

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

Requisitos No Arancelarios



Flores

Nombre comercial en Español: Orquídea Cattleya

Nombre comercial en Inglés: Cattleya Orchid

Nombre científico: *Cattleya spp*

Familia: *Orchidaceae*

Partida arancelaria: 0603.13.00.00

Descripción arancelaria: Orquídeas frescas cortadas para ramos o adornos

CONTENIDO

<u>N°</u>	<u>Título</u>	<u>Página</u>
A.	GENERALIDADES DEL PRODUCTO	3
A.1	Características	3
A.2	Variedades	3
A.3	Propiedades y Aspectos Nutricionales	4
A.4	Producción	4
B.	ASPECTOS ARANCELARIOS	8
B.1	Partida Arancelaria	8
B.2	Preferencia Arancelaria	9
C.	REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.	10
C.1	Entidades que regulan	10
C.2	Procedimiento de Importación para Productos Agrícolas Frescos	11
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales.	12
C.4	Requisitos Fitosanitarios	12
C.5	Evaluación de Residuos Tóxicos	13
C.6	Buenas Prácticas Agrícolas	14
C.7	Comercialización	14
C.7.1	Envase	14
C.7.2	Embalaje	15
C.7.3	Marcado y Etiquetado	15
C.7.4	Transporte	16
C.7.5	Órdenes para la Comercialización (Marketing orders)	16
C.7.6	Ley contra el Bioterrorismo	17
C.7.7	Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.	17
C.7.8	Certificación CTPAT y BASC	18
C.8	Reglas de Origen y Certificación de Origen	18
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	20

A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

A.1 CARACTERÍSTICAS

Las orquídeas son plantas herbáceas y la mayoría son epífitas, es decir viven en árboles o rocas, las cuales le sirven solo de apoyo, mientras que sus raíces especialmente desarrolladas para ese fin corren por la superficie, absorbiendo humedad y alimento del manto vegetal y escombrosa que la rodean.

Algunas orquídeas son terrestres, sus raíces están estructuradas en el suelo, para crecer en mejores condiciones que en los árboles o en algún saliente rocoso. Las raíces de las orquídeas terrestres raramente penetran muy hondo en el suelo, más bien prefieren estar bajo la capa de vegetación de hojas muertas.

En resumen las orquídeas son plantas esencialmente independientes necesitando solamente donde apoyarse, condiciones de luz normales y una cantidad razonable de agua y humedad.

Algunas orquídeas han desarrollado un mecanismo de polinización tan complicado que sus flores se asemejan a moscas y abejas.

La gran mayoría de las orquídeas son bellas, sus flores poseen una maravillosa gama de colores y variadas formas.

Fuente de información:

Angélica Tabuada Labarelo, Natalia Velásquez Gonzales, Rosa Villena Bendezu. 1996. Tesis "Comercialización Internacional de las Orquídeas al Mercado de los Estados Unidos". Lima. Instituto Superior Tecnológico Privado de Comercio Exterior.

A.2 VARIEDADES

Entre las variedades de orquídeas peruanas se encuentran las siguientes:

- *Catasetum tenebrosum*
- *Cattleya luteola*
- *Cattleya rex*
- *Cattleya labiada*
- *Cattleya máxima*
- *Cynoches pentadactylon*
- *Epidendrum ciliare*
- *Epidendrum radicans*
- *Lycaste reichenbachii*
- *Masdevallia strobilii*
- *Masdevallia veitchiana*
- *Maxillaria rufescens*
- *Mormodes rolfeanum*
- *Odontoglossum wyattianum*
- *Oncidium macranthum*
- *Sobralia dichotoma*
- *Stanhopea haseloviana*
- *Phragmipedium pearcei*

Adicionalmente, el género utilizado es el *Cattleya* por ser el género de mayor importancia en el Perú.

Fuente de información:

Angélica Tabeada Labarelo, Natalia Velásquez Gonzales, Rosa Villena Bendezu. 1996. Tesis "Comercialización Internacional de las Orquídeas al Mercado de los Estados Unidos". Lima. Instituto Superior Tecnológico Privado de Comercio Exterior.

A.3 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

Por ser un producto no comestible no le aplica éste punto.

A.4 PRODUCCIÓN

a. Propagación Vegetativa de Orquídeas

Las orquídeas se pueden multiplicar vegetativamente, siendo la descendencia idéntica a la planta madre, y también sexualmente (por formación de semillas). Los orquidólogos han buscado la manera de propagar estas plantas y por un largo tiempo la mejor forma fue la división de plantas, ya sea por esquejes o guías pero resultaron ser muy limitadas y demandan mucho tiempo.

Es así que el investigador en su afán de obtener plantas en el más corto tiempo y en grandes cantidades (a una escala comercial) buscó nuevos métodos y técnicas ayudado por los descubrimientos que se hacían en este campo, como la relación simbiótica que hay entre hongos y las raíces de orquídeas "micorrizas".

Fuente de información:

Angélica Tabeada Labarelo, Natalia Velásquez Gonzales, Rosa Villena Bendezu. 1996. Tesis "Comercialización Internacional de las Orquídeas al Mercado de los Estados Unidos". Lima. Instituto Superior Tecnológico Privado de Comercio Exterior.

b. Transplante

Para los tipos de propagación de las orquídeas, una vez que las plántulas con 3 o 4 hojas son suficientemente grandes (2-3 cm. de altura) se repican y transplantan a nuevos medios de cultivo en la que se podrán desarrollar con más soltura, colocándoselos en número de 5-8 por cada uno. Una vez que han alcanzado un tamaño y proporción considerable, son transferidos a cajas cuyo suelo compuesto por Osmunda o Hapu que ha sido esterilizado con vapor o introducidos a cualquier tipo de horno a altas temperaturas. Las plántulas son sembradas en hileras y una vez que alcanzan una altura de 10-15 cm. son pasados a maceteros con el mismo material y esterilizado de la misma manera.

El abono utilizado depende de la clase de orquídea de que se trata y de la edad de la planta y las necesidades, que en ese momento tiene la planta para su desarrollo. Generalmente se utiliza una turba suave a la que sube el pH y se le añade nutrientes.

Fuente de información:

Angélica Tabeada Labarelo, Natalia Velásquez Gonzales, Rosa Villena Bendezu. 1996. Tesis "Comercialización Internacional de las Orquídeas al Mercado de los Estados Unidos". Lima. Instituto Superior Tecnológico Privado de Comercio Exterior.

c. Luz

Las orquídeas necesitan de un ambiente muy luminoso, evitando que los rayos solares alcancen directamente a la planta. Durante la etapa de crecimiento se requiere de mayor cantidad de horas de luz.

Para activar la floración del género *Cattleya* se deberá acortar las horas de luz del día.

Si las plantas están en un lugar con luz artificial durante el invierno, que prolonga artificialmente la duración del día, se corre el riesgo de impedir su floración. Por tanto, la luz es uno de los factores más importantes en el cultivo de las Cattleyas. La poca iluminación es una de las causas más frecuentes de la falta de floración de las orquídeas.

La floración esta determinada por el fotoperiodo; para el caso de híbridos de días cortos, es posible adelantar o retrasar la floración. El tratamiento foto periódico consta de 8 a 10 semanas de días cortos (3-6 horas/noche) con temperatura próxima a los 15° C.

Necesitan recibir luz brillante durante la mayor parte del día, un mínimo de ocho a doce horas de luz, se prefiere el sol filtrado de la mañana, nunca el sol directo del verano porque las queman; en verano las plantas deben estar protegidas.

Fuente de información:

Infojardín

Cattleya, Catleya, Lirio de mayo, Lirio de San Juan, Sanjuan
<http://fichas.infojardin.com/orquideas/cattleya.htm>

d. Temperaturas

La temperatura óptima nocturna para el género *Cattleya* es de 15° C durante el invierno y en un lugar donde reciban la luz natural, tanto en intensidad como en duración. Las temperaturas mínimas nocturnas no deberán encontrarse por debajo de los 12 ó 13° C de noche.

En la práctica, las Cattleyas pueden soportar temperaturas inferiores en varios grados, pero no los pimpollos florales.

Las Cattleyas florecen durante la estación fría, y las bajas temperaturas pudren los pimpollos dentro de las vainas florales.

La diferencia de temperatura entre el día y la noche es esencial para la salud de las orquídeas cultivadas, sea en la casa o en un orquidario, se necesitan 3° a 4° C de variación entre el día y la noche.

Fuente de información:

Infojardín

Cattleya, Catleya, Lirio de mayo, Lirio de San Juan, Sanjuan
<http://fichas.infojardin.com/orquideas/cattleya.htm>

e. Humedad

Las orquídeas requieren una atmósfera húmeda. Este es el aspecto más difícil de dominar, pues aunque necesitan una atmósfera húmeda, no prosperan en un ambiente excesivamente húmedo y sofocante. En la naturaleza las orquídeas se refrescan periódicamente con las lluvias y se secan con las brisas. El aire se mueve, flota en rededor, las vigoriza. Hay que tratar de reproducir estas condiciones atmosféricas como mejor se pueda. El objetivo debe ser conseguir una humedad relativa del 50% para todas las orquídeas, pero recordando que algunas la prefieren alta y otras más baja para desarrollarse al máximo.

Es recomendable aumentar un poco la humedad al incrementar la luz y la temperatura o viceversa, es decir, disminuir la humedad al disminuir la luz y la temperatura. La humedad ambiental correcta ayuda a las plantas a mantener su nivel de humedad sin necesidad de riego excesivo, lo que aumenta el peligro de que las raíces se pudran.

Fuente de información:

Angélica Tabeada Labarelo, Natalia Velásquez Gonzales, Rosa Villena Bendezu. 1996. Tesis "Comercialización Internacional de las Orquídeas al Mercado de los Estados Unidos". Lima. Instituto Superior Tecnológico Privado de Comercio Exterior.

f. Ventilación

Las orquídeas requieren movimiento constante del aire a su alrededor. En la naturaleza, las brisas refrescan a las orquídeas continuamente. Esto amortigua el calor intenso del sol, y reduce la posibilidad de enfermedades fungosas, que comienzan con el aire estancado y húmedo, a la vez que proporciona un nuevo abastecimiento del bióxido de carbono que las plantas utilizan en su proceso de fotosíntesis.

El invernadero debe proporcionar a las orquídeas movimiento de aire, preferiblemente el aire debe ser húmedo y estar a temperatura de óptimo crecimiento de las orquídeas. Por ejemplo, no se permitirá que una corriente de aire frío envuelva a las Cattleyas. Hay que proteger a las plantas contra vientos cálidos y secos. El aire fresco y vigorizante que se levanta después de un aguacero es lo ideal para la mayoría de las orquídeas.

Fuente de información:

Angélica Tabeada Labarelo, Natalia Velásquez Gonzales, Rosa Villena Bendezu. 1996. Tesis "Comercialización Internacional de las Orquídeas al Mercado de los Estados Unidos". Lima. Instituto Superior Tecnológico Privado de Comercio Exterior.

g. Riegos

Durante el crecimiento vegetativo de la planta, el riego debe ser más frecuente; pero se limita en el momento en el que entran en reposo, cuando la planta completó su desarrollo y floración.

En pleno período de desarrollo resulta conveniente sumergir el tiesto en agua tibia, y dejarlo que complete el escurrido y no se debe regar hasta que se haya secado por completo.

El riego debe hacerse en forma aspersion para no destruir los nuevos brotes.

El sustrato en el que crecen las orquídeas necesita secarse antes de volver a regar; durante la noche debe permanecer seco.

En invierno hay poca evaporación, el riego se hará en forma más espaciada, manteniendo el sustrato apenas húmedo.

En épocas de sequías, cuentan con recursos, como sus hojas suculentas, gruesas raíces y pseudobulbos, constituyendo un almacén de nutrientes y agua que las plantas los utilizan.

Fuente de información:

Infojardín

Cattleya, Cattleya, Lirio de mayo, Lirio de San Juan, Sanjuan
<http://fichas.infojardin.com/orquideas/cattleya.htm>

h. Fertilización

La fertilización debe ser rica en nitrógeno durante la formación de pseudobulbos en primavera, y luego rica en potasio para propiciar la floración.

El fertilizante puede darse con cada riego pero en forma diluida (1/4 de lo recomendado).

Para la corteza, es recomendable el uso de alto contenido en nitrógeno como 30-10-10 o una proporción similar.

Para la etapa de floración se recomienda una fórmula rica en fósforo como 10-30-20, cada 4 o 6 aplicaciones para generar flores fuertes y brotes saludables.

Cuando se encuentra en crecimiento activo la planta necesita ser fertilizada cada quince días, y cuando no se encuentra en este periodo una vez al mes.

Fuente de información:

Infojardín

Cattleya, Catleya, Lirio de mayo, Lirio de San Juan, Sanjuan
<http://fichas.infojardin.com/orquideas/cattleya.htm>

i. Plagas

Entre los principales se encuentran los pulgones, thrips, cochinillas algodonosas y ácaros.

Fuente de información:

Infojardín

Cattleya, Catleya, Lirio de mayo, Lirio de San Juan, Sanjuan
<http://fichas.infojardin.com/orquideas/cattleya.htm>

j. Enfermedades

Se pueden encontrar las siguientes enfermedades:

- Hojas amarillentas
- Áreas negras en las hojas
- Bulbos arrugados
- Puntas o extremos de hojas ennegrecidos
- Ennegrecimiento rayado o moteado de las hojas
- Pequeños puntos rojos en las hojas
- Flores deformes
- Flores que se marchitan rápidamente
- Flores manchadas
- Flores picadas o perforadas
- Flores magulladas
- Flores, raíces o botones erosionados
- Flores moteadas
- Pérdida de raíces.

Fuente de información:

Angélica Tabeada Labarelo, Natalia Velásquez Gonzales, Rosa Villena Bendezu. 1996. Tesis "Comercialización Internacional de las Orquídeas al Mercado de los Estados Unidos". Lima. Instituto Superior Tecnológico Privado de Comercio Exterior.

k. Zonas de Producción Nacional

Se suelen encontrar en Oxapampa, Moyabamba, Apurímac, Amazonas, San Martín y Lima.

Fuente de información:

Angélica Tabeada Labarelo, Natalia Velásquez Gonzales, Rosa Villena Bendezu. 1996. Tesis "Comercialización Internacional de las Orquídeas al Mercado de los Estados Unidos". Lima. Instituto Superior Tecnológico Privado de Comercio Exterior.

I. Zonas de Distribución Nacional

La mayor distribución de las orquídeas en el Perú se da en la zona tropical, de acuerdo a lo presentado en el siguiente mapa, los puntos de color rojo:



Fuente de información:
Orquídeas del Perú
www.peruecologico.com.pe
 Distribución de la Orquídeas en Perú

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
0603.13.00.00	Orquídeas frescas cortadas para ramos o adornos

EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0603.13.00.60	Orchids: Others

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 orquídea fresca:

HTS8*	DESCRIPCIÓN	Unidad de Cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
0603.13.00	Orchids	Kg	6.4%	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.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 States 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 de esta naturaleza es admisible en los EE.UU. se debe consultar el “Manual Misceláneo” (*Manual miscellaneous*). En el caso de la orquídea, es considerada como 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.

INRENA (Instituto Nacional de Recursos Naturales). Es el órgano del Ministerio de Agricultura, que se encarga ver el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales renovables, cautela la conservación del medio ambiente y la vida silvestre. A través de la ATFFS (Administraciones Técnicas Forestales y de Fauna Silvestre) emite los permisos de exportación e importación de Fauna y Flora silvestre No CITES con fines comerciales y CITES (Convención para el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora silvestre) protegen el comercio internacional de especímenes de animales y plantas silvestres en amenaza.

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/>
- **Instituto Nacional de Recursos Naturales**
<http://www.inrena.gob.pe>
- **Convención para el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora silvestre (CITES)**
<http://www.cites.org>

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

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 caso de INRENA para obtener el permiso de productos silvestres se requiere un registro de exportación y luego un permiso de exportación, cuyos requisitos se detallan a continuación:

Registro Comercial de Exportación

Duración del trámite: 7 días hábiles.

- Contar con autorización vigente del funcionamiento de depósito.
- Realizar el pago del equivalente al 2.5% de la UIT al Banco de la Nación.
- Presentar la copia del RUC/DNI (personas naturales).
- En caso de ser persona jurídica, se debe presentar una copia literal de la Ficha Registral y Vigencia de Poder, expedida por Registros Públicos.
- Presentar el comprobante y una solicitud simple dirigida a la Administración Técnica a la Ing. Betty Álvarez Cámac.

Permiso de Exportación

Duración del trámite: 7 días hábiles.

- Se debe contar con el Registro Comercial de Exportación.
- Guía de transporte comercial (indicando la cantidad del producto a exportar). De ninguna manera se puede exportar una cantidad mayor a la consignada en el Permiso de Importación, o
- Saldo de un informe (Original)
- Certificado de Identificación Taxonómica emitido por un Biólogo o Ingeniero Forestal colegiado y registrado en INRENA
- Realizar el pago del equivalente al 3% de la UIT al Banco de la Nación.
- Presentar el comprobante y una solicitud simple dirigida a la Administración Técnica a la Ing. Betty Álvarez Cámac, indicando los datos de la empresa, la relación de productos a exportar y el destinatario.

Los trámites se realizan en el INRENA, en la sede de Jesús María, Jr. Huamachuco N° 1833. Para mayores detalles, números de cuenta del Banco de la Nación, entre otros, dirigirse a INRENA.

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

Fuente de información:

- **Instituto Nacional de Recursos Naturales**
<http://www.inrena.gob.pe>
 Relación de consultores registrados en INRENA
Paso 1: Página principal del INRENA, **Paso 2:** Forestal y Fauna Silvestre, **Paso 3:** Registros, **Paso 4:** Consultores Forestales, Fauna y Id. Taxonómica
- **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 orquídea fresca 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).

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.

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 la orquídea contra el ataque de plagas en Perú; sin embargo, en caso de encontrar plagas en el puerto de destino, se realizara los tratamientos establecido por APHIS en su *Treatment manual* (Manual de Tratamiento) en EEUU.

En el caso de la orquidea, 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>

Paso 1: Portal principal del APHIS (USDA); **Paso 2:** Import and Export; **Paso 3:** PPQ Electronic Manuals; **Paso 4:** Treatment Manual; **Paso 5:** The Complete Treatment Manual

C.5 EVALUACIÓN DE RESIDUOS TÓXICOS

La Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Raticidas (*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.

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

Fuente de información:

Environmental Protection Agency – EPA

Pesticide Reregistration Status

<http://www.epa.gov>

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

La EPA:

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

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

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

En el caso de la orquídea no existe tolerancias establecidas por la EPA por ser una planta ornamental y no para el consumo humano.

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

Fuente de información:

Foodsafety.gov (CFSAN – FDA)

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

<http://www.foodsafety.gov>

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

C.7 COMERCIALIZACIÓN

C.7.1 Envase

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

Para el caso de la orquídea fresca, el envase dependerá del requerimiento del cliente, pero usualmente se exporta en cajas de cartón con un interior encerado para proteger los cambios de temperatura y también en cajas transparentes para una mejor visualización, como se muestra en el siguiente gráfico:



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, las cajas de cartón son el embalaje recomendado para éste producto.

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 flores 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 orquídeas, se transporta vía aérea.

Se presentan a continuación las temperaturas recomendadas para su transporte y almacenamiento a corto plazo:

Producto	Temperatura		Duración aproximada en almacén
	°C	°F	
Orquídea Cattleya ^{4,5}	7 a 10	45 a 50	1 a 2 semanas

4. Los tallos de las orquídeas y de algunos anturios deben ser puestos en viales de agua. Aunque algunas orquídeas y anturios deben ser almacenados mediante métodos de Dry-pack.
5. No se debe colocar en agua para manipuleo o almacenamiento, pero sí debe ser vaporizada.

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: 0603.13.00.60 - *Orchids: Others*

- New York, NY
- Los Angeles, CA
- Miami, FL
- Chicago, IL
- San Francisco, CA
- Buffalo, NY
- Dallas-Fort Worth, TX
- Boston, MA

No se han identificado restricciones en cuanto a puertos ni periodos de ingreso. Para mayor información sobre otros distritos aduaneros, visitar la página web que se indican en la fuente de información

Fuente de información:

United States International Trade Commission – USITC

USITC Interactive Tariff and Trade DataWeb

<http://www.usitc.gov>

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

C.7.8 Certificación CTPAT y BASC

Las certificaciones CTPAT y BASC son recomendables 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 4.1¹ del TLC, o
 - ii) La mercancía, de otro modo, satisface cualquier requisito de valor de contenido regional aplicable u otros requisitos especificados en el Anexo 4.1 del TLC, y la mercancía cumple con los demás requisitos aplicables del Capítulo 4 del TLC; o
- (c) La mercancía es producida enteramente en el Perú a partir exclusivamente de materiales originarios.

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

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

- a. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción son originarios de Perú o EE.UU.; es decir, que las orquídeas sean cultivadas o cosechadas 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 orquídeas, cualquier capítulo distinto del 06.

Si las orquídeas cumplen 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.

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

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

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

En el **Anexo F-06** se brinda mayor información sobre reglas y certificación de origen.

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

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

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

Fuente de información:

Tratado de Libre Comercio Perú – EE UU.

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

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

C.9 PASOS A SEGUIR PARA LA 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).