

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

Requisitos No Arancelarios



Productos de Hortalizas, Plantas, Raíces y
Tuberculos Alimenticios

Nombre comercial en Español: Papa Prefrita Congelada

Nombre comercial en Inglés: Frozen Pre-Fried Potato

Partida arancelaria: 2004.10.00.00

Descripción arancelaria: Papas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), congeladas

CONTENIDO

<u>N°</u>	<u>Título</u>	<u>Página</u>
A.	GENERALIDADES DEL PRODUCTO	3
A.1	Características	3
A.2	Propiedades y Aspectos Nutricionales	3
A.3	Producción	4
B.	ASPECTOS ARANCELARIOS	5
B.1	Partida Arancelaria	5
B.2	Preferencia Arancelaria	6
C.	REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.	7
C.1	Entidades que Regular	7
C.2	Procedimiento de Importacion Establecido por la FDA	7
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales	8
C.4	Requisitos Relativos a Colorantes, Aditivos, Acidificación y Control del Permiso de Emergencia	13
C.5	Buenas Prácticas de Manufactura	13
C.6	Sistema de Analisis de Peligros y de Puntos de Control Critico (HACCP)	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	15
C.7.5	Registro de Marcas	16
C.7.6	Ley contra el Bioterrorismo	16
C.7.7.	Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.	16
C.7.8.	Certificación CTPAT y BASC	17
C.8	Reglas de Origen y Certificación de Origen	17
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	19

A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

A.1 CARACTERÍSTICAS

Se entiende por papas prefrita congelada rápidamente al producto preparado con tubérculos limpios, maduros y sanos de la planta de la patata (papa) que se ajuste a las características de la especie *Solanum tuberosum* L. Estos tubérculos deberán haber sido seleccionados, lavados, pelados, cortados en tiras y sometidos a la elaboración necesaria para lograr un color satisfactorio, y haber sido fritos en aceite o grasa comestible. Las operaciones de elaboración y de fritura deberán ser suficientes para garantizar una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización.

Fuente de información:

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura - IICA

http://www.iica.org.ar/documentos/cdd-Papa_prefrita-congelada.pdf

Paso 1: Portal Principal de IICA – Nicaragua (Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura);

Paso 2: Zona de Descargas – Guías técnicas de exportación; **Paso 3:** Búsqueda por producto.

A.2 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

En la siguiente tabla, que abarca ésta y la siguiente página, se presenta los valores nutricionales de las papas prefritas congeladas por 100 gramos de porción comestible:

NUTRIENTE	VALOR POR 100 g
Proximal	
Agua	52.90 g
Energía	218 kcal
Proteína	3.44 g
Total lípidos (grasa)	8.20 g
Ceniza	1.43 g
Carbohidratos, por diferencia	34.03 g
Fibra, total	3.2 g
Minerales	
Calcio, Ca	10 mg
Hierro, Fe	1.49 mg
Magnesio, Mg	22 mg
Fósforo, P	65 mg
Potasio, K	480 mg
Sodio, Na	281 mg
Zinc	0.41 mg
Cobre	0.200 mg
Manganeso	0.304 mg
Fluoruro, F	25.6 mcg
Selenium, Se	0.4 mcg
Vitaminas	
Vitamina C, total ácido ascórbico	9.5 mg
Tiamina	0.119 mg
Riboflavina	0.031 mg
Niacina	2413 mg
Acido Pantoténico	0.690 mg

Vitamina B-6	0.243 mg
Folato, total	17 mcg
Folato en Alimentos	17 mcg
Folato, DFE	17 mcg_DFE
Lípidos	
Ácidos grasos, total saturados	3894 g
16:00	3328 g
18:00	0.566 g
Ácidos grasos, total monosaturados	3328 g
18:1 indiferenciados	3328 g
Ácidos grasos, total polisaturados	0.615 g
18:2 indiferenciados	0.615 g
Aminoácidos	
Triptófano	0.046 g
Treonina	0.156 g
Isoleucina	0.148 g
Leucina	0.207 g
Lisina	0.183 g
Metionina	0.039 g
Cystina	0.021 g
Fenilalanina	0.147 g
Tirosina	0.086 g
Valina	0.175 g
Arginina	0.163 g
Histidina	0.058 g
Alanita	0.119 g
Ácido Aspártico	0.796 g
Ácido Glutámico	0.537 g
Glicina	0.124 g
Prolina	0.111g
Serina	0.124 g

Fuente: Nutrient data laboratory - USDA

Fuente de información:

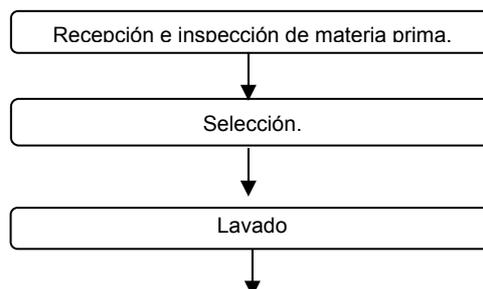
Nutrient data laboratory – Agricultural Research Service – ARS (USDA)

<http://www.ars.usda.gov/nutrientdata>

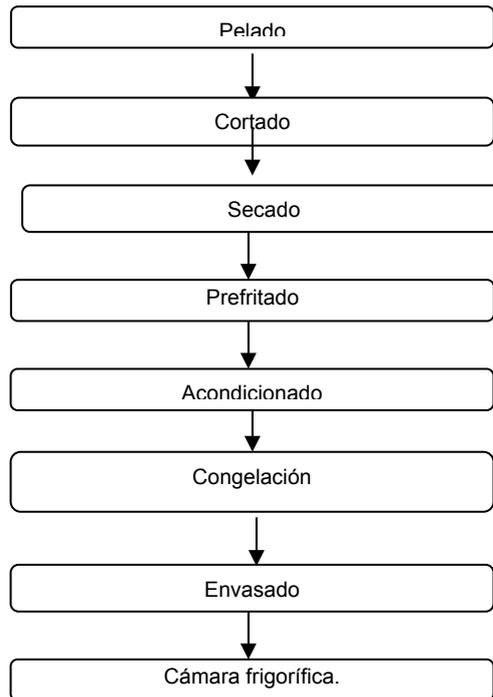
Paso 1: Portal principal de Nutrient Data Laboratory; **Paso 2:** Búsqueda por nombre del producto (search).

A.3 PRODUCCIÓN

A continuación se presenta el diagrama de flujo recomendado del proceso productivo para obtener papas prefrita congelada:



Continuación...



Fuente de información:

Secretaría De Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

Análisis de la Cadena de Papas prefritas congeladas

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/0-3/horta/P.Prefri.Congeladas/P_Prefri_conge.htm

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
20.04	Las demás hortalizas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), congeladas, excepto los productos de la partida no 20.06.
2004.10.00.00	- Papas (patatas)

EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
2004.10.40.00	Yellow (Solano) potatoes, prepared or preserved otherwise than by vinegar or acetic

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 papa prefrita congelada:

HTS8*	Descripción	Unidad de cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
2004.10.40	Yellow (Solano) potatoes, prepared or preserved otherwise than by vinegar or acetic	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 Status International Trade Commission – USITC**
<http://www.usitc.gov/>
Paso 1: Portal principal del USITC; **Paso 2:** HTS Online Search

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

Todos los productos alimenticios que se comercializan en los EE.UU. deben cumplir con los patrones de salud y seguridad de los alimentos establecidos bajo la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos (*Federal Food, Drug, and Cosmetic Act - FD&C Act*). En EE.UU., la normativa relacionada con la importación de productos agroindustriales procesados no se encuentra centralizada en una sola entidad sino en diferentes organismos.

C.1 ENTIDADES QUE REGULAN

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

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

Fuente de información:

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

C.2 PROCEDIMIENTO DE IMPORTACION ESTABLECIDO POR LA FDA

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

Cuando se detecta una violación a la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, la FDA emite una **Nota de Detención y Audiencia** al servicio de Aduanas de EE.UU. y al importador, dando inicio a un proceso en el cual el importador o su representante deben presentar evidencia que el producto cumple con los requisitos con el propósito de obtener la **Nota de Liberación**. En el **Anexo P-01** se presenta el

procedimiento establecido por la FDA para este fin, señalándose en la fuente de información abajo indicada la dirección electrónica para acceder a esta información. Por el lado de Perú, no existen requisitos sanitarios obligatorios por parte de DIGESA para la exportación de los productos procesados. En caso que el cliente lo requiera, se puede solicitar a DIGESA el **Certificado de Libre Comercialización** cuyos requisitos para obtenerlo se indican a continuación:

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

Fuente de información:

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

C.3 REQUISITOS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y SENSORIALES

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

Para los requisitos físicos, se recomienda considerar la “Norma de EE.UU. para Grados de papas prefritas congeladas” (*United States Standards for Grades of Frozen French Fried Potatoes*) establecida por el USDA, los cuales se indican a continuación:

Tipo de color de la fritura:

- General:** El término Color de la fritura, tal como se utiliza en esta parte, se refiere al cambio de color que se produce en las unidades de papas exclusivamente a causa del proceso de fritura. Las unidades de papas podrán ser designadas cuando el color de la fritura concuerde con los colores estándares establecido por el USDA para papas fritas congeladas.
- El color de la fritura de una muestra podrá ser designada en concordancia con el siguiente criterio:

DESIGNACIÓN	COLOR DE FRITURA DE UNA UNIDAD
Extra ligero	Mas ligero que el grado N°1 USDA
Ligero	Similar al grado N°1 USDA
Medianamente ligero	Mayormente similar al grado N° 2. Predominantemente mas ligero que en el grado N° 3 pero podría incluir el grado N° 1
Medio	Mayormente similar al grado N° 3. Podría incluirse unidades del grado N° 4 y/o el grado N° 2 en cuanto al color de fritura
Oscuro	Predominantemente oscuro que el grado N° 3. Podría incluir el color del grado N° 4 o un color oscuro.

Fuente: Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

Tipos de papas fritas congeladas:

Las papas fritas congeladas son de 2 tipos, basado principalmente en la intención uso, como los siguientes

- 1) Tipo para venta al por menor: Esta variedad es prevista para los hogares consumidores. Es normalmente empacada en bolsas pequeñas que son etiquetadas o rotuladas para ventas al por menor. Podría ser designada solo para uso.
- 2) Tipo institucional: Esta variedad es prevista para los establecimientos de negocios. Principalmente contiene, usualmente 5 libras o más, no son completamente etiquetadas como las ventas al por menos.

Si no es posible establecer el tipo, los requerimientos de calidad del tipo para venta al por menor aplican.

Estilos de papas fritas congeladas:

- a) General: Este estilo de papas fritas congeladas es identificado por la talla, forma general u otra característica física de las unidades de papas. Estilos con cortes de unidades podrían ser mucho mejor identificados por subestilos como los siguientes:
 - Corte recto se refiere a cortes lisos en la superficie; y
 - Corte encorvado se refiere a cortes corrugados en la superficie
- b) Tiras: Este estilo consiste en pedazos alargados de papa con prácticamente lados paralelos y ninguna parte transversal. Podría ser mucho mejor identificarlo por las aproximadas dimensiones de corte, por ejemplo:
 - 1/4 x 1/4 pulgadas,
 - 3/8 x 3/8 pulgadas,
 - 1/2 x 1/4 pulgadas, o
 - 3/8 x 3/4 pulgadas.

Las papas en tiras se refiere al corte, ni corte recto o encorvado, con cortes que son predominantemente menos que esos, de una medida cuadrada 3/8 x 3/8 pulgadas.

- c) Tajadas: Este estilo consiste en piezas de papas con prácticamente dos lados paralelos, y de lo contrario cumple generalmente con la forma de la papa. Este estilo podría también contener un monto normal de tajadas.
- d) Cubos: Este estilo consiste en pedazos de papa cortados aproximadamente en cubos.
- e) Rissolé: Este estilo consiste en papas enteras.
- f) Otros: Ningún producto individualmente de papas fritas congeladas podría ser designado como un estilo por descripción de talla, forma u otra característica que diferencie de los otros estilos.

Longitudes designadas:

- a) General: La longitud designada describe en esta sección la aplicación del estilo de tiras.
- b) Criterio por longitud designada de una unidad de muestra: las papas fritas congeladas en tiras son designadas a medida que la longitud concuerde con el siguiente criterio. Porcentaje, como es usado en esta sección, significa porcentaje, por todas las tiras de papas que son 1/2 pulgada en longitud o más largo.

- c) Extra largo: 80 % o mas, son 2 pulgadas en longitud o mas largo, y 30% o más, son 3 pulgadas en longitud o mas largo.
- Largo: 70% o mas, son 2 pulgadas en longitud o mas largo; y 15% o mas, son 3 pulgadas en longitud o mas largo.
 - Mediano: 50% o mas, son 2 pulgadas en longitud o mas largo.
 - Corto: Menos de 50%; son 2 pulgadas en longitud o mas largo.

Grados de papas fritas congeladas:

- a) Grado A US (o US fino): Es la calidad de papas fritas congeladas excepto el estilo tiras, corta longitud que:
- Tienen un buen sabor
 - Tienen un buen color
 - Son prácticamente uniforme en talla y simetría.
 - Son prácticamente libre de defectos.
 - Tienen una buena textura; y
 - Una puntuación no menos de 90 puntos cuando la puntuación concuerda con la del sistema resumen en esta subparte.
- b) Grado A US (o US fino) Corto: es la calidad de las papas fritas congeladas del estilo tiras, corta longitud que:
- Tienen un buen sabor
 - Tienen un buen color
 - Son prácticamente uniforme en talla y simetría
 - Son prácticamente libre de defectos
 - Tienen una buena textura; y
 - Una puntuación no menos de 90 puntos cuando la puntuación concuerda con la del sistema resumen en esta subparte.
- c) Grado B US (US extra estándar): es la calidad de la papa frita congelada que:
- Tiene un razonable buen sabor
 - Tiene un razonable buen color
 - Son razonablemente uniforme en talla y simetría
 - Son razonablemente libre de defectos
 - Tiene un razonable buena textura; y
 - Una puntuación no menos de 80 puntos cuando la puntuación concuerda con la del sistema resumen en esta subparte.
- d) Sub estándar: Es el grado de papas fritas congeladas que no cumplen con los requerimientos del Grado B US.

Factores evaluados por puntos:

La importancia relativa de cada puntuación del factor se expresa numéricamente en la escala de 100. El número máximo de los puntos que pueden ser dados a los factores, es la siguiente :

FACTORES	PUNTOS
Color	30
Uniformidad de talla y simetría	20
Defectos	20
Textura	30
Total	100

Fuente: Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

Color:

- a) General: El color de un producto es evaluado antes de completar el proceso de descongelación pero después de haberse evaporado todo el hielo. Después del calentamiento, el ajuste en la puntuación debe ser hecho para reflejar las variaciones del color que es visualmente similar al color designado por los grados de estados unidos para las papas fritas congeladas. Las designaciones para el color de la fritura en esta sección son las mismas ya descritas en los tipos de color de la fritura.
- b) Disponibilidad del color estándar: El color estándar para papas fritas congeladas citados en esta sub parte son estándares oficiales de colores que deben ser usados también para clasificar el color de la fritura de los productos cocidos. Información sobre estos estándares de color y su disponibilidad, debe ser obtenida de:

*Chief, Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Division, AMS
U.S. Department of Agriculture
P.O. Box 96456, Rm. 0709, So. Bldg.
Washington, D.C. 20090-6456*

- c) Clasificación A: Papas fritas congeladas que tienen buen color se debe dar una puntuación de 27 a 30 puntos. Buen color significa el brillo, color característico de una apropiada preparación de papas fritas congeladas. El color de la fritura debe ser Extra ligero, Ligero, Medianamente Ligero, o medio partiendo del mismo criterio de su clasificación ya mencionada. Después del calentamiento, el producto es prácticamente libre de unidades que varían considerablemente del criterio "Tipos de color de la fritura".
- d) Clasificación B: Si las papas fritas congeladas tienen un buen color razonable, se le debe dar una puntuación de 24 a 26 puntos. Las que se encuentran dentro de esta clasificación, no deberán ubicarse en el Grado B, a pesar de una puntuación total de este producto. (Esta es una regla limitante). Buen color razonable significa un color característico de las papas fritas congeladas que deberá ser opaco pero no fuera de la clasificación de color. El color de la fritura puede ser variable, incluso excediendo el criterio de uniformidad de un color extra ligero, medianamente ligero, medio u oscuro. Después del calentamiento, sin embargo la variación en el color de la fritura no afecta seriamente la apariencia del producto.
- e) Sub estándar: Las papas fritas congeladas que no cumplan con los requerimientos del párrafo (d) de esta sección, se deberá dar una puntuación de 0 a 23 puntos y no será clasificada en esta categoría, a pesar de una puntuación total de este producto. (Esta es una regla limitante).

Tabla 1: Máximos permisibles para defectos en todos los estilos excepto tiras y cubos.

GRADO DE CLASIFICACIÓN	TIPO DE DEFECTOS	TIPO VENTA AL POR MENOR	TIPO INSTITUCIONAL
		Defectos en una libra de una muestra	Defectos en 2 libras de una muestra
A y A corto	Menor y mayor Límite para mayor	5 defectuosas 1 defectuosa	18 defectuosas 4 defectuosas
B	Menor y mayor Límite para mayor	9 defectuosas 2 defectuosas	28 defectuosas 8 defectuosas

Fuente: Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

Tabla 2: Máximos permisibles de defectos en el estilo tiras y cubos.

GRADO DE CLASIFICACIÓN	TIPO DE DEFECTOS	TIPO VENTA AL POR MENOR	TIPO INSTITUCIONAL
		Defectos en una libra de una muestra	Defectos en 2 libras de una muestra
A y A corto	Menor y mayor Límite para mayor	9 defectuosas 2 defectuosa	28 defectuosas 8 defectuosas
B	Menor y mayor Límite para mayor	18 defectuosas 5 defectuosas	36 defectuosas 12 defectuosas

Fuente: Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

Plan para el establecimiento de longitudes designadas para el lote:

LONGITUD DESIGNADA PARA EL LOTE	UNIDADES INDIVIDUALES DE MUESTRA PARA CADA DESIGNACIÓN PERMITIDA ^{1/}			
	Extra largo	Largo	Mediano	Corto
Extra largo	X	D	-	-
Largo	X	X	D	-
Mediano	X	X	X	D
Corto	D	X	X	X mas de D

Fuente: Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

(1/) Indica regla limitante.

(X) Significa cualquier número de unidades del muestreo con la talla de la muestra.

(D) Significa que el número de unidades del muestreo es indicado por el número aceptación para la talla de la muestra en el único plan de muestreo en esta sección.

(X más que D) Significa cualquier número de unidades del muestreo dentro del único plan, es más grande que el número de aceptación para el tamaño de la muestra.

Ficha de puntuación para las papas fritas congeladas:

TALLA Y TIPO DE ENVASE MARCADO E IDENTIFICACIÓN DEL ENVASE ETIQUETA PESO NETO (ONZAS) ESTILO Y DIMENSION DE LA SECCIÓN TIPO Y LONGITUD	
FACTORES	PUNTUACIÓN
Color.....	"A" 27 - 30
	"A" Corto 27 - 30
	"B" 24 - 26 ^{1/}
	"Sub estándar" 0 - 23 ^{1/}
Uniformidad de talla y simetría	"A" 18 - 20
	"A" Corto 18 - 20
	"B" 16 - 17 ^{1/}
	"Sub estándar" 0 - 15 ^{1/}
Textura	"A" 27 - 30
	"A" Corto 27 - 30
	"B" 24 - 26 ^{1/}
	"Sub estándar" 0 - 23 ^{1/}
Sabor	
Grado	

Fuente: Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

(1/) Indica regla limitante.

Fuente de información:

- **Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**
United States Standards for Grades of Frozen French Fried Potatoes
<http://www.ams.usda.gov>
Paso 1: Portal principal del AMS (USDA); **Paso 2:** Grading, Certification and Verification;
Paso 3: Standards; **Paso 4:** Processed Fruits & Vegetables(including Juices and Sugar Products);
Paso 5: Frozen Vegetables; **Paso 6:** Buscar producto.

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

Colorantes

No aplica para este producto

Aditivos

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

Fuente de información:

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

Productos de Baja Acidez o acidificados

No aplica para este producto

Control del Permiso de Emergencias

No aplica para este producto

C.5 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

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

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

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

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

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

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

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

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

Fuente de información:

Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

www.digesa.minsa.gob.pe/normas_legales/normas_alimentos.asp

C.7 COMERCIALIZACIÓN

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

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

C.7.1. Envase

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

Para el caso de las papas prefritas congeladas, el envase que mas se emplea es: La bolsa de polipropileno. Las medidas y pesos son por requerimiento del cliente.



Página web referencial: **Codex Alimentarius**

Norma del codex para las patatas (papas) Fritas congeladas rápidamente

<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 del codex para las patatas (papas) Fritas congeladas rápidamente".

C.7.2 Embalaje

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

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

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

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

Fuente de información:

International Trade Center - ITC

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

<http://www.intracen.org>

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

C.7.3 Mercado y Etiquetado

Todo producto alimenticio extranjero que se comercialice en los EE.UU. debe llevar un rótulo que cumpla la normativa que le es de aplicación, que para el presente caso se encuentran en el Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 101 “*Food Labeling*” (21 CFR 101). De lo contrario, las autoridades estadounidenses prohibirán la entrada del producto en su territorio.

En el **Anexo P-05** se presentan los requisitos referentes al etiquetado de productos agroindustriales procesados, de los cuales son aplicables a las papas prefritas congeladas los siguientes rubros de dicho anexo:

- Rotulado General
- Rotulado Nutricional

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.

- Guía etiquetado FDA.

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

Paso 1: Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Food Labeling and Nutrition; **Paso 3:** Recent Announcements - Guidance for Industry: A food Labeling Guide; **Paso 4:** Búsqueda de rotulados de acuerdo al producto.

C.7.4. Transporte

Para el caso específico de las papas prefritas congeladas, se recomienda que el transporte se realice en vehículos capaces de mantener una temperatura igual o menor a – 18° C.

Producto	Temperatura		Humedad relativa (%)	Duración aproximada en almacén
	°C	°F		
Papas prefritas	< -18	-0.4	95	1 – 10 meses

Fuente: Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

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).

IBEROMEX

<http://www.iberomex.com>

Paso 1: Portal principal; **Paso 2:** Documentos; **Paso 3:** Documentos varios sobre aduanas y transportes. **Paso 4:** Informe sobre manejo de mercancía refrigerada

C.7.5 Registro de Marcas

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

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

Fuente de información:

United States Patent and Trademark Office - USPTO

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

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

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

C.7.6 Ley contra el Bioterrorismo

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

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

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

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

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

Partida arancelaria: 2004.10.40.00 - *Yellow (Solano) potatoes, prepared or preserved otherwise than by vinegar or acetic*

- New York, NY
- Houston-Galveston, TX
- Savannah, GA
- Miami, FL
- Los Angeles, CA

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

Fuente de información:

United States International Trade Commission – USITC

USITC Interactive Tariff and Trade DataWeb

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

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

C.7.8. Certificación CTPAT y BASC

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

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

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

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

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

C.8 REGLAS DE ORIGEN Y CERTIFICACIÓN DE ORIGEN

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

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

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

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

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

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

- a. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción son originarios de Perú o EE.UU.; es decir, que el insumo o material principal utilizado para la elaborar las papas prefritas congeladas sea originario completamente de 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 papas prefritas congeladas, cualquier capítulo distinto del 20, excepto de la partida 0701, y siempre que las mercancías que han sido preparadas mediante congelación (incluido el procesamiento inherente a la congelación), deberán ser originarias solo si las mercancías frescas fueron mercancías obtenidas en su totalidad o producidas enteramente en el Perú o EE.UU.

Si las papas prefritas congeladas cumplen con cualquiera de estos dos puntos, se podrá considerar como producto de origen peruano.

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

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

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

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

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

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

Fuente de información:

Tratado de Libre Comercio Perú – EE UU.

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

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

C.9 PASOS A SEGUIR PARA LA EXPORTACION

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

Fecha de elaboración: 2008-05-24

IMPORTANTE PARA EL USUARIO

- La información consignada en la presente ficha técnica es la vigente a la fecha de su elaboración.
- Se recomienda a los usuarios de la ficha que confirmen la información de algunos rubros en las páginas webs referenciadas, principalmente de aquellos que se vinculen a páginas web de los organismos de Estados Unidos (APHIS, USDA, FDA, entre otros).

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

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