos de la mitad de la superficie del área en conjunto de la fruta que muestra un buen color verde característico del limón Persa: siempre que los lotes de limones no cumplan con los requerimientos del grado U.S. N° 2 por palidez deben ser designados como "U.S. N° 2 Color Mixto"; además los lotes de limones que no cumplan con los requerimientos de los grados U.S. N° 2 o U.S. N° 2 Color Mixto solo por volverse amarillentos o ser amarillos, causado por el proceso de madurez, deben ser designadas como "U.S. N° 2 Convertido".

II. La fruta debe tener un contenido de jugo no menor a 42% por volumen o peso.  
III. Para poder permitir los incidentes de variación propios del grado y manipuleo, no más del 10 por ciento, por conteo, del fruto en cualquier lote debe fallar con los requerimientos de color. Adicionalmente, no más del 10 por ciento, por conteo, del fruto en cualquier lote debe estar por debajo de los requerimientos restantes del grado, pero no más de la mitad de éste monto, o 5 por ciento, debe permitírsele a los limones de ser afectadas por deterioro, y no tengan estropeado la apariencia o alguna decoloración interna, rotura de piel que no hayan sido curadas, incluyendo no más de la mitad del 1 por ciento por deterioro en el punto de llegada: siempre que haya una tolerancia adicional de 2 y medio por ciento o un total no mayor de 3 por ciento, se deberá permitir el deterioro en el punto de destino o durante la ruta.

**d) Sin Clasificación**

Consiste en los limones persas que no pueden ser clasificados de acuerdo a los grados ya nombrados. El término "sin clasificación" no es un grado propiamente dicho pero se puede tomar como una designación para demostrar que no se puede aplicar ningún grado al lote.

**e) Aplicación de Tolerancias**

El contenido de los paquetes individuales dentro del lote, basado en una muestra de inspección, esta sujeto a las siguientes limitaciones: siempre que el lote promedio esté dentro de las tolerancias especificadas dentro del grado:

I. Para los paquetes que contengan más de 3 libras y una tolerancia del 10 por ciento o más, será siempre y cuando los paquetes individuales en cualquier lote no tengan más de 1 o 1 y medio veces la tolerancia especificada. Para paquetes que contengan más de 3 libras y una tolerancia de menos de 10 por ciento será siempre y cuando los paquetes individuales en cualquier lote deben tener no más del doble de la tolerancia especificada, excepto por al menos una fruta deteriorada que es permisible en cualquier paquete; y

II. Para paquetes que contengan 3 libras o menos, los paquetes individuales en cualquier lote no son restringidos al porcentaje de defectos:  
Siempre que, no más del 10 por ciento de los paquetes tenga más de una fruta deteriorada.

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:**

- **Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**  
United States Standards for Grades of Persian –Tahiti Limes  
<http://www.ams.usda.gov>  
**Paso 1:** Portal principal del AMS (USDA); **Paso 2:** Grading, Certification and Verification; **Paso 3:** Standards; **Paso 4:** Fresh Fruit & Vegetable (including Fresh Fruits and Vegetables for Processing); **Paso 5:** Fruit for Fresh Market; **Paso 6:** Buscar producto.
- **DIGESA**  
Resolución Ministerial N° 591-2008-SA/DM publicada el 27 de Agosto del 2008 en el Diario Oficial “El Peruano”  
<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>  
**Paso 1:** Portal de Digesa; **Paso 2:** Normas Legales: Alimentos; **Paso 3:** Norma Sanitaria de Requerimiento Microbiológico.

#### **C.4 REQUISITOS FITOSANITARIOS**

Las plantas de producción tanto como las empacadoras deberán contar con un permiso y certificado por parte de SENASA. El producto debe estar libre de las plagas y enfermedades indicadas en el numeral A.4.

**Para evidenciar el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios**, se deberá contar con un Certificado Fitosanitario emitido por SENASA 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 limón en contra del ataque de plagas en Perú.

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

**Fuente de información:**

- **Animal and Plant Health Inspection Service – APHIS (USDA)**  
Treatment Manual - Manual de Tratamientos  
[http://www.aphis.usda.gov/import\\_export/plants/manuals/ports/downloads/treatment.pdf](http://www.aphis.usda.gov/import_export/plants/manuals/ports/downloads/treatment.pdf)  
**Paso 1:** Portal Principal USDA – APHIS; **Paso 2:** Import and Export; **Paso 3:** PPQ Electronic Manuals; **Paso 4:** 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**

<http://www.epa.gov/pesticides/reregistration/status.htm>

**Paso 1:** Portal principal del EPA; **Paso 2:** Pesticidas; **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 de importancia establecida por la EPA, para mayor información consultar en la página Web de la EPA

PLAGUICIDA	VALOR LMR (ppm)
Acequinocyl	0.2
Acetamiprid	0.5
Aluminum tris	5.0
Azoxystrobin	10
Bifenthrin	0.05
Buprofezin	2.5
Carfentrazone	0.1
Chlorophenyl	6.0
Cyfluthrin	0.2
Cypermethrin	0.35
Dimethyl	2.0
Diquat	0.05
Ethion	5.0
Fenazaquin	0.5

PLAGUICIDA	VALOR LMR (ppm)
Fenbuconazole	1.0
Fenpropathrin	2.0
Fenpyroximate	0.6
Ferbam	4.0
Fludioxonil	10
Glyphosate	0.5
Hexakis	20
Hexythiazox	0.35
Imidacloprid	0.7
Methidathion	4.0
Oryzalin	0.05
Paraquat	0.05
Pendimethalin	0.1
Pyraclostrobin	2.0
Pyrimethanil	10*
Rimsulfuron	0.01
Spinetoram	0.3
Spinosad	0.3
Spirodiclofen	0.5
Tebufenozide	0.8
Thiabendazole	10*
Trifloxystrobin	0.6
Trifloxysulfuron	0.03
Trifluralin	0.05

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 de limones frescos 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 se presentan las condiciones generales respecto a los envases para productos alimenticios frescos y procesados, incluyendo los materiales mayormente utilizados.

Para el caso de los limones, los importadores, compradores y fabricantes de envases proporcionan sus recomendaciones. Entre los envases más utilizados se puede considerar las cajas de cartón, como se muestra en el presente gráfico:



### C.7.2 Embalaje

En el se presentan las condiciones generales para el embalaje de productos agrícolas frescos.

Por la naturaleza del producto, el embalaje de los limones 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 Setiembre del 2008, aplican para una serie de productos, entre los cuales se encuentran los productos agrícolas perecibles. Estas reglas establecen que los minoristas (*retailers*) de EE.UU. den a conocer a sus clientes, de manera clara y visible en el punto de venta, el país de procedencia de dichos productos con el fin de que tengan la oportunidad de elegir entre un producto y otro.

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

#### Fuente de información:

- **Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)**  
21 CFR 101: Food Labeling  
<http://www.cfsan.fda.gov>

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

- **Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**  
Country of Origin Labeling  
<http://www.ams.usda.gov>  
**Paso 1:** Portal principal del AMS (USDA); **Paso 2:** Buscar “Country of origin” en “Search AMS”;  
**Paso 3:** Seleccionar la opción “Agricultural Marketing Service - Country of Origin Labeling”

#### C.7.4 Transporte

En el se presentan las condiciones generales para el transporte de productos agrícolas frescos.

Para el caso específico del limón fresco, se presentan a continuación las temperaturas recomendadas para su transporte y almacenamiento:

Producto	Temperatura		Humedad relativa (%)	Duración aproximada en almacén
	°C	°F		
Limones	9 - 10	48 - 50	85 - 90	6 - 8 semanas

Fuente: Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

**Fuente de información:**

**Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**

Agricultural Export Transportation Handbook

<http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/getfile?dDocName=STELDEV3009368&acct=atpub>

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

#### C.7.5 Órdenes para la Comercialización ( )

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 \_\_\_\_\_ 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: 0805.50.40.00 - *Lemons (Citrus limon, Citrus limonum) and limes (Citrus aurantifolia, Citrus latifolia)*

- San Diego, CA
- Laredo, TX
- Nogales, AZ
- Miami, FL
- New York, NY
- Philadelphia, PA
- Los Angeles, CA
- Virgin Islands of the United States

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

Si el tratamiento no ha sido completado antes de la entrada, mantenga el embarque y contáctese con *Plant Protection and Quarantine* (PPQ), es probable que su embarque solamente pueda entrar por:

- Los puertos estadounidenses localizados al norte de la latitud 39° y al este de la longitud 104°
- Los puertos que tienen aprobadas las facilidades para tratamientos de frío.

Para mayor información sobre contacto con *Plant Protection and Quarantine*, referirse a la fuente de información respectiva.

**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.

**Plant Protection and Quarantine**

[http://www.aphis.usda.gov/plant\\_health/index.shtml](http://www.aphis.usda.gov/plant_health/index.shtml)

### 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 \_\_\_\_\_ 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.

<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

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 limón 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 capítulo diferente del correspondiente al producto final, en el caso de los limones frescos, cualquier capítulo distinto del 08.

Si el limón 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>.

En el \_\_\_\_\_ 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 \_\_\_\_\_ para exportar sus productos a los EE.UU.

---

<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.

**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).