

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

Requisitos No Arancelarios



Hortalizas, Plantas, Raíces y Tubérculos Alimenticios

<b>Nombre comercial en Español:</b>	Pallar Jumbo
<b>Nombre comercial en Inglés:</b>	Lima Bean
<b>Nombre científico:</b>	<i>Phaseolus lunatus</i>
<b>Familia:</b>	<i>Fabaceae</i>
<b>Partida arancelaria:</b>	0713.39.91.00
<b>Descripción arancelaria:</b>	Pallares ( <i>Phaseolus lunatus</i> ), secos, desvainados, aunque estén mondados o partidos

# 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	4
A.4	Producción	4
<b>B.</b>	<b>ASPECTOS ARANCELARIOS</b>	<b>7</b>
B.1	Partida Arancelaria	7
B.2	Preferencia Arancelaria	8
<b>C.</b>	<b>REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.</b>	<b>9</b>
C.1	Entidades que Regulan	10
C.2	Procedimiento de Importación para Productos Agrícolas Frescos	10
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales.	10
C.4	Requisitos Fitosanitarios	14
C.5	Evaluación de Residuos Tóxicos	14
C.6	Buenas Prácticas Agrícolas	16
C.7	Comercialización	16
C.7.1.	Envase	16
C.7.2	Embalaje	17
C.7.3	Marcado y Etiquetado	18
C.7.4	Transporte	19
C.7.5	Órdenes para la Comercialización (Marketing Orders)	19
C.7.6	Ley contra el Bioterrorismo	20
C.7.7	Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.	20
C.7.8	Certificación CTPAT y BASC	21
C.8	Reglas de Origen y Certificación de Origen	21
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	23

## A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

### A.1 CARACTERÍSTICAS

El pallar (*Phaseolus lunatus* L.) es una leguminosa de origen sudamericano. Las plantas erectas tienen una longitud aproximada de 0.5 m, y las rastreras, 4 m.

El tallo es veloso, las hojas son pequeñas. Las flores son purpúreas dispuestas en espigas. Los frutos se presentan en vainas de 5 - 15 cm y contienen de 3 - 5 granos. Las semillas son aplanadas, sub-globosas, alargadas, de color blanco jaspeado o cremoso. Pallar Jumbo hace referencia a su clasificación por tamaño, siendo este el más grande.

**Fuente de información:**

Asociación Participación y Desarrollo – APADES

Pallar

<http://www.apades.org/cultivos/pags.htm>

### A.2 VARIEDADES

En el siguiente cuadro se presentan las principales variedades criollas y americanas que se cultivan en el Perú.

CRIOLLAS			AMERICANAS		
Varietal	Rend. Semilla/Kg.	Periodo Vegetativo	Varietal	Rend. Semilla/Kg.	Periodo Vegetativo
Corriente	250 - 350	Largo 240 - 260 días	Ventura	2500	Precoces 120 - 160 días
Redondo	400 - 450		Erecto/ 450 - OLP - 69		
Taurito	1100 - 1200		Erecto/ 744 - OLP - 69		
			Ford Hook		
			Dixie Butter Pea		

Fuente: Asociación Participación y Desarrollo - APADES

Otras variedades que se pueden mencionar: Iqueña, Mantequilla, Criollo, Ocucaje, Venturo, Carolina, San Camilo, K.B. Ica 1548-71, Iqueño Precoz, Sol de Ica, LUN 1002, UC 92. En el siguiente cuadro se muestran las características de algunas variedades:

Criollas			Americanas		
Varietal	Días de floración	Días de cosecha	Granos por 100 semillas	Semillas por Ha (Kg.)	Zonas de producción
Ica 1548 – 71	130	200	270	25	Barranca a Ica.
Iqueño Precoz	50	130	210	130	Lambayeque a Ica.
Sol de Ica	50	130	117	130	Casma a Acari.
LUN 1002	52	130	205	130	Lambayeque a Ica.
UC 92	50	130	180	130	Lambayeque a Ica.

Fuente: Asociación Participación y Desarrollo - APADES

**Fuente de información:**

Asociación Participación y Desarrollo - APADES

Pallar

<http://www.apades.org/cultivos/pags.htm>

### A.3 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

En el siguiente cuadro, se indica la composición nutricional del pallar por 100 g de sustancia comestible:

COMPUESTO	CANTIDAD
Energía	331kcal
Agua	11,6g
Proteína	20,4g
Grasa	1,2g
Carbohidratos	61,4g
Fibra	3,8g
Ceniza	5,4g
Calcio	70mg
Fósforo	318mg
Hierro	6,7mg
Retinol	3mcg
Tiamina	0,28mg
Riboflavina	0,28mg
Niacina	3,2 mg
Acido Ascórbico Reducido	7,5mg

Fuente: Collazos, C. 1996. Tablas Peruanas de Composición de Alimentos

**Fuente de información:**

**Collazos, C. 1996. Tablas Peruanas de Composición de Alimentos**

### A.4 PRODUCCIÓN

#### a. Climas y Suelos apropiados

Clima: Se cultiva en clima templado a cálido, con temperaturas entre 12 - 23°C y humedad relativa baja, también se menciona que se adapta a climas con temperaturas de 18 - 25°C. Es sensible a heladas y durante la formación de los granos, requiere alta humedad relativa.

Suelos: En relación al suelo prefiere que sean sueltos y profundos, con buen drenaje, es tolerante a suelos alcalinos con pH de 6.7 - 7.5. Aunque se adapta a distintos tipos de suelos, pero prefiere los suelos francos (arenoso, arcilloso o limoso), fértiles y sin problemas de salinidad, la conductividad eléctrica en el suelo no debe ser mayor de 5 mmhos/cm.

**Fuente de información:**

**Asociación Participación y Desarrollo - APADES**

Pallar

<http://www.apades.org/cultivos/pags.htm>

#### b. Períodos de cultivo

Son plantas de 180 días de periodo vegetativo. La cosecha para legumbres puede iniciarse a los 150 días.

**Fuente de información:**

**Portal Regional Agrario Ica**

Características De Las Variedades De Pallar

<http://www.agroica.gob.pe/Documentos/caracteristicapallar.pdf>

### **c. Riegos**

El número de riegos e intervalo de los mismos depende del tipo de suelo y época de siembra. En general en siembras tempranas (Enero-Febrero), se pueden dar hasta cinco riegos, en siembras posteriores hasta Abril a veces cuatro riegos es suficiente.

Tener en cuenta que los periodos críticos son:

- A los 25-30 días de edad (fase vegetativa)
- Antes de la floración (botonaje - fase reproductiva)
- En el llenado de vainas.

Un riego ligero entre estos momentos críticos, ayuda a mantener una excelente población de plantas sanas y vigorosas.

#### **Fuente de información:**

##### **Portal Regional Agrario Ica**

Características De Las Variedades De Pallar

<http://www.agroica.gob.pe/Documentos/caracteristicapallar.pdf>

### **d. Fertilización**

De preferencia, realizar análisis de suelo para dosificar adecuadamente el fertilizante. Dosis promedio recomendable: N (Nitrógeno), P (Fósforo), K (Potasio): 40-60-40. Es muy importante el fertilizante fosfórico si es posible a la siembra o a la resiembra (antes del primer riego), porque incentiva la producción de nódulos bacterianos que proporcionarán el nitrógeno que la planta necesita. Si se agrega 1-2 TM de guano de corral/Ha o 2-4 TM de humus de lombriz/Ha, se estará ayudando al desarrollo del cultivo.

#### **Fuente de información:**

##### **Portal Regional Agrario Ica**

Características De Las Variedades De Pallar

<http://www.agroica.gob.pe/Documentos/caracteristicapallar.pdf>

### **e. Cosecha**

La recolección es manual cuando el grano está seco, se deposita en una "era" para que se complete el secado.

#### **Grano seco:**

- Tardías: 240 a 260 días.
- Semi precoces: 180 días.
- Precoces: 120 a 130 días.
- Momento: Cuando la mayoría de las vainas han cambiado a un color amarillo pajizo quedando secas pero no quebradizas. Segar o arrancar las plantas y dejarlas en una era para su completo secado. Trillar cuando las vainas se abren al presionarlas.

#### **Grano verde:**

- Inicio: 120 días.
- Duración: 30 a 45 días.

#### **Fuente de información:**

##### • **Portal Regional Agrario Ica**

Características De Las Variedades De Pallar

<http://www.agroica.gob.pe/Documentos/caracteristicapallar.pdf>

##### • **Ministerio de Agricultura - Perú – MINAG**

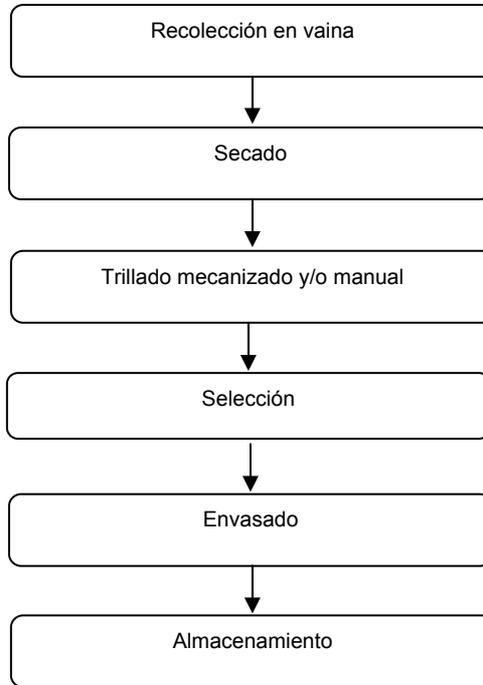
Pallar

[http://www.minag.gob.pe/agricola/pro\\_men\\_pallar.shtml](http://www.minag.gob.pe/agricola/pro_men_pallar.shtml)

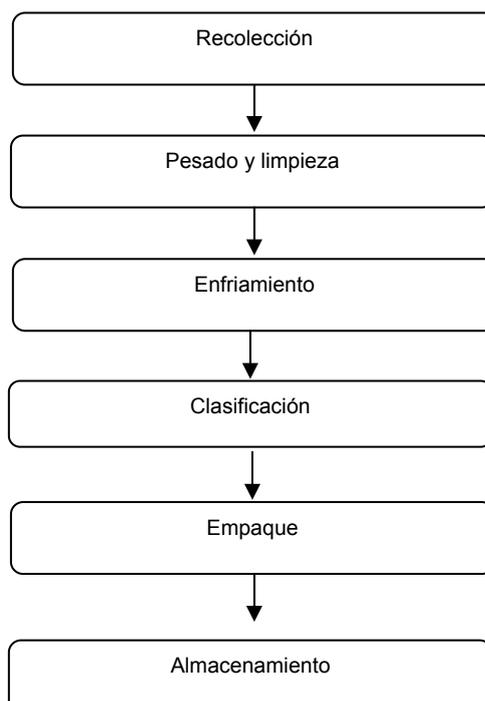
## f. Postcosecha

Se puede dar de dos maneras:

Una vez cosechado el pallar es desinfectado para luego ser clasificado, calibrado y empacado para su exportación. Todo el proceso bajo un adecuado control de calidad y sanidad. Cuyo contenido de humedad máximo es 14%.



Los requisitos mínimos de calidad para el pallar fresco son: estar entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), tierno, brillante, con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, exento de humedad exterior anormal, sin materiales extraños (hojas, flores, etc) y no deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente para los niveles de plaguicidas.



**Fuente de información:**

- **G.P.G.A**  
Líneas bases de encadenamiento productivo del frijol seco  
<http://www.centroprovinciales.org/>  
**Paso 1:** Portal principal; **Paso 2:** Encadenamiento productivo; **Paso 3:** listado de encadenamiento productivo; **Paso 4:** Buscar – fríjol seco.
- **FAO**  
Cultivo del frijol  
<http://www.fao.org>  
**Paso 1:** Portal principal; **Paso 2:** buscar – fichas técnicas hortalizas; **Paso 3:** Fichas técnicas; **Paso 4:** Frijolito verde.

**g. Plagas**

- Gusano de tierra o gusano cortador de plantas tiernas
- Gusano perforador de la hoja, falso medidor de la hoja, gusano perforador de brotes y vainas.
- Pulgones, cigarritas que succionan la savia
- Arañita roja
- Nemátodos
- Gorgojos

**Fuente de información:**

**Portal Regional Agrario Ica**  
Características De Las Variedades De Pallar  
<http://www.agroica.gob.pe/Documentos/caracteristicapallar.pdf>

**h. Enfermedades**

- Chupadera fungosa
- Manchas foliares
- Virosis

**Fuente de información:**

**Portal Regional Agrario Ica**  
Características De Las Variedades De Pallar  
<http://www.agroica.gob.pe/Documentos/caracteristicapallar.pdf>

**i. Zonas de Producción Nacional**

Su mayor zona de producción y la que constituye la producción nacional casi en su totalidad es el departamento de Ica (Palpa, Nazca e Ica).

**Fuente de información:**

**Portal Regional Agrario Ica**  
Características De Las Variedades De Pallar  
<http://www.agroica.gob.pe/Documentos/caracteristicapallar.pdf>

## **B. ASPECTOS ARANCELARIOS**

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

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

## PERÚ

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0713.39.91.00	Pallares ( <i>Phaseolus lunatus</i> ), secos, desvainados, aunque estén mondados o partidos

## EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0713.39.20.40	If entered for consumption during the period from May 1 to August 31, inclusive, in any year - - - - Other lima beans
0713.39.40.40	If entered for consumption outside the above stated period, or if withdrawn for consumption at any time - - - - Other lima beans

### 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 los pallares jumbos:

HTS8*	Descripción	Unidad de cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
0713.39.20	Dried beans nesi, shelled, if entered for consumption from May 1 through August 31, inclusive, in any year.	Kg	0.8 cents/Kg.	A <sup>(a)</sup>
0713.39.40	Dried beans nesi, shelled, if entered for consumption September 1 through April 30, or withdrawn for consumption at any time.	Kg	0.8 cents/Kg.	A <sup>(a)</sup>

\*Las preferencias arancelarias fueron negociadas a 08 dígitos.

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

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

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

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

### Diferencia entre Arancel Base y Arancel General

La diferencia entre Arancel Base y Arancel General o Nación Más Favorecida (NMF) es que el primero se define dentro del acuerdo comercial entre los países signatarios para servir como base en el cálculo del arancel a pagar en un momento determinado dentro de un cronograma de desgravación arancelaria. Por otro lado el Arancel General o MNF, es el arancel que paga cualquier nación que pertenezca a la Organización

Mundial de Comercio (OMC) y que exporte hacia un país determinado con el cual no tiene un trato preferencial por medio de algún acuerdo.

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

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

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

#### Fuente de información:

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

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

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

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

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

#### Fuente de información:

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

- **FAVIR**  
<http://www.aphis.usda.gov>  
**Paso 1:** Portal de APHIS; **Paso 2:** Fruits and Vegetables Import Requirements Database; **Paso 3:** FAVIR Online Database; **Paso 4:** Commodity

## C.1 ENTIDADES QUE REGULAN

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

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

### Fuente de información:

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

## C.2 PROCEDIMIENTO DE IMPORTACION PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

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

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

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

No existen requisitos físicos, químicos, microbiológicos ni sensoriales reglamentados u obligatorios para el ingreso del pallar jumbo a los EE.UU. Los requisitos que debe cumplir el producto se basarán en lo indicado en el contrato, solicitud de compra o *Marketing Order* (ver numeral C.7.5).

Si bien no es obligatorio en los Estados Unidos, actualmente en el Perú, DIGESA ha establecido criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad que deben cumplir los alimentos y bebidas en estado natural, elaborados o procesados, para ser considerados aptos para el consumo humano. La verificación de su cumplimiento está a cargo de los organismos competentes en vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas a nivel nacional. Dichos criterios fueron promulgados según Resolución Ministerial N° 591-2008-SA/DM del Ministerio de Salud.

Se pueden considerar los requisitos o criterios microbiológicos establecidos por DIGESA, los cuales se indican a continuación:

Granos secos					Limite por g.	
	Categoría	Clase	n	c	m	M
Agente microbiano						
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

"n" (minúscula): Número de unidades de muestra requeridas para realizar el análisis, que se eligen separada e independientemente, de acuerdo a normas nacionales o internacionales referidas a alimentos y bebidas apropiadas para fines microbiológicos.

"c": Número máximo permitido de unidades de muestra rechazables en un plan de muestreo de 2 clases o unidades de muestra provisionalmente aceptables en un plan de muestreo de 3 clases. Cuando se detecte un número de unidades de muestra mayor a "c" se rechaza el lote.

"m" (minúscula): Límite microbiológico que separa la calidad aceptable de la rechazable. En general, un valor igual o menor a "m", representa un producto aceptable y los valores superiores a "m" indican lotes rechazables en un plan de muestreo de 2 clases.

"M" (mayúscula): Los valores de recuentos microbianos superiores a "M" son inaceptables, el alimento representa un riesgo para la salud.

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 Pallares" (*United States Standards for Grades of Lima Beans*) establecida por el USDA. A continuación se presentan los diferentes grados para los pallares así como sus respectivas tolerancias:

#### a) Grado N ° 1 U.S.

Consiste en las vainas de pallares de similares características varietales que se encuentran rellenas en promedio y no excesivamente pequeñas, no tan deformes, que son frescas, y no muy maduras, suaves, libres de descomposición, pallares germinados, agujeros causados por gusanos, y daños causados por suciedad, rojizo, cicatrices, hojas u otras materias extrañas, congelamiento, granizo, enfermedades, insectos mecánicos o por otros medios.

Con el fin de permitir variaciones con una adecuada clasificación y manejo, no más de un total de 10%, en peso, de las vainas de pallares en cualquier lote, podrán ser inferiores a las necesidades de este grado, pero no más de la mitad de esta tolerancia, o el 5%, se permitirán los defectos, causando graves daños, y no más de una quinta parte de esta cantidad, o el 1 %, se permitirán habas afectadas por una suave decadencia.

#### b) Grado Combinación U.S.

Consiste en una combinación de EE.UU. N ° 1 y N ° 2 EE.UU. habas: Naturalmente, al menos el 75 %, en peso, encuentre los requisitos de U.S grado N° 1.

Con el fin de permitir las variaciones para una adecuada clasificación y manejo, no más de un total de 10 %, en peso, de las vainas de pallares en cualquier lote podrán ser inferiores a las necesidades de U.S. grado N ° 2, pero no más de una décima parte de esa cantidad, o el 1 por ciento, se permitirá para los pallares levemente afectados por descomposición.

Ninguna parte de esta tolerancia permitirá reducir para el lote en su conjunto el porcentaje de U.S. N ° 1 pallares requeridos en la combinación, sino fuera por contenedores individuales que no pueden tener más del 10 por ciento requerido del porcentaje de U.S. N ° 1 pallares.

#### **c) Grado U.S. N ° 2**

Consiste en las vainas de pallares de similares características varietales, que son razonablemente buenas, bastante frescas y no muy maduras, libre de descomposición y de graves daños causados por suciedad, rojizo, cicatrices, hojas u otras materias extrañas, congelamiento, granizo, enfermedades, insectos, daños mecánicos o por otros medios. Con el fin de permitir incidentes de variación para la apropiada clasificación y manejo, no más de un total de 10 %, en peso, de las vainas de habas en cualquier lote podrán ser inferiores a las necesidades de este grado, pero no más de una décima parte de esa cantidad, o el 1 %, se permitirá para pallares blandos afectados por descomposición.

#### **d) Sin clasificar**

Se compone de las vainas de pallar que no han sido clasificados de acuerdo con cualquiera de los grados. El término "sin clasificar" no es un grado en el sentido de estas normas, pero se ofrece como una designación para demostrar que el grado no se ha aplicado al lote.

#### **Aplicación de las tolerancias.**

El contenido de los paquetes individuales en el lote, sobre la base de muestras de inspección, están sujetos a las siguientes limitaciones:

- En el caso de una tolerancia del 10 por ciento o más, los paquetes individuales en cualquier lote puede contener no más de uno y medio veces la tolerancia especificada: naturalmente, siempre que la mitad de la totalidad del lote se encuentre dentro de la tolerancia especificada para el grado.
- En el caso de una tolerancia menor del 10 por ciento, los paquetes individuales en cualquier lote puede contener no más del doble de la tolerancia indicada: siempre que la mitad de la totalidad del lote se encuentra dentro de la tolerancia especificada para el grado.

#### **Definiciones:**

**Similares características varietales** significa que las vainas de pallar (que se colocan en un envase) son del mismo tipo.

**Bastante bien llena y no excesivamente pequeña** Significa que más de la mitad de cada vaina se llena por completo, además de ser totalmente desarrollada, pero ni una vaina puede tener menos de dos buenos y bien desarrollados pallares. Las vainas que son llenadas sólo la mitad con pallares bien elaborados pero han adicionado suficiente pallares un poco más pequeño que los que se consideran bien desarrollado a fin de hacer equivalencia en volumen a los pallares en una vaina llena más de la mitad de al menos pallares bastante desarrollado si fuera así se considerará como bastante bien llena.

**Razonablemente bien llena** Significa que no menos de un tercio de cada vaina se llena bastante bien y contiene unos pallares bien desarrollados. Las vainas que no son una tercera parte llenas con al menos pallares bien desarrollado, pero tiene pocos, más pequeños que los que se consideran bien desarrollado de manera que los 3 equivalentes en volumen a los pallares en una vaina llena de una tercera parte, de por lo menos bastante bien desarrollado los frijoles, se considerará razonablemente bien llena.

**Mal deforme** Significa que las vainas son muy limitadas, torcidas, rizado, trenzado, u otros errores de mal.

**Dulce** Significa que las vainas no son más que ligeramente marchitas y fofas.

**Bastante fresco** Significa que las vainas no están mal marchitas y fofas.

**Muy maduros** Significa que los pallares se han desarrollado más allá de esa etapa de crecimiento con la que es conveniente para su uso como pallares frescos. Las vainas que se están convirtiendo en amarillo y los pallares secos o que no muestran un tinte de color verde en los cotiledones después de quitarse la piel exterior, o han pasado a ser duro, almidón y quebradizo se considerará como muy maduros.

**Daños** Se entiende cualquier defecto, o cualquier combinación de defectos, que materialmente sea contraria a la apariencia, o la comercialización de comestibles o de calidad. La suciedad o rojizo que físicamente reste apariencia del lote se considerará como daño.

**Graves daños** Se entiende cualquier defecto, o cualquier combinación de defectos, lo que constituye un serio menoscabo de la aparición, o los comestibles de calidad o la comercialización.

De acuerdo a las Normas del CODEX ALIMENTARIUS, para el caso de las legumbres hay que considerar los siguientes puntos:

#### **Factores de calidad - Generales**

- Las legumbres deberán ser inocuas y apropiadas para el consumo humano.
- Las legumbres deberán estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos.
- Las legumbres deberán estar exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

#### **Factores de calidad – Específicos**

**Contenido de humedad** Se permiten dos niveles máximos de humedad para ajustarse a las distintas condiciones climáticas y prácticas de comercialización. Se sugieren los valores más bajos indicados en la primera columna para los países con climas tropicales o cuando el almacenamiento a largo plazo (más de un año agrícola) es una práctica comercial normal. Los valores de la segunda columna se sugieren para climas más moderados o cuando el almacenamiento a corto plazo es la práctica comercial normal.

#### **Fuente de información:**

- **Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**  
United States Standards for Grades of Lima Beans  
<http://www.ams.usda.gov>  
**Paso 1:** Portal principal del AMS (USDA); **Paso 2:** Grading, Certification and Verification; **Paso 3:** Standards; **Paso 4:** Fresh Fruit & Vegetable (including Fresh Fruits and Vegetables for Processing); **Paso 5:** Vegetables for Fresh Market; **Paso 6:** Buscar producto.
- **Codex Alimentarius**  
Norma para Determinadas Legumbres  
<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 Título “Norma para Determinadas Legumbres”.

- **DIGESA**  
Resolución Ministerial N° 591-2008-SA/DM publicada el 27 de Agosto del 2008 en el Diario Oficial "El Peruano"  
<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>  
**Paso 1:** Portal de Digesa; **Paso 2:** Normas Legales: Alimentos; **Paso 3:** Norma Sanitaria de Requerimiento Microbiológico.

#### C.4 REQUISITOS FITOSANITARIOS

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

Para evidenciar el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios, se deberá contar con un Certificado Fitosanitario emitido por SENASA el cual certifica que las plantas y productos vegetales han sido inspeccionados y son considerados libres de enfermedades, plagas cuarentenarias y otras plagas perjudiciales.

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

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

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

Por otro lado, no es obligatorio realizar un tratamiento para el pallar contra el ataque de plagas en Perú, sin embargo, en caso de encontrar plagas en el puerto de destino, se realizara un tratamiento establecido por APHIS en su *Treatment manual* (Manual de Tratamiento) en EEUU.

- **Plaga:** Bruchidae (semilla de escarabajo)
- **Tratamiento:** T101- e - 1 MB at NAP

Para mayor información sobre este tratamiento revisar el *Treatment manual* especificado en la fuente de información.

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

**Fuente de información:**

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

Treatment Manual - Manual de Tratamientos

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

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

#### C.5 EVALUACIÓN DE RESIDUOS TÓXICOS

La Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Rodenticidas (*Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act - FIFRA*) exige a la EPA (*Environmental Protection*

Agency) que todos los pesticidas utilizados en los EE.UU. sean registrados y que se establezcan medidas de tolerancia seguras para los residuos químicos que puedan encontrarse en los alimentos domésticos e importados. Esta información puede ser ampliada visitando la página web de referencia.

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

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

**Fuente de información:**

**Environmental Protection Agency – EPA**

Pesticide Reregistration Status

<http://www.epa.gov>

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

La EPA:

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

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

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

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

PLAGUICIDA	VALOR LMR (ppm)
Paraquat	0.05
Cypermethrin	0.1
cyhalothrin	0.01
Bifenthrin	0.05
Spinosad	0.02
Azoxystrobin	0.5
Methoxyfenozide	0.2
Bifenazate	0.7
Fluazinam	0.04
Acetamiprid	0.4
Boscalid	0.6
Spinetoram	0.04

Fuente: Environmental Protection Agency - EPA

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

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

**Fuente de información:**

**Environmental Protection Agency - EPA**

<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:** E-Code of Federal Regulations (e-CFR); **Paso 8:** Simple Search; **Paso 9:** Enter a Title Number: 40; **Paso 10:** Search for

## 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 pallar jumbo 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.

Las legumbres deberán envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto.

Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

En el envasado en atmósfera modificada de vegetales frescos y mínimamente procesados también se combinan un pequeño volumen de oxígeno y una gran

proporción de dióxido de carbono además de nitrógeno. La concentración de estos gases en el espacio de cabeza del paquete varía debido al metabolismo respiratorio de estos productos. En este caso, los cambios se compensan con la difusión de gases a través del material de envasado hasta establecer una atmósfera en equilibrio. En ella, la cantidad de oxígeno que consume el vegetal se recupera con el O<sub>2</sub> del exterior, mientras que el exceso de CO<sub>2</sub> y el vapor de agua liberados en la respiración salen del envase, es recomendable usar envases perforados como el polietileno PE.

Los importadores, compradores y fabricantes de envases proporcionan recomendaciones valiosas. Entre los materiales utilizados se incluyen los siguientes:

- Canastillas plásticas de 12 a 14 kg.
- Bolsas de polietileno perforadas.
- En Sacos de polipropileno de 25 kg. / 50 Kg. / 50 Lbs.
- Bolsas de polipropileno tejido.
- Bolsas de papel trilaminado y/o multipliego de 25 kg.



**Fuente de información:**

**Codex Alimentarius.**

<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 Título “Norma para determinadas Legumbres”.

**Peru Bean**

<http://www.perumarketplaces.com/>

**Paso 1:** Portal principal; **Paso 2:** Buscar frijol castilla; **Paso 3:** Seleccionar frijol castilla PERU BEAN.

## **C.7.2 Embalaje**

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

Para el caso de los pallares jumbo, por su naturaleza, el embalaje recomendado coincide con su envase. El cual se describe a continuación:

- Sacos Blancos de Polipropileno de 50/25 Kgs o 100/50 Lbs
- Bolsas de BOPP+Polietileno 500 g o 15 oz (425 g).

**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)**  
United States Standards for Grades of Fresh Tomatoes  
<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.

Las legumbres frescas se almacena en refrigeración a una temperatura entre 4 y 10°C y a una humedad relativa de 95% o mayor para conservarlas por un periodo de ocho a doce días. No es recomendable almacenar el producto a temperaturas de 3°C o menores porque pueden generarse daños por frío. Se pueden almacenar en atmósferas controladas con un contenido de 2 a 3% de O<sub>2</sub> y 5 a 10% de CO<sub>2</sub>. lo que ampliaría nuestro tiempo de vida útil de 3 hasta 5 veces dependiendo de las labores culturales y ambientales realizadas en la etapa postcosecha.

Para el caso específico del pallar fresco y seco, se presentan las temperaturas recomendadas para su transporte y almacenamiento:

Producto	Temperatura		Humedad relativa (%)	Duración aproximada en almacén
	°C	°F		
Legumbres secas	4 - 10	40 - 50	40 – 50	6 – 10 meses
Pallares frescos	5 - 6	41 - 43	95	5 días
Pallares frescos	5 - 6	41 - 42	Atmósfera modificada	25 días

Fuente: Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

Fuente (\*): Garcia Iglesias E. Tecnologías de envasado en atmosfera modificada

#### **Fuente de información:**

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

Agricultural Export Transportation Handbook

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

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

#### 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: 0713.39.20.40 - *If entered for consumption during the period from May 1 to August 31, inclusive, in any year, Other lima beans*

- New York, NY
- Miami, FL
- Los Angeles, CA
- Laredo, TX
- San Francisco, CA
- Chicago, IL
- Houston-Galveston, TX
- Nogales, AZ

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 4.1<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

---

<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

- (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 pallar sea cultivado o cosechado completamente en el Perú
- b. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción no son originarios de Perú o EE.UU.; en este caso, se deberá revisar el Requisito Específico de Origen (REO), el cual indica que el producto podrá ser considerado originario si los insumos utilizados en su producción se clasifican en cualquier capítulo diferente del correspondiente al producto final, en el caso de los pallares, cualquier capítulo distinto del 07.

Si el pallar 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.

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.

---

<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.

## 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).