

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

Requisitos No Arancelarios



Frutas y Frutos

**Nombre comercial en Español:** Naranja Lane Late

**Nombre comercial en Inglés:** Lane Late Orange

**Nombre científico:** *Citrus sinensis*

**Familia:** *Rutaceae*

**Partida arancelaria:** 0805.10.00.00

**Descripción arancelaria:** Naranjas, frescas o secas

## 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	6
<b>C.</b>	<b>REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.</b>	<b>7</b>
C.1	Entidades que regulan	8
C.2	Procedimiento de Importación para Productos Agrícolas Frescos	8
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	15
C.7	Comercialización	15
C.7.1	Envase	15
C.7.2	Embalaje	16
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	20
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	21

## A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

### A.1 CARACTERÍSTICAS

La naranja Lane-Late es muy similar a la variedad Washington Navel, con el ombligo menos pronunciado y la corteza más fina. Su maduración es tardía, el fruto se conserva bien en el árbol hasta finales de mayo y puede ser una variedad interesante para prolongar el periodo de recolección, además de que tiene una buena y constante productividad.

**Fuente de información:**

Cristian Sánchez Reyes, 2005, Producción y Comercialización de Cítricos. Lima. Ediciones Ripalme.

### A.2 VARIEDADES

Las naranjas en sí consideran 3 tipos de variedades:

- **Navel:** buena presencia, frutos partenocárpicos de gran tamaño, muy precoces. Destacan las variedades: Navelate, Navelina, Newhall, Washington Navel, **Lane Late** y Thompson. Se caracterizan por tener en general buen vigor.
- **Blancas:** dentro de este tipo destaca la Salustiana y Valencia Late (presenta frutos de buena calidad con una o muy pocas semillas y de buena conservación). Se caracterizan por ser árboles de gran vigor, frondosos, tamaño medio a grande y hábito de crecimiento abierto, aunque tienen tendencia a producir chupones verticales, muy vigorosos, en el interior de la copa.
- **Sanguinas:** variedades muy productivas, en las que la fructificación predomina sobre el desarrollo vegetativo. Son variedades con brotaciones cortas y los impedimentos en la circulación de la savia dan lugar al endurecimiento de ramas. Destaca la variedad Sanguinelli.

La variedad comercial exportable es la naranja Lane Late.

**Fuente de información:**

Cristian Sánchez Reyes, 2005, Producción y Comercialización de Cítricos. Lima. Ediciones Ripalme.

### A.3 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

El cuadro a continuación, indica la composición nutricional de la naranja por 100 g de sustancia comestible:

COMPUESTO	CANTIDAD
Agua	87.1g
Proteínas	1g
Lípidos	0.2g
Carbohidratos	12.2g
Calorías	49kcal
Vitamina A	200 U.I
Vitamina B1	0.1mg
Vitamina B2	0.03mg
Vitamina B6	0.03mg
Ácido nicotínico	0.2mg
Ácido pantoténico	0.2mg
Vitamina C	50mg
Ácido cítrico	980mg

COMPUESTO	CANTIDAD
Ácido oxálico	24mg
Sodio	0.3mg
Potasio	170mg
Calcio	41mg
Magnesio	10mg
Manganeso	0.02mg
Hierro	0.4mg
Cobre	0.07mg
Fósforo	23mg
Azufre	8mg
Cloro	4mg

**Fuente de información:**

Cristian Sánchez Reyes, 2005, Producción y Comercialización de Cítricos. Lima. Ediciones Ripalme.

## A.4 PRODUCCIÓN

### a. Climas y Suelos apropiados

Clima: es de clima subtropical, la temperatura es un factor limitante, requiere de temperaturas cálidas durante el verano para la correcta maduración de los frutos.

Es una especie ávida de luz para los procesos de floración y fructificación, que tienen lugar preferentemente en la parte exterior de la copa y faldas del árbol. Por tanto, la fructificación se produce en copa hueca.

Suelos: Necesitan suelos permeables y poco calizos y un suelo húmedo. Se recomienda que el suelo sea profundo.

La textura del suelo debe tener una proporción equilibrada de elementos gruesos y finos 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.

No toleran la salinidad y son sensibles a la asfixia radicular.

**Fuente de información:**

**Infoagro**

El Cultivo de las Naranjas

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

### b. Riegos

Las necesidades hídricas de este cultivo oscilan entre 6000 y 7000 m<sup>3</sup>/ha. En parcelas pequeñas se aplicaba el riego por inundación, aunque hoy día la tendencia es a emplear el riego localizado en grandes extensiones.

**Fuente de información:**

**Infoagro**

El Cultivo de las Naranjas

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

### c. Fertilización

Se requiere realizar un plan de fertilización, por su alta demanda fertilización de macro y micronutrientes; es una planta que frecuentemente sufre deficiencias, destacando la

carencia de magnesio, que está muy relacionada con el exceso de potasio y calcio y que se soluciona con aplicaciones foliares. Otra carencia frecuente es la de zinc, que se soluciona aplicando sulfato de zinc al 1%. El déficit en hierro está ligado a los suelos calizos, con aplicación de quelatos que suponen una solución escasa y un coste considerable.

**Fuente de información:**

**Infoagro**

El Cultivo de las Naranjas

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

**d. Cosecha**

La cosecha, de acuerdo a la *Postharvest Technology Center* se realiza con una relación de sólidos solubles/acidez de 8 o más y color amarillo-naranja en al menos 25% de la superficie del fruto, o una relación de sólidos solubles/acidez de 10 o más y color verde-amarillo en al menos 25% de la superficie del fruto; no requiere el proceso de desverdización.

La recolección es manual y debe realizarse con alicates, evitando el tirón. Supone el 25% de los costes totales de la producción y emplea más del 50% de la mano de obra requerida en el cultivo.

**Fuente de información:**

**Infoagro**

El Cultivo de las Naranjas

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

**e. Plagas**

- Minador de los cítricos (*Phyllocnistis citrella*)
- Mosca blanca (*Aleurothrixus floccosus*)
- Mosca de la fruta (*Ceratitis capitata*) y *Anastrepha spp.*)
- Pulgones (*Aphis spiraecola*, *A. gossypii*, *A. citricola*, *Toxoptera aurantii*, *Myzus persicae*)
- Prays o polilla de los cítricos (*Prays citri*)
- Cóccidos o cochinillas

**Fuente de información:**

**Infoagro**

El Cultivo de las Naranjas

<http://www.infoagro.com/citricos/naranja.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 nicotianae*, *P. citrophthora*)
- *Alternaria alternata* pv. *Citri*
- Virus de la tristeza de los cítricos o citrus tristeza virus (CTV)

**Fuente de información:**

**Infoagro**

El Cultivo de las Naranjas

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

## g. Zonas de Producción Nacional

La mandarina procedente de Perú, se encuentra permitida para determinadas zonas productoras del Perú. Estas zonas son: Piura, Lambayeque, Lima, Ica y Junín.

### Fuente de información:

Treatment Manual – Manual de tratamientos

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

**Paso 1:** Portal Principal del APHIS (USDA); **Paso 2:** Import and Export; **Paso 3:** Plan Import Information; **Paso 4:** View List of Electronic Manuals; **Paso 5:** Importation of Plant Products; **Paso 6:** Fruits and vegetables Import requirements

¿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 ocho primeros dígitos, difiriendo en los posteriores.

#### PERÚ

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0805.10.00.00	Naranjas, frescas o secas

#### EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0805.10.00.40	Other Oranges

### 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 las naranjas Lane-Late:

HTS8*	DESCRIPCIÓN	Unidad de Cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
0805.10.00	Oranges, fresh or dried	Kg	1.9 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.tlcperu-eeuu.gob.pe>
  - **Preferencia arancelaria**  
**Paso 1:** Portal principal del TLC Perú – EE.UU.; **Paso 2:** Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EE.UU. – Textos Completos; **Paso 3:** Capítulo Dos: Lista Arancelaria de EE.UU.; **Paso 4:** Buscar por Capítulo de acuerdo a la partida arancelaria.
  - **Categoría de desgravación**  
**Paso 1:** Portal principal del TLC Perú – EE.UU.; **Paso 2:** Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EE.UU. – Textos Completos; **Paso 3:** Capítulo Dos: Trato Nacional y Acceso de Mercancías al Mercado ; **Paso 4:** Buscar Anexo 2.3 “Eliminación Arancelaria”.
- “**Aprovechando el TLC Perú-EE.UU. Guía práctica para la Empresa**”. Año 2008. **Asociación de Exportadores – ADEX.**
- **United Status International Trade Commission – USITC**  
<http://www.usitc.gov/>  
**Paso 1:** Portal principal del USITC; **Paso 2:** HTS Online Search

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

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 de la naranja, para que sea considerado un producto admisible, debe contar con los tratamientos especificados en el numeral C.4.

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

**Fuente de Información:**

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

- Manual de para Importar frutas y Vegetales frescos  
<http://www.aphis.usda.gov>  
**Paso 1:** Portal de APHIS; **Paso 2:** Import & Export; **Paso 3:** PPQ Electronic Manuals; **Paso 4:** Fruits and Vegetables - Fresh Fruit and Vegetables Import Manual.
- FAVIR  
<http://www.aphis.usda.gov>  
**Paso 1:** Portal de APHIS; **Paso 2:** Fruits and Vegetables Import Requirements Database; **Paso 3:** FAVIR Online Database; **Paso 4:** Commodity.

## C.1 ENTIDADES QUE REGULAN

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

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

**Fuente de información:**

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

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

## C.2 PROCEDIMIENTO DE IMPORTACION 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 de naranjas frescas 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 Naranjas” (*United States Standards for Grades of Oranges*) establecida por el USDA. A continuación se presentan los diferentes grados para las naranjas así como sus respectivas tolerancias:

#### **a) Grado U.S. Fino**

El “Grado U.S. Fino” consiste en las naranjas de características similares que son maduras, bien coloreadas, firmes, bien formadas, de textura lisa, y que son libres de putrefacción, cáscaras rotas que no son curadas, cáscaras duras o secas, exantema, grietas de crecimiento, sequedad o la condición blanda, y libre de heridas causadas por magulladuras, hendiduras, ombligos ásperos, amplios o sobresalientes, arrugas, cicatrices, manchas del aceite, roturas de cáscara, quemaduras, suciedad, enfermedades, insectos, elementos mecánicos u otro medio.

#### **b) Grado U.S. Nº 1**

“Grado U.S. Nº 1” consiste en las naranjas de características similares que son maduras, firmes, bien formadas, de textura limpiamente lisa, y que son libres de putrefacción, cáscaras rotas que no son curadas, cáscaras duras o secas, el exantema, grietas de crecimiento, y libres del daño causado por la sequedad o la condición blanda, hendiduras, ombligos ásperos, amplios o sobresalientes, arrugas, cicatrices, manchas del aceite, roturas de cáscara, quemadura, suciedad, enfermedades, insectos o medios mecánicos u otro medio. Cada fruta deberá estar bien coloreada excepto las naranjas de Valencia que al menos bastante coloreadas: A condición de que, Aquellas naranjas de ombligo en cualquier lote destinado a la exportación y que es certificado con las normas para exportación sólo necesitarán ser bastante bien ser coloreado.

#### **c) Grado U.S. de Combinación**

El “Grado U.S. de Combinación” consiste en una combinación de las naranjas U.S. No 1 y el U.S. No 2. A condición de que, Esto al menos el 40 por ciento, por conteo, de las naranjas en cada parte encuentre las exigencias de las naranjas U.S. No 1

#### **d) Grado U.S. Nº 2**

El "Grado U.S. No 2 " consiste en naranjas de características similares que son maduras, bastante bien coloreadas, bastante firmes, bastante bien formadas, de textura ligeramente áspera, y que es libre de putrefacción, cáscaras rotas que no son curadas, con cáscaras secas o duras, el exantema, grietas de crecimiento, y libre de daño serio causado por la sequedad o la condición blanda, hendiduras u ombligos sobresalientes, arrugas, cicatrices, manchas del aceite, escala, roturas de cáscara, quemadura, suciedad, enfermedades, insectos o medios mecánicos u otro medio.

#### **Tolerancias**

Con el objeto de permitir una adecuado calificación a las diversas categorías las tolerancias están basada en muestras de mínimo 25 unidades, por conteo, en las naranjas de categoría U.S. Fino, Grado U.S. Nº 1, Grado U.S. Nº 2, y Grado U.S. de Combinación como se especifica.

#### **Categoría U.S. Nº 1.**

- **Para defectos en el punto de embarque.** No más del 10 por ciento, por conteo, de las naranjas en cualquier parte puede fallar en encontrar las exigencias que se relacionan al color de la fruta. Además, no más del 10 por ciento, por conteo, de las naranjas en cualquier lote pueden no cumplir con las otras especificaciones, incluyendo en esta cantidad no más del 5 por ciento será permitido por defectos que causen daños serios incluido en esta última cantidad no más del 1 por ciento por putrefacción.
- **Para defectos en el traslado o en destino.** No más del 10 por ciento, por conteo, de las naranjas en cualquier parte puede fallar en encontrar las exigencias que se relacionan al color de la fruta. Además, no más del 12 por ciento, por conteo, de las naranjas en cualquier lote pueden no cumplir con las otras especificaciones, A condición de que, este incluido en esta cantidad no más de los porcentajes siguientes para cada defecto: El 10 por ciento para fruta que tiene defectos permanentes; o el 7 por ciento para defectos que causan serios daños, incluyendo allí no más del 5 por ciento para daño serio por defectos permanentes y no más del 3 por ciento para putrefacción.

#### **Categoría U.S. No. 2.**

- **Para defectos en el punto de embarque.** No más del 10 por ciento, por conteo, de las naranjas en cualquier parte puede fallar en encontrar las exigencias que se relacionan al color de la fruta. Además, no más del 12 por ciento, por conteo, de las naranjas en cualquier lote pueden no cumplir con las otras especificaciones, incluyendo en esta cantidad no más del 1 por ciento por putrefacción.
- **Para defectos en el traslado o en destino.** No más del 10 por ciento, por conteo, de las naranjas en cualquier parte puede fallar en encontrar las exigencias que se relacionan al color de la fruta. Además, no más del 12 por ciento, por conteo, de las naranjas en cualquier lote pueden no cumplir con las otras especificaciones, A condición de que, este incluido en esta cantidad no más de los porcentajes siguientes para cada defecto: El 10 por ciento para fruta que tiene defectos permanentes; o no más del 3 por ciento para putrefacción.

#### **Categoría Combinación**

- **Para defectos en el punto de embarque.** No más del 10 por ciento, por conteo, de las naranjas en cualquier parte puede fallar en encontrar las exigencias que se relacionan a la Categoría U.S. No. 2 relativas al color. Además, no más del 10 por

ciento, por conteo, de las naranjas en cualquier lote pueden no cumplir con las otras especificaciones de la Categoría U.S. No 2, incluyendo en esta cantidad no más del 1 por ciento por putrefacción.

- **Para defectos en el traslado o en destino.** No más del 10 por ciento, por conteo, de las naranjas en cualquier parte puede fallar en encontrar las exigencias que se relacionan al color de la fruta de la Categoría U.S. No 2 . Además, no más del 12 por ciento, por conteo, de las naranjas en cualquier lote pueden no cumplir con las otras especificaciones de la Categoría U.S. No. 2, A condición de que, este incluido en esta cantidad no más de los porcentajes siguientes para cada defecto: El 10 por ciento para fruta que tiene defectos permanentes; o no más del 3 por ciento para putrefacción.
- **Por defectos en el punto de embarque, en la ruta o en el punto de destino.** Ninguna tolerancia parcial permitirá reducir en un total, el 40 por ciento de la Categoría de naranjas U.S. No. 1 requeridos en la Categoría U.S. Combinación; pero muestras individuales no tendrás no menos del 30 por ciento de las requeridas en la Categoría U.S No. 1. A condición de que el promedio total este dentro de los porcentajes requeridos.

### **Aplicación de tolerancias**

- a) Muestras individuales, basadas en un mínimo 25, son sujetas a las limitaciones siguientes, a no ser que hayan otras especificaciones. Muestras individuales tendrán no más de unas y medias veces una tolerancia especificada del 10 por ciento o más, y no más que doble una tolerancia especificada de menos del 10 por ciento: A condición de que, al menos se permita permitir una fruta putrefacta en cualquier muestra: Y a condición futura, que los promedios para el lote entero estén dentro de las tolerancias especificadas para la categoría.

### **Paquete Estándar**

- a) Las naranjas serán bastante uniformes en el tamaño y serán embaladas en cajas o cartones y arreglado según los métodos aprobados y reconocidos.
- b) Todos los contenedores serán embalados y bien llenos pero el contenido no se mostrará excesivo o innecesario debido a contenedores sobrellenados. Cuando las naranjas son embaladas en cartones o en cajas de cable atadas, cada contenedor estará al menos el nivel lleno en el tiempo de embalaje.
- c) "Bastante uniforme en el tamaño " quiere decir que cuando las naranjas son embaladas para cartón 113 el más pequeño tamaño, o tamaños equivalentes cuando embalado en otros contenedores, no más del 10 por ciento, por conteo, de las naranjas en cualquier muestra puede variar más de cinco decimosexta pulgada en el diámetro; cuando es embalado para tamaños más grande que cartón 113 o tamaños equivalentes embalados en otros contenedores, no más del 10 por ciento, por conteo, de las naranjas en cualquier muestra puede variar más de siete decimosexta pulgada en el diámetro.  
(1) "El diámetro" quiere decir la mayor dimensión moderada perpendicularmente a una línea del tallo para florecer el final de la fruta.
- d) Para tener el incidente de variaciones en cuenta al embalaje apropiado, no más del 5 por ciento de las muestras en cualquier parte puede fallar en encontrar las exigencias para el paquete estándar.

### **Tamaño Estándar y Llenado**

- a) Las cajas o cartones en los cuales las naranjas no son embaladas según un modelo definido no encuentran las exigencias de paquete estándar, pero pueden ser certificados como la reunión de las exigencias de tamaño de estándar y llenarse: A condición de que, Que las naranjas en las muestras sean bastante uniformes en el tamaño como definido en la sección de paquete estándar: A condición futura, que el contenido ha sido sacudido y el contenedor este lleno.

- b) Para poder permitir variaciones con el fin de un embalaje apropiado, no más del 5 por ciento de las muestras en cualquier parte puede fallar las exigencias de Tamaño estándar y llenado.

#### **Estándares para exportación**

- a) No más que un total del 10 por ciento, por conteo, de las naranjas en cualquier muestra puede ser suave, afectado por el putrefacción, cáscaras rotas que no son curadas, grietas de crecimiento, o ser dañado por arrugas, grietas en la cáscara, o seriamente dañado por la hendidura u ombligos sobresalientes, o por la sequedad o blandura, pero:
1. No más de mitad del 1 por ciento será permitida para naranjas podridas;
  2. No más del 3 por ciento para cáscaras rotas que no son curadas;
  3. No más del 3 por ciento para cáscaras con grietas de crecimiento;
  4. No más del 5 por ciento será suave;
  5. No más del 5 por ciento será dañado por arrugas;
  6. No más del 5 por ciento seriamente será dañado por hendidura u ombligos sobresalientes;
  7. No más del 5 por ciento seriamente será dañado por la sequedad o blandura; y,
  8. No más del 5 por ciento será dañado por la grietas en la cáscara.
- b) Cualquier parcial del lote no se les considerará que hayan cumplido con las especificaciones si en su totalidad del lote no estén dentro de ellas A condición de que, Que ninguna muestra de los contenedores en cualquier parte tenga más que doble el porcentaje especificado para cualquier defecto, y que no más que un total del 10 por ciento, por conteo, de las naranjas en cualquier muestra tiene cualquiera de los defectos enumerados en las normas para la exportación.

#### **Fuente de información:**

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

United States Standards for Grades of Oranges (California and Arizona)

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

**Paso 1:** Portal USDA AMS; **Paso 2:** Grading, Certification and Verification; **Paso 3:** Standards; **Paso 4:** Fresh Fruit & Vegetable (including Fresh Fruits and Vegetables for Processing); **Paso 5:** Fruits for Fresh Market; **Paso 6:** Buscar producto.

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

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

Para evidenciar el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios, se deberá contar con un Certificado Fitosanitario emitido por SENASA, cumpliendo con las regulaciones fitosanitarias establecidas por la Organización de Protección Fitosanitaria (ONPF), por el cual certifica que las plantas y productos vegetales han sido inspeccionados y son considerados libres de enfermedades, plagas cuarentenarias y otras plagas perjudiciales.

La inspección comienza por los documentos, si estos están en orden, el inspector puede dar el pase, o en su defecto y si así lo considera, inspeccionar físicamente parte del embarque. Por lo menos tiene la autoridad para hacerlo. Si fuera el caso que se encontrara, algún insecto vivo, el embarque será rechazado.

En el caso que el producto llegue a los EE.UU. sin el Certificado Fitosanitario de Perú, este embarque tiene 2 opciones: re-exportación ó destrucción. La decisión es tomada por el inspector del puerto de destino.

Las inspecciones generalmente se realizan al ingreso del puerto en el país importador. Sin embargo, aquellos productos que están bajo un Programa de PRE-inspección, como es el caso del mango y los espárragos, son supervisados en el país de origen y el certificado se emite de igual manera, pero esto no los exonera de ser inspeccionados también en el puerto de arribo si el inspector viera la necesidad de hacerlo.

Por otro lado, la naranja Lane-Late debe someterse a un tratamiento establecido por APHIS en su *Treatment manual* (Manual de Tratamiento) el cual se detalla a continuación:

- **Plaga:** *Ceratitis capitata* (Mosca de la fruta mediterránea) y especies de *Anastrepha* (otra que *Anastrepha ludens*)
- **Tratamiento:** T107-a-1 *Cold Treatment*

TEMPERATURA	PERÍODO DE EXPOSICIÓN
34°F (1.11°C) o menos	15 días
35°F (1.67°C) o menos	17 días

En el caso de la naranja, cada lote de fruta debe ir acompañada 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
- **Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)**  
Sanidad Vegetal  
[www.senasa.gob.pe](http://www.senasa.gob.pe)

## C.5 EVALUACIÓN DE RESIDUOS TÓXICOS

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

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

La lista de pesticidas aprobados y permitidos por el EPA, están mostrados en orden alfabético en la siguiente dirección electrónica:

**Fuente de información:**

**Environmental Protection Agency – EPA**

Pesticide Reregistration Status

<http://www.epa.gov>

**Paso 1:** Portal principal del EPA; **Paso 2:** Pesticides; **Paso 3:** Pesticide Tolerance Reassessment and Reregistration; **Paso 4:** Reregistration Status.

La EPA:

- Determina el grado de seguridad de los productos pesticidas.

- Establece los niveles máximos de residuos de plaguicidas presentes en los alimentos conforme a una sección de FD&C Act. (*Federal Food, Drug, and Cosmetic Act*).
- Se encarga de publicar instrucciones para el uso correcto de los pesticidas.

La FDA controla el cumplimiento de las tolerancias establecidas por la EPA. Las tolerancias (límite máximo permitido) de los pesticidas se pueden identificar de dos maneras:

- Por producto agrícola, para encontrar las tolerancias de los diferentes agroquímicos.
- Por agroquímico, para encontrar la tolerancia máxima en los productos agrícolas.

A continuación, se muestra la lista de tolerancias en residuos tóxicos de algunos de los pesticidas establecida por la EPA, para mayor información consultar en la página Web de la EPA

PLAGUICIDA	VALOR LMR (ppm)
2,4-D	3.0
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
Fenbuconazole	1.0
Fenpropathrin	2.0
Fenpyroximate	0.6
Ferbam	4.0
Fludioxonil	10
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

PLAGUICIDA	VALOR LMR (ppm)
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.

## 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 naranjas de acuerdo a las disposiciones de EE.UU. establecidas en la “Guía para Reducir al Mínimo los Peligros Microbianos en la Inocuidad de los Alimentos para Frutas y Vegetales Frescos” o a una norma internacional.

### Fuente de información:

#### FDA

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

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

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

## C.7 COMERCIALIZACIÓN

### C.7.1 Envase

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

Para el caso de las naranjas, el envase dependerá del requerimiento del cliente, se recomienda que el empaque sea nuevo y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas, se permitira el uso de materiales y en particular de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o etiquetado se haga con tintas de grado alimentario que no sean tóxicas.



### C.7.2 Embalaje

En el **Anexo F-02** se presentan las condiciones generales para el embalaje de productos agrícolas frescos.

Por la naturaleza del producto, el embalaje de las naranjas 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 **Anexo F-03** se presentan las condiciones generales para el transporte de productos agrícolas frescos.

Para el caso específico de las naranjas, se presentan a continuación las temperaturas recomendadas para su transporte y almacenamiento:

Producto	Temperatura		Humedad relativa (%)	Duración aproximada en almacén
	°C	°F		
Naranjas, CA	5 a 7	41 a 45	85 a 90	2 a 6 semanas
Naranjas AZ, Junio	3	37	85 a 90	6 a 8 semanas

**Fuente de información:**

- Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**  
Agricultural Export Transportation Handbook  
<http://www.ams.usda.gov>  
**Paso 1:** Portal principal AMS (USDA); **Paso 2:** Export My Agricultural Product; **Paso 3:** Agricultural Export Transportation Handbook (PDF).

**C.7.5 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: 0805.10.00.40 - *Other Oranges*

- Philadelphia, PA
- Los Angeles, CA
- Nogales, AZ
- New York, NY
- Laredo, TX
- San Juan, PR
- Miami, FL
- Norfolk, VA

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 **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 la naranja Lane-Late sea cultivada o cosechada completamente en el Perú
- b. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción no son originarios de Perú o EE.UU.; en este caso, se deberá revisar el Requisito Específico de Origen (REO), el cual indica que el producto podrá ser considerado originario si los insumos utilizados en su producción se clasifican en cualquier capítulo diferente del correspondiente al producto final, en el caso de las naranjas Lane-Late, cualquier capítulo distinto del 08.

Si la naranja Lane-Late cumple con cualquiera de estos dos puntos, se podrá considerar como producto de origen peruano. Cabe señalar que las mercancías agrícolas y hortícolas cultivadas en el Perú deberán ser tratadas como una mercancía originaria, aun cuando se cultiven partir de semillas, bulbos, tubérculos, rizomas, esquejes, injertos, retoños, yemas u otros partes vivas de plantas importadas de un país diferente a Perú o EE.UU.

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

---

<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

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 **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).

---

<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.