

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

Requisitos No Arancelarios



Semillas Para Siembra

**Nombre comercial en Español:** Semillas de Tomate

**Nombre comercial en Inglés:** Tomato Seed

**Nombre científico:** *Lycopersicon esculentum*, Mill.

**Familia:** Solanaceae

**Partida arancelaria:** 1209.91.50.00

**Descripción arancelaria:** Semillas de tomate

## CONTENIDO

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

## A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

### A.1 CARACTERÍSTICAS

La semilla de tomate es el óvulo fecundado y maduro. La semilla está constituido de un embrión bien desarrollado con una reserva alimentaria (endosperma) rodeado por cubiertas y tegumentos (no todas las semillas tienen endosperma) la reserva alimentaria queda en el embrión en los colitodones. La forma de la semilla es variable, formas irregulares, el tamaño de la semilla es variable, microscópicos y gigantes, el color de la semilla es el color de la cubierta de la semilla.

La cubierta está constituido por la madre (2n) la parte primaria y la secundaria todo el citoplasma es aportado por la madre en un individuo somático, debido que solo ingresa al ovario, espermátidas que son puro material genético

Entre las características que se buscan en la producción de las semillas se encuentran:

- Agronómica: rendimiento, resistencia a enfermedades, etc.  
% Germinación mínima: 75%  
Tiempo promedio de germinación (1): 5 – 7 días
- Morfológicas (forma, color, peso, tamaño); organolépticas y nutricionales.
- Ambientales: reducción en el uso de químicos, reducción en el uso de agua.

Se debe tomar en cuenta que los distintos niveles de contenido de humedad en las semillas de hortalizas generan distintas consecuencias, como se observa en el cuadro que se muestra a continuación:

CONTENIDO DE HUMEDAD	CONSECUENCIAS
Más de 45 - 60	Germinación
Más de 18 - 20	Respiración alta
Más de 12 - 14	Desarrollo de hongos
Más de 8 - 9	Poca o ninguna actividad de hongos
Más de 4 - 8	Almacenaje hermético es seguro

Fuente: Fundación para el desarrollo del Agro. Noviembre 1989. "Manual de Control de Calidad en Semillas"

Una semilla óptima debe ser de buena variedad, resistente a plagas y enfermedades y a la vez debe ser de buena calidad, para esto debe cumplir con:

- Componente Genético.- Aquí se tiene que ver la pureza variedad o genética y siempre debemos obtener 100%, este factor es fundamental en la calidad de la semilla. Mientras más pureza genética mayor precio y mejor semilla.
- Componente físico.- Aquí se demuestra la pureza física o semilla pura y se mide en porcentaje de semilla pura, otras semillas, malezas y material inerte.
- Componente Fisiológico.- Se evalúa a través de la prueba de germinación, se puede manejar adecuadamente un medio ambiente del campo de cultivo, así también no influyen el factor de almacenamiento, para dicha prueba de germinación se debe contar y controlar ciertos elementos como temperatura y manejo de temperatura y manejo del cultivo.

#### Fuente de información:

- **Roberto Ugás, Saray Siura Francisco Delgado, Andrés Casas, Julio Toledo. 2000. Libro "Hortalizas - Datos Básicos". Lima. Ediciones Universidad Nacional Agraria La Molina.**
- **FUNDEAGRO. 1999.**  
"Manual de Control de Calidad en Semillas"
- **Universidad del Nordeste - Argentina**  
Hipertextos del área de biología  
[http://www.biologia.edu.ar/botanica/tema6/6\\_7semilla.htm](http://www.biologia.edu.ar/botanica/tema6/6_7semilla.htm)

- **Comercializadora mexicana “FAX México SA”**  
Semillas de Hortalizas  
<http://www.faxsa.com.mx/>  
Fundagro. 1999. Manual de control de calidad de semillas. Lima, Perú; Vides A., Luis

## **A.2 VARIEDADES**

Las principales variedades cultivadas en el Perú son las siguientes: Brigada, Chef, Daniela, Duke, EF 163, Empire, Heinz 3302, Luxor, Max, Nema-Mech, Nema 1400, Peto 9889, Río Fuego, Río Grande, Super Max, Tres Ríos, UC-82

### **Fuente de información:**

**Roberto Ugás, Saray Siura Francisco Delgado, Andres Casas, Julio Toledo. 2000. Libro “Hortalizas - Datos Básicos”. Lima. Ediciones Universidad Nacional Agraria La Molina.**

## **A.3 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES**

Las semillas de tomate aquí descritas están destinadas al cultivo de la planta de tomate, por ello no se consideran propiedades, ni aspectos nutricionales.

## **A.4 PRODUCCIÓN**

### **a. Climas y Suelos apropiados**

**Clima:** Requiere un clima cálido, con temperaturas que fluctúen entre 18 y 28°C. Es susceptible a heladas, además se deberá tomar en cuenta que una humedad relativa baja favorece al cultivo.

**Suelos:** Suelos, ricos en materia orgánica y bien drenados, que sean moderadamente tolerantes a la acidez y a la salinidad. El pH óptimo es entre 5.5 - 6.8.

### **Fuente de información:**

**Roberto Ugás, Saray Siura Francisco Delgado, Andres Casas, Julio Toledo. 2000. Libro “Hortalizas - Datos Básicos”. Lima. Ediciones Universidad Nacional Agraria La Molina.**

### **b. Riegos**

Los riegos deben ser frecuentes y ligeros al inicio del cultivo, y luego distanciados. Se recomienda alejar el surco de riego del pie de planta y evitar la inundación de la cama.

### **Fuente de información:**

**Roberto Ugás, Saray Siura Francisco Delgado, Andres Casas, Julio Toledo. 2000. Libro “Hortalizas - Datos Básicos”. Lima. Ediciones Universidad Nacional Agraria La Molina.**

### **c. Fertilización**

Aplicar materia orgánica a la preparación del terreno o en bandas al cambio de surco. Todo el P (Fósforo) y K (Potasio) a la preparación del terreno o al primer cambio de surco, N (Nitrógeno) fraccionado en 2-3 momentos. Dosis recomendada: 200 Nitrógeno - 120 Fósforo – 180 Potasio.

### **Fuente de información:**

**Roberto Ugás, Saray Siura Francisco Delgado, Andres Casas, Julio Toledo. 2000. Libro “Hortalizas - Datos Básicos”. Lima. Ediciones Universidad Nacional Agraria La Molina.**

#### **d. Períodos de cultivo**

Se suele cultivar todo el año

**Fuente de información:**

Roberto Ugás, Saray Siura Francisco Delgado, Andres Casas, Julio Toledo. 2000. Libro "Hortalizas - Datos Básicos". Lima. Ediciones Universidad Nacional Agraria La Molina.

#### **e. Cosecha**

La recolección debe hacerse dependiendo de la finalidad del fruto, si es para consumir en fresco o para consumo industrial. Por lo general, el fruto debe recolectarse cuando haya alcanzado su estado de madurez fisiológica pero que todavía presente un color verde. Esto alarga la vida post-cosecha del producto y lo hace más resistente a la manipulación. Para la industria, los tomates se cosechan dependiendo de las exigencias de madurez del proceso. En la cosecha, la recolección se hace manualmente depositando los tomates en canastillas.

**Fuente de información:**

Food and Agriculture Organization of the United Nations- FAO

Tomate

<http://www.fao.org/inpho/content/documents/vlibrary/AE620s/Pfrescos/TOMATE.HTM>

#### **f. Plagas**

Arañita roja, comedores de hoja y frutos, chinche del tomate, gusanos de tierra, mosca barrenadora, mosca minadora, mosca blanca, mosquilla de los brotes, nemátodos, polilla, pulgones.

**Fuente de información:**

Roberto Ugás, Saray Siura Francisco Delgado, Andres Casas, Julio Toledo. 2000. Libro "Hortalizas - Datos Básicos". Lima. Ediciones Universidad Nacional Agraria La Molina.

#### **g. Enfermedades**

Chupadera, escaldadura, hielo o ranca, marchitez bacteriana, marchitez, pudrición apical del fruto, pudrición gris, tizón temprano, virosis.

**Fuente de información:**

Roberto Ugás, Saray Siura Francisco Delgado, Andres Casas, Julio Toledo. 2000. Libro "Hortalizas - Datos Básicos". Lima. Ediciones Universidad Nacional Agraria La Molina.

#### **h. Zonas de Producción Nacional**

Lima (Rímac, Chillón, Turín), La Libertad, Ica, Huaraz-Chancay, Barranca, Huacho, Cañete, Arequipa, Lambayeque y Mala.

**Fuente de información:**

Roberto Ugás, Saray Siura Francisco Delgado, Andres Casas, Julio Toledo. 2000. Libro "Hortalizas - Datos Básicos". Lima. Ediciones Universidad Nacional Agraria La Molina.

## **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
1209.91	-- Semillas de hortalizas:
1209.91.50.00	--- De tomates ( <i>Lycopersicum spp</i> )

## EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
1209.91.80.70	Tomato seed

### 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 Status 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 semilla de tomate:

HTS8*	Descripción	Unidad de cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
1209.91.80	Vegetable seeds, nesi, of a kind used for sowing	Kg	1.5 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.tlisperu-eeuu.gob.pe>
  - **Preferencia arancelaria**  
**Paso 1:** Portal principal del TLC Perú – EE.UU.; **Paso 2:** Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EE.UU. – Textos Completos; **Paso 3:** Capítulo Dos: Lista Arancelaria de EE.UU.; **Paso 4:** Buscar por Capítulo de acuerdo a la partida arancelaria.
  - **Categoría de desgravación**  
**Paso 1:** Portal principal del TLC Perú – EE.UU.; **Paso 2:** Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EE.UU. – Textos Completos; **Paso 3:** Capítulo Dos: Trato Nacional y Acceso de Mercancías al Mercado; **Paso 4:** Buscar Anexo 2.3 “Eliminación Arancelaria”.
- “**Aprovechando el TLC Perú-EE.UU. Guía práctica para la Empresa**”. Año 2008. **Asociación de Exportadores – ADEX**.
- **United Status International Trade Commission – USITC**  
<http://www.usitc.gov/>  
**Paso 1:** Portal principal del USITC; **Paso 2:** HTS Online Search

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

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

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

<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 de semillas de tomate 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).

La *Federal Seed Act* exige que las semillas comercializadas tanto en el mercado nacional como exterior sean etiquetadas con la información veraz y que permita a los compradores tomar decisiones con conocimiento de causa. También debe contar con un Certificado Fitosanitario emitido por SENASA el cual se detalla en el numeral C.4.

En caso de no cumplir con este requisito, las semillas importadas son sometidas a un muestreo, el cual es realizado por la autoridad aduanera de acuerdo a lo establecido por el *Federal Seed Act*, siendo este servicio obligatorio a cambio de un pago, el cual se realiza al momento de ingresar la mercancía al país de destino.

El propósito del muestreo es analizar las muestras de semillas donde se buscará factores tales como:

- Pureza
- Germinación

- Control de plagas y enfermedades
- Contenido de humedad

**Fuente de información:**

- **Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**  
Seed Regulatory and Testing Services  
<http://www.ams.usda.gov>  
**Paso 1:** Portal principal del AMS (USDA); **Paso 2:** Fair trading Regulations; **Paso 3:** Federal Seed Act.
- **Resolución Ministerial N° 615-2003-SA/DM publicada el 28 de Mayo del 2003 en el Diario Oficial “El Peruano” (próxima a ser modificada)**

#### C.4 REQUISITOS FITOSANITARIOS

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

**Para evidenciar el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios**, se deberá contar con un Certificado Fitosanitario emitido por SENASA el cual certifica que las semillas han sido inspeccionadas y son consideradas 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, las semillas de tomate deben someterse a un tratamiento establecido por APHIS en su *Treatment manual* (Manual de tratamiento) el cual se detalla a continuación:

- **Plaga:** *Trogoderma granarium* (escarabajo khapra).
- **Tratamiento:** T203-I MB (“Q” solo etiqueta) at NAP—tarpaulin or chamber.

Temperatura	Tasa de Dosis (Lb / 1.000 Ft3)	Lectura mínima de concentración (onzas) en:			
		0.5 Hrs	2 Hrs	4 Hrs	12 Hrs
90° F o menos	2.5lbs.	30	20	20	15
80 – 89° F	3.5lbs.	42	30	30	20

**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).

Para el caso de las semillas no se requiere determinar los niveles máximos de residuos de plaguicidas porque no son utilizadas para el consumo humano.

### 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.

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

### Fuente de información:

**Foodsafety.gov (CFSAN – FDA)**

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

<http://www.foodsafety.gov>

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

## C.7 COMERCIALIZACIÓN

### C.7.1. Envase

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

Para el caso de las semillas, los importadores, compradores y fabricantes de envases proporcionan sus recomendaciones.

Entre los envases más utilizados se incluyen los siguientes:

Sacos de polietileno desde 25 hasta 50 kilos. Lo cual dependerá del requerimiento por parte del cliente.



Para las semillas, los envases a usar pueden ser divididos en permeables y semipermeables, en función al intercambio de humedad que puede ocurrir entre la humedad y el medio ambiente que las rodea. Como ejemplo de los envases permeables se pueden citar a los de papel, ixtle (fibra de *Agave sp.*), algodón y plástico trenzado, todos estos tipos de envases permiten libremente el intercambio de humedad, lo que quiere decir, que si la semilla estuviera seca y el ambiente húmedo, en poco tiempo la semilla también estará húmeda, la velocidad va a depender de la exposición de la semilla al aire.

Hay grandes avances en el manejo de las semillas, como el uso de envases de diferentes tamaños, para atender las necesidades de los consumidores, que van desde unos cuantos gramos, hasta varias toneladas, la utilización de los envases conteniendo un determinado número de semillas, ya no por peso; los envases de papel como sinónimo de alta tecnología; los envases impermeables, para el almacenamiento bajo condiciones adversas, la distribución de semillas a granel y la utilización de los envases como herramienta de mercadotecnia.

**Fuente de información:**

**Seed News**

Envase para semillas

<http://www.seednews.inf.br>

**Paso 1:** Portal principal en español de Seed News; **Paso 2:** Archivo On line; **Paso 3:** Buscar "Envase para semillas".

## **C.7.2 Embalaje**

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

Es importante embalar la semilla en envases secos, para mantener la humedad; se realiza 3 sacos polipropileno, con la finalidad de proteger al producto de daños mecánicos.

**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).

**Seminis**

Semillas Seminis del Perú

### 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).

El etiquetado para semillas debe contar además con:

- Nombre del tipo y/o variedad de la fruta u hortalizas.
- Variedad o híbrido, según corresponda.
- Categoría.
- Porcentaje de la semilla pura.
- Porcentaje de la semilla híbrida.
- Porcentaje y fecha de germinación.
- Nombre y domicilio del envasador.
- Número de lote
- Fecha envasado (mes y año)
- Estado sanitario. (Si es que la semilla fue tratada)

#### 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)**  
Seed Regulatory and Testing Services  
<http://www.ams.usda.gov>  
**Paso 1:** Portal principal USDA – AMS; **Paso 2:** Fair trading Regulations; **Paso 3:** Federal Seed Act.

#### C.7.4 Transporte

Para el transporte, las bolsas no deben apilarse en el mismo sentido, pues resultan inestables originando amenazas de derrumbe. Para evitar el riesgo de desmoronamiento (peligroso para la mano de obra), se debe formar pilas capa por capa, en hileras regulares, alternando las bolsas a lo largo y a lo ancho, cuidando particularmente la colocación correcta de las bolsas externas, a fin de lograr pilas de paredes verticales que formen un ángulo recto en cada esquina.

Para un almacenamiento prolongado y satisfactorio, es necesaria una cámara de frío con temperatura y humedad que no superen los 10° C y el 50%, respectivamente. Para el almacenamiento de hasta un año de duración, la temperatura y humedad relativa no deben exceder de 25° C y 50%, en términos muy generales, manteniéndose en un lugar fresco y seco.

**Fuente de información:**

- Jean Appert, Libro “El almacenamiento de granos y semillas”. Editorial Hemisferio Sur.
- Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación “Guía para la tecnología de las semillas de Hortalizas”.

#### C.7.5 Órdenes para la Comercialización (*Marketing order*)

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: 1209.91.80.70 - *Tomato seed*

- New Orleans, LA
- San Francisco, CA
- Los Angeles, CA
- Miami, FL
- Seattle, WA
- Cleveland, OH
- San Diego, CA
- Detroit, MI

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 indica 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
- (c) la mercancía es producida enteramente en el Perú a partir exclusivamente de materiales originarios.

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

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

- a. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción son originarios de Perú o EE.UU.; es decir, que las semillas de tomate sean cultivadas, cosechadas y/o recolectadas 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

---

<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

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 semillas de tomate, cualquier capítulo distinto del 12.

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

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

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

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

- (a) una certificación escrita o electrónica emitida por el importador, exportador o productor<sup>2</sup>; o
- (b) el conocimiento del importador de que la mercancía es originaria, incluyendo la confianza razonable en la información que posee el importador de que la mercancía es originaria<sup>3</sup>.

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

**Fuente de información:**

Tratado de Libre Comercio Perú – EE UU.

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

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

## C.9 PASOS A SEGUIR PARA LA EXPORTACIÓN

Los exportadores de productos agrícolas frescos deberían considerar los aspectos indicados en el **Anexo F-07** para exportar sus productos a los EE.UU.

**Fecha de elaboración: 2009-04-03**

### IMPORTANTE PARA EL USUARIO

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

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

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