

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

Requisitos No Arancelarios



Materiales Colorantes y sus Preparaciones

Nombre comercial en Español: Oleorresina de Páprika

Nombre comercial en Inglés: Paprika Oleoresin

Partida arancelaria: 3301.90.20.00

Descripción arancelaria: Oleorresinas de extracción

CONTENIDO

<u>N°</u>	<u>Título</u>	<u>Página</u>
A.	GENERALIDADES DEL PRODUCTO	3
A.1	Características	3
A.2	Propiedades y Aspectos Nutricionales	3
A.3	Producción	5
B.	ASPECTOS ARANCELARIOS	5
B.1	Partida Arancelaria	5
B.2	Preferencia Arancelaria	6
C.	REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.	7
C.1	Entidades que regulan	7
C.2	Procedimiento de Importación establecido por la FDA	8
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales	8
C.4	Requisitos relativos a Colorantes, Aditivos, Acidificación y Control del Permiso de Emergencia	9
C.5	Buenas Prácticas de Manufactura	10
C.6	Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Críticos (HACCP)	11
C.7	Comercialización	11
C.7.1	Envase	11
C.7.2	Embalaje	12
C.7.3	Marcado y Etiquetado	12
C.7.4	Transporte	12
C.7.5	Registro de Marcas	13
C.7.6	Ley contra el Bioterrorismo	13
C.7.7	Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.	13
C.7.8	Certificación CTPAT y BASC	14
C.8	Reglas de Origen y Certificación de Origen	14
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	16

A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

A.1 CARACTERÍSTICAS

Las oleorresinas son mezclas homogéneas, de resinas y aceites volátiles. Algunas son líquidas, otras son semisólidas o sólidas. La oleorresina de páprika se extrae de las variedades suaves de la especie *Capsicum annuum*, con un solvente de grado aprobado para los alimentos y una subsecuente remoci3n del solvente por destilaci3n. La principal materia colorante de este tipo de oleorresina es el pigmento carotenoide capsantina. Otros pigmentos presentes son el caroteno, la capsarrubina, la zeaxantina, la criptoxantina y la luteína.

La oleorresina de páprika, es un producto que se utiliza principalmente en combinaci3n con el pigmento amarillo del marigold como aditivo alimentario para el alimento balanceado de las aves, con la finalidad de pigmentar la piel y proporcionarle el color anaranjado intenso a la yema del huevo y el tono cobrizo a la piel del pollo. De igual forma los pigmentos de la oleorresina de páprika es empleado en la industria de embutidos, salsas y carnes; y utilizado además para obtener subproductos farmacéuticos, en la industria de cosméticos, pigmentaci3n de truchas arco iris *Oncorhynchus mykiss*, y otros.

La oleorresina de páprika puede ser liposoluble, hidrosoluble, ambos presentados como un fluido viscoso; o, como páprika saponificada de aspecto s3lido presentado bajo una formulaci3n.

Fuente de informaci3n:

- **Alnicolsa Productos Agroindustriales de Exportaci3n**
Proyecto: Producci3n de Oleorresina de Páprika
<http://taninos.tripod.com/proyectooleorresina.htm>
- **Universidad Nacional Agraria La Molina**
Aditivos en la Industria Alimentaria
Dr. Américo Guevara Pérez

A.2 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

La oleorresina de páprika es un colorante muy utilizado en la industria alimentaria, por lo tanto por ser considerado un colorante no se consideran propiedades y aspectos nutricionales; pero es importante mencionar que la páprika presenta un valor nutricional, alto en contenido de vitamina C, pro-vitaminas A (carotenos) y en menor cantidad vitaminas del grupo B; sales minerales, carbohidratos y oleorresinas.

Contenido importante de varios carotenoides que se clasifican en carotenos (colores rojos y anaranjados: β -caroteno, criptoxantina, etc.) y xantofilas (colores amarillos y en algunos casos rosa: luteínas, cis -capsantina, trans-capsantina, zeaxantinas, violaxantina, etc.).

En el siguiente cuadro, se indica la composici3n nutricional de páprika por 100 g de sustancia comestible:

NUTRIENTES	MEDIDA VALOR
Proximal	
Agua (g)	9.54
Energía (Kcal.)	289
Proteína (g)	14.76
Lípidos totales (g)	12.95
Ceniza (g)	7.02
Carbohidratos (g)	55.74

NUTRIENTES	MEDIDA VALOR
Fibra total (g)	37.4
Azúcares totales (g)	10.34
Sacarosa (g)	0.81
Glucosa (g) g	2.63
Fructosa (g)	6.71
Galactosa (g)	0.19
Lípidos	
Ácidos grasos totales saturados (g)	2.1
Ácidos grasos totales monosaturados (g)	1.23
Ácidos grasos totales poliinsaturados (g)	8.32
Acido linoleico (g)	7.42
Acide Linolénico (g)	0.9
Otros	
Caroteno, beta (mcg)	27679
Criptoxantina, beta (mcg)	7923
Luteína + zeaxantina (mcg)	13157
Capsaicina (mcg)	100-500
Vitaminas	
Vitamina C, acido ascórbico (mg)	71.1
Tiamina (B1) (mg)	0.645
Riboflavina (B2) (mg)	1.743
Niacina (B3) (mg)	15.32
Acido Pantoténico (mg)	1.78
Vitamina B-6 (mg)	4.02
Folatos totales (mcg)	106
Vitamina A, IU	52735
Vitamina A, RAE (mcg), RAE	2637
Vitamina E (alpha-tocoferol) (mg)	29.83
Tocoferol, beta (mg)	0.35
Tocoferol, gamma (mg)	3.25
Tocoferol, delta (mg)	0.07
Vitamina K (mcg)	80.3
Minerales	
Calcio (mg)	177
Hierro (mg)	23.59
Magnesio (mg)	185
Fósforo (mg)	345
Potasio (mg)	2344
Sodio (mg)	34
Zinc (mg)	4.06
Cobre (mg)	0.607
Manganeso (mg)	0.843
Selenio (mcg)	4

Fuente de información:

Alnicolsa Productos Agroindustriales De Exportación

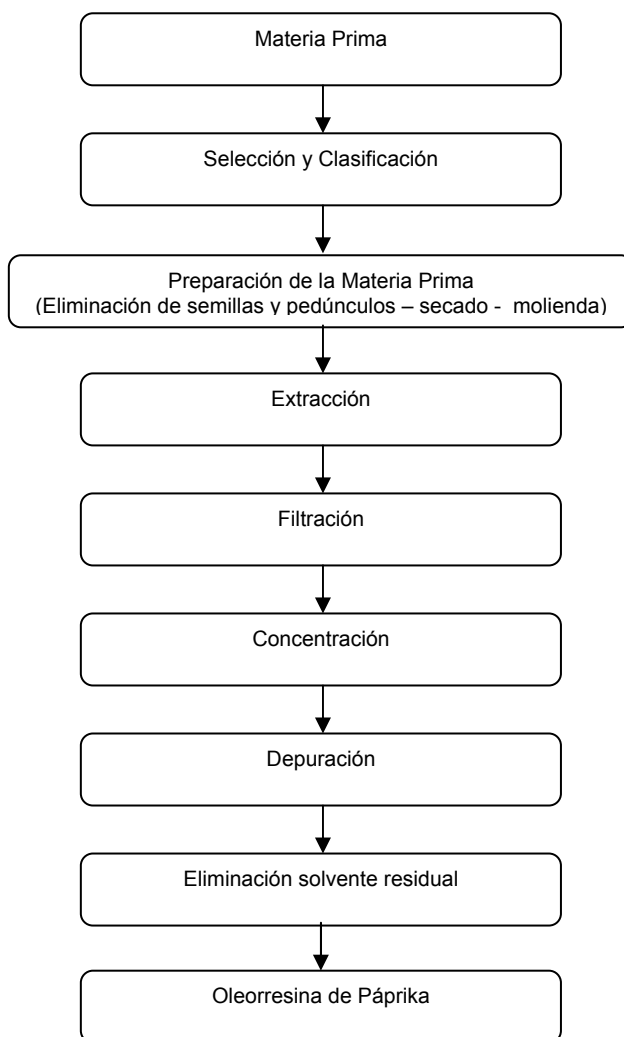
Proyecto: Producción De Oleorresina De Páprika

<http://taninos.tripod.com/proyectooleorresina.htm>

A.3 PRODUCCIÓN

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

A continuación se presenta el diagrama de flujo del proceso productivo para obtener la oleorresina de paprika:



Fuente de informaci3n:

Alnicolsa Productos Agroindustriales De Exportaci3n

Proyecto: Producci3n de Oleorresina de Paprika

<http://taninos.tripod.com/proyectooleorresina.htm>

B. ASPECTOS ARANCELARIOS

B.1 PARTIDA ARANCELARIA

La partida arancelaria en ambos paises concuerda en los seis primeros digitos, difiriendo en los posteriores.

PERÚ

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
3301.90.20.00	Oleorresinas de extracción

EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
3301.90.10.10	Paprika extracted oleoresins

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 la oleorresina de páprika:

HTS8	DESCRIPCIÓN	Unidad de Cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
3301.90.10	Extracted oleoresins consisting essentially of nonvolatile components of the natural raw plant	Kg	3.8%	A ^(a)

*Las preferencias arancelarias fueron negociadas a 08 dígitos.

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

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

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

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

Diferencia entre Arancel Base y Arancel General

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

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

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

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

Fuente de información:

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

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

Todos los colorantes que se comercializan en los EE.UU. deben cumplir con los patrones de seguridad establecidos bajo la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos (*Federal Food, Drug, and Cosmetic Act - FD&C Act*).

C.1 ENTIDADES QUE REGULAN

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

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

Fuente de información:

- **Dirección General De Salud Ambiental – DIGESA (Ministerio de Salud – Perú)**
<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>
- **Food and Drug Administration - FDA**
<http://www.fda.gov>

C.2 PROCEDIMIENTO DE IMPORTACION ESTABLECIDO POR LA FDA

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

Cuando se detecta una violación a la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, la FDA emite una **Nota de Detención y Audiencia** al servicio de Aduanas de EE.UU. y al importador, dando inicio a un proceso en el cual el importador o su representante deben presentar evidencia que el producto cumple con los requisitos con el propósito de obtener la **Nota de Liberación**. En el **Anexo P-01** se presenta el procedimiento establecido por la FDA para este fin, señalándose en la fuente de información abajo indicada la dirección electrónica para acceder a esta información.

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

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

Fuente de información:

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

C.3 REQUISITOS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y SENSORIALES

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

Sin embargo, se pueden considerar los requisitos especificados por la Norma Técnica Peruana NTP 011.050:2007 “PÁPRIKA. Materia prima utilizada en las industrias de

molienda, extracción de oleorresina y en el consumo directo. Requisitos”, los cuales se indican a continuación:

- Bajo ninguna circunstancia se deberá aplicar aditivos o suplementos para reforzar su color.
- En ningún caso se pretenderá restituir la humedad al producto por medios artificiales tales como el rociado de agua sobre la páprika ya que ello puede favorecer la proliferación de hongos.

Parámetros o Indicadores	Industria de Extracción de Oleorresina	
	I	II
Sensoriales		
Materia orgánica (palos, y/o arena, papelillo)	≤ 0.5%	≤ 0.5%
Materia inorgánica (Piedras, tierra y/o arena elementos extraños)	≤ 0.25%	≤ 0.25%
Frutos hongueados externa o internamente	≤ 3%	≤ 5%
Frutos infestados o dañados por plagas	≤ 3%	≤ 5%
Pelos de roedores	Máximo 11 unidades /25 g	Máximo 11 unidades /25 g
Fragmentos de insectos	< 75 unidades /25 g	< 75 unidades /25 g
Residuos fecales	Ausencia	Ausencia
Olor	Característico	Característico
Coloración	Color t�pico de la Páprika. Sin manchas ni decoloraciones.	Color Rojo claro y/o rojo intenso con decoloraciones producidas por efecto del sol, no superiores al 40% en su superficie.
Longitud	No relevante	No relevante
Físico - Químicos		
Pungencia (Unidades Scoville)	≤ 500	≤ 500
Unidades ASTA	≥ 180 unidades ASTA	≥ 180 unidades ASTA
Humedad	≤ 14%	≤ 14%

Fuente de información:

Norma Técnica Peruana NTP 011.050:2007 “PÁPRIKA. Materia prima utilizada en las industrias de molienda, extracción de oleorresina y en el consumo directo. Requisitos”. Lima - Perú

C.4 REQUISITOS RELATIVOS A COLORANTES, ADITIVOS, ACIDIFICACION Y CONTROL DEL PERMISO DE EMERGENCIA

Colorantes

Los colorantes aprobados por la FDA para ser utilizados en los alimentos se encuentran bajo el rubro de “Color Additives Approved for Use in Human Food” dentro del “Summary of Color Additives Listed for Use in the United States in Food, Drugs, Cosmetics, and Medical Devices”, los cuales se indican en la página web de la fuente de información.

En los Estados Unidos, la oleorresina de paprika o aparece como un colorante "exento de la certificación" Título 21 del Código de Regulaciones Federales parte 73) y es generalmente considerado como un color natural.

Fuente de información:

Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)

Color Additives Approved for Use in Human Food

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

Paso 1: Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Color Additives; **Paso 3:** Summary of Color Additives Listed for Use in Foods, Drugs, Medical Devices and Cosmetics; **Paso 4:** Buscar “Color Additives Approved for Use in Human Food”.

Accses-gp-gov

<http://www.access.gpo.gov/>

Paso 1: Portal principal; Paso 2: Browse parts 1-99; Paso 3: 21 CFR Part 73

Aditivos

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

Fuente de información:

- **Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)**

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

Productos de Baja Acidez o Acidificados

No aplica para este producto

Control del Permiso de Emergencias

No aplica para este producto

C.5 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

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

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

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

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

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

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

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

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

Fuente de información:

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

C.7 COMERCIALIZACIÓN

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

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

C.7.1. Envase

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

Para el envasado de la oleorresina de paprika se recomienda usar bidones de plastico, como se muestra en el siguiente grafico:



C.7.2 Embalaje

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

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

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

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

Fuente de información:

International Trade Center - ITC

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

<http://www.intracen.org>

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

C.7.3 Mercado y Etiquetado

Todo producto alimenticio extranjero que se comercialice en los EE.UU. debe llevar un rótulo que cumpla la normativa que le es de aplicación, que para el presente caso se encuentra en el Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 70.25 "*Labeling requirements for color additives*" (21 CFR 70).

Refiere que todos los colorantes deberán ser:

- Etiquetados con información suficiente para asegurar su uso seguro.
- El nombre de cada ingrediente si se trata de una mezcla.
- Una declaración que indique las limitaciones generales para el uso, como "sólo para uso alimentario", " uso cosmético";

La fecha de vencimiento si lo requieren los datos de estabilidad.

Fuente de información:

Accses-gp-gov

<http://www.access.gpo.gov/>

Paso 1: Portal principal; **Paso 2:** Browse parts 1-99; **Paso 3:** 21 CFR, Part 70.25

C.7.4. Transporte

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

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

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

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

Fuente de información:

•Codex Alimentarius

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

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

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

C.7.5 Registro de Marcas

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

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

Fuente de información:

United States Patent and Trademark Office - USPTO

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

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

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

C.7.6 Ley contra el Bioterrorismo

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

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

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

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

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

Partida Arancelaria: 3301.90.10.10 - *Paprika extracted oleoresins*

- Baltimore, MD
- Chicago, IL
- New York, NY
- Los Angeles, CA
- Cleveland, OH
- Minneapolis, MN
- Buffalo, NY
- Detroit, MI

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

Fuente de información:

United States International Trade Commission – USITC

USITC Interactive Tariff and Trade DataWeb

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

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

C.7.8. Certificación CTPAT y BASC

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

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

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

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

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

C.8 REGLAS DE ORIGEN Y CERTIFICACIÓN DE ORIGEN

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

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

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

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

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

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

- a. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción son originarios de Perú o EE.UU.; es decir, que el producto principal utilizado para la elaboración de la oleorresina de páprika sea cultivado o cosechado completamente en el Perú
- b. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción no son originarios de Perú o EE.UU.; en este caso, se deberá revisar el Requisito Específico de Origen (REO), el cual indica que el producto podrá ser considerado originario si los insumos utilizados en su producción se clasifican en cualquier subpartida diferente de la correspondiente al producto final, en el caso de la oleorresina de páprika, cualquier subpartida distinta de la 3301.90

Si la oleorresina de páprika cumple con cualquiera de estos dos puntos, se podrá considerar como producto de origen peruano.

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

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

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

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

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

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

Fuente de información:

Tratado de Libre Comercio Perú – EE.UU.

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

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

C.9 PASOS A SEGUIR PARA LA EXPORTACION

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

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).

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

³Perú deberá implementar lo concerniente al conocimiento del importador, a más tardar tres años después de la entrada en vigor del Acuerdo.