

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

Requisitos No Arancelarios



Frutas y Frutos

Nombre comercial en Español: Tangelo

Nombre comercial en Inglés: Minneolla

Nombre científico: *Citrus reticulata x Citrus paradisi*

Familia: Rutaceae

Partida arancelaria: 0805.20.20.00

Descripción arancelaria: Tangelo (*Citrus reticulata x Citrus paradisi*)

CONTENIDO

<u>N°</u>	<u>Título</u>	<u>Página</u>
A.	GENERALIDADES DEL PRODUCTO	3
A.1	Características	3
A.2	Variedades	3
A.3	Propiedades y Aspectos Nutricionales	3
A.4	Producción	4
B.	ASPECTOS ARANCELARIOS	6
B.1	Partida Arancelaria	6
B.2	Preferencia Arancelaria	7
C.	REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.	8
C.1	Entidades que regulan	8
C.2	Procedimiento de Importación para Productos Agrícolas Frescos	9
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales.	9
C.3	Requisitos Fitosanitarios	17
C.5	Evaluación de Residuos Tóxicos	18
C.6	Buenas Prácticas Agrícolas	20
C.7	Comercialización	20
C.7.1	Envase	20
C.7.2	Embalaje	21
C.7.3	Marcado y Etiquetado	21
C.7.4	Transporte	22
C.7.5	Órdenes para la Comercialización (Marketing orders)	22
C.6.6	Ley contra el Bioterrorismo	23
C.6.7	Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.	23
C.7.8	Certificación CTPAT y BASC	24
C.8	Reglas de Origen y Certificación de Origen	25
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	26

A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

A.1 CARACTERÍSTICAS

El tangelo es un híbrido de las especies *Citrus reticulata* x *Citrus paradisi* (mandarina x pomelo).

La pulpa contiene mayor porcentaje de jugo que los otros cítricos, su concentración de azúcar es mayor. La cáscara es más gruesa que de la naranja y la mandarina.

Fuente de información:
Elaboración propia

A.2 VARIEDADES

Entre las variedades de interés de tangelo: 'Minneolla', 'Sampson', 'Seminole', 'Orlando'.

El tangelo Minneolla es la variedad comercial.

Fuente de información:

Minag
Tangelo

<http://www.minag.gob.pe/download/pdf/sectoragrario/agricola/lineasdecultivosemergentes/tangelo.pdf>

A.3 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

Contiene una cantidad moderada de hidratos de carbono y su valor calórico es bajo. Destaca su aporte de vitamina C, sustancias de acción antioxidante y su alto contenido de ácidos orgánicos, entre ellos, el cítrico (de acción desinfectante), málico, oxálico y salicílico (de acción anticoagulante y antiinflamatoria). También es rica en minerales como el potasio y el magnesio, entre otros. Su contenido en fibra es moderado.

En el cuadro que se muestra a continuación, se indica la composición nutricional de cítricos que se aplica para el tangelo por la composición en 100 g de sustancia comestible:

COMPUESTO	CANTIDAD
Agua	87 g
Proteínas	1 g
Lípidos	0.2 g
Carbohidratos	12.2 g
Calorías	49 kcal
Vitamina A	200 U.I
Vitamina B1	0.1 mg
Vitamina B2	0.03 mg
Vitamina B6	0.2 mg
Ácido nicotínico	0.2 mg
Vitamina C	50 mg
Sodio	0.3 mg
Potasio	170 mg
Calcio	41 mg
Magnesio	10 mg
Manganeso	0.02 mg

COMPUESTO	CANTIDAD
Hierro	0.4 mg
Cobre	0.07 mg
Fósforo	23 mg
Azufre	8 mg
Cloro	4 mg

Fuente: Infoagro.com

Fuente de información:

Infoagro

Cítricos

<http://www.infoagro.com/citricos/>

A.4 PRODUCCIÓN

a. Climas y Suelos apropiados

Clima: Los tangelos requieren climas húmedos con temporadas semi-secas con temperatura óptima de 18 a 29°C y con humedad relativa de 87%.

Suelos: Prefieren suelos de profundidad efectiva, libre de pegregosidad y de buen drenaje con un pH de 5.5 a 6.5 respectivamente.

Fuente de información:

Ministerio de Agricultura – Perú - MINAG

Tangelo

<http://www.minag.gob.pe/download/pdf/sectoragrario/agricola/lineasdecultivosemergentes/TANGELO.pdf>

b. Períodos de cultivo

Frutal perenne, la producción se obtiene a partir del cuarto año después del trasplante, con marcada estacionalidad en los meses de mayo-agosto.

Fuente de información:

Ministerio de Agricultura – Perú - MINAG

Línea de Cultivos Emergentes

<http://www.minag.gob.pe/frutas/fichas-t-cnicas.html>

c. Riegos

Para el caso de tangelos, se requiere grandes cantidades de agua (9.000-12.000 m³/ha). El riego se realiza por inundación, también pudiendo emplear el riego localizado en grandes extensiones.

Se recomienda dar riegos diarios en verano, y al menos dos o tres semanales en invierno. Además es necesaria la aplicación de los fertilizantes con el riego en bajas concentraciones, no incrementando de este modo la salinidad del agua del riego.

Para que el árbol adquiera un adecuado desarrollo y nivel productivo con el riego por goteo es necesario que posea un mínimo volumen radicular o superficie mojada, que se estima en un 33% del marco de plantación en el caso de cítricos con marcos de plantación muy amplios, como la mitad de la superficie sombreada por el árbol.

Fuente de información:

- **Infoagro**

El Cultivo de las Mandarinas

<http://www.infoagro.com/citricos/mandarina.htm>

d. Fertilización

Para realizar el programa de fertilización se recomienda realizar el análisis del suelo en el momento de la plantación y luego anualmente el análisis foliar para realizar la recomendación y saber la deficiencia de la planta.

En el momento de la plantación se recomienda realizar la aplicación de materia orgánica; durante el cultivo tiene alta demanda de macro y micronutrientes; además es una planta que frecuentemente sufre deficiencias, destacando la carencia de magnesio, que está muy relacionada con el exceso de potasio y calcio, se recomienda la aplicación de foliares. Presenta déficit en hierro está ligado a los suelos calizos, con aplicación de quelatos que suponen una solución escasa y un coste considerable. Considerar que el exceso de aplicación de nitrógeno puede generar la presencia de fruta con bufado, mientras que la falta de calcio genera el problema de crising. Las deficiencias fisiológicas provienen en muchos casos de una inadecuada fertilización del cultivo.

Fuente de información:

Elaboración propia

e. Cosecha

La cosecha, tiene lugar cuando el color (amarillo, anaranjado y/o rojo) cubre un 75% de la superficie de la fruta, y un cociente de sólidos solubles/acidez igual o mayor a 8.0.

La recolección es manual y debe realizarse con alicates, evitando el tirón. Se debe efectuar en ausencia de rocío o niebla. Los envases empleados en la recolección son capachos o cajas de plástico con capacidad para 18 - 20 Kg, siendo deseable protecciones de goma espuma y volcado cuidadoso. Una vez en los envases definitivos se cargan en camiones ventilados y se trasladan al almacén, procurando evitar daños mecánicos en el transporte.

Fuente de información:

- **Infoagro**
El Cultivo de las Mandarinas
<http://www.infoagro.com/citricos/mandarina.htm>

f. Plagas

- Minador de los cítricos (*Phyllocnistis citrella*)
- Mosca blanca (*Aleurothrixus floccosus*)
- Mosca de la fruta (*Ceratitidis capitata* y *Anastrepha ludens*)
- Pulgones (*Aphis spiraecola*, *A. gossypii*, *A. citricola*, *Toxoptera aurantii*, *Myzus persicae*)
- Ácaro del tostado (*Phyllocoptruta oleivora*)
- Acaro hialino (*Polyphagotarsonemus latus*)
- Minador de la hoja (*Phyllocnistis citrella*)
- Arañita roja (*Tetranychus* spp.)
- Thrips (*Frankiniella* spp)
- Mosca minadora (*Liriomyza huidobrensis*)
- Cóccidos o cochinillas

Fuente de información:

Infoagro
El Cultivo de las Mandarinas
<http://www.infoagro.com/citricos/mandarina.htm>

g. Enfermedades

Las enfermedades del tangelo son las mismas del cultivo de la mandarina:

- Nemátodo de los cítricos (*Tylenchulus semipenetrans*)
- Gomosis, podredumbre de la base del tronco y cuello de la raíz y podredumbre de raíces absorbentes (*Phytophthora nicotiane*, *P. citrophthora*)
- *Alternaria alternata* pv. *Citri*
- Virus de la tristeza de los cítricos o citrus tristeza virus (CTV)

Fuente de información:

Infoagro

El Cultivo de las Mandarinas

<http://www.infoagro.com/citricos/mandarina.htm>

h. Zonas de Producción Nacional

El tangelo, se encuentra permitido para determinadas zonas productoras del Perú. Estas zonas son: Piura, Lambayeque, Lima, Ica y Junín.

Fuente de información:

Treatment Manual – Manual de tratamientos

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

Paso 1: Portal Principal del APHIS (USDA); **Paso 2:** Import and Export; **Paso 3:** Plan Import Information; **Paso 4:** View List of Electronic Manuals; **Paso 5:** Importation of Plant Products; **Paso 6:** Fruits and vegetables Import requirements

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
0805.20.20.00	Tangelo (<i>Citrus reticulata</i> x <i>Citrus paradisis</i>)

EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0805.20.00.80	Mandarins, clementines, wilkings and similar citrus hybrids. Other.

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 el tangelo:

HTS8*	DESCRIPCIÓN	Unidad de Cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
0805.20.00	Mandarins, clementines, wilkings and similar citrus hydrids.	Kg	1.9 cents/kg	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.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 tangelo, para que sea considerado un producto admisible, debe contar con los tratamientos especificados en el numeral C.4.

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:** PPD 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 de tangelos 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).

Criterio Microbiológico

Si bien no es obligatorio en los EE.UU., 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.

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 Naranjas Florida y Tangelos” (*Fuente: United States Standards for Grades of Florida Oranges and Tangelos*) establecida por el USDA. A continuación se presentan los diferentes grados para las mandarinas así como sus respectivas tolerancias, que se presentan:

Clasificación

Grado U.S. Fino.

El "Grado U.S. Fino" está conformado por las que cumplen con los requisitos siguientes:

- (a) Requerimientos Básicos:
 - (1) Decoloración:

(i) No más que un décimo de la superficie, del conjunto, pudiendo ser afectado por decoloraciones.

- (2) Firmeza;
- (3) Madurez;
- (4) Variedad con características similares;
- (5) Con buena forma
- (6) Con buen color;
- (7) Textura suave.

(b) Libre de:

- (1) Contenido de amonio;
- (2) Cáscara gruesa;
- (3) Lunares oscuros;
- (4) Arrugas;
- (5) Putrefacciones;
- (6) Costras
- (7) Ombligos partidos
- (8) Quemaduras por spray;
- (9) Áreas sin madurar
- (10) Roturas en la cáscara no curadas; y,
- (11) Fruta con gusanos.

(c) Sin heridas por:

- (1) Magulladuras;
- (2) Manchas verdes;
- (3) Manchas grasosas;
- (4) Ombligos ásperos, grandes o protuberantes;
- (5) Escamas;
- (6) Cicatrices;
- (7) Roturas en la cáscara; y,
- (8) Ralladuras de espinas.

(d) Libre de daños por:

- (1) Suciedad u otro material extraño;
- (2) Enfermedades;
- (3) Sequedad o blando;
- (4) Granizada;
- (5) Insectos;
- (6) Lignificación;
- (7) Quemaduras de sol; y,
- (8) Otros medios.

- Calidad interna: Las exigencias internas para "Clasificación en EE UU AA Jugo (Doble A)" o "Clasificación en EE UU Jugo" pueden ser especificadas de acuerdo a la clasificación de la fruta.

Grado U.S. Nº 1 Brilloso.

Los requerimientos para esta categoría son los mismos a los aplicados para U.S. Nº 1 excepto que la fruta deberá tener no más de un quinto de la superficie, del conjunto, este afectado por decoloraciones.

- Calidad interna: Las exigencias internas para "Clasificación en EE UU AA Jugo (Doble A)" o "Clasificación en EE UU Jugo" pueden ser especificadas de acuerdo a la clasificación de la fruta.

Grado U.S. Nº 1.

El "Grado U.S. Nº 1" está conformado por las que cumplen los siguientes requerimientos:

- (a) Requerimientos Básicos:
- (1) Coloración:
 - (i) Temporada temprana y media bastante bien coloreadas.
 - (2) Decoloración: No más que un tercio de la superficie, del conjunto puede ser afectado por decoloraciones.
 - (3) Con una textura bastante suave;
 - (4) Firme;
 - (5) Madura;
 - (6) Características similares de la variedad;
 - (7) Bien formada;
- (b) Libre de:
- (1) Putrefacciones;
 - (2) No curadas de roturas en la cáscara; y
 - (3) Gusanos.
- (c) Libre de daños por:
- (1) Contenido de amonio;
 - (2) Magulladuras;
 - (3) Cáscara gruesa;
 - (4) Lunares oscuros;
 - (5) Arrugas;
 - (5) Suciedad u otro material extraño;
 - (7) Enfermedades;
 - (8) Sequedad o blandura;
 - (9) Manchas verdes;
 - (10) Granizada;
 - (11) Insectos;
 - (12) Manchas de aceite;
 - (13) Lignificación;
 - (14) Costras;
 - (15) Escamas;
 - (16) Cicatrices;
 - (17) Roturas de piel;
 - (18) Ombligos partidos, ásperos o protuberantes;
 - (19) Quemaduras de spray;
 - (20) Quemaduras de Sol;
 - (21) Raspaduras de espinas; y,
 - (22) Otros medios.
- Calidad interna: Las exigencias internas para "Clasificación en EE UU AA Jugo (Doble A)" o "Clasificación en EE UU Jugo" pueden ser especificadas de acuerdo a la clasificación de la fruta.

Grado U.S. N° 1 Dorada.

Los requerimientos para esta categoría son los mismos a los aplicados para U.S. N° 1 excepto que no más del 30 por ciento, por conteo, de la fruta deberá tener más de un tercio de la superficie, en el conjunto, afectado por decoloraciones.

- Calidad interna: Las exigencias internas para "Clasificación en EE UU AA Jugo (Doble A)" o "Clasificación en EE UU Jugo" pueden ser especificadas de acuerdo a la clasificación de la fruta.

Grado U.S. N° 1 Bronceada.

Los requerimientos para esta categoría son los mismos a los aplicados para U.S. N° 1 excepto que por lo menos el 30 por ciento, por conteo, de la fruta debe tener más de un tercio de su superficie, en el conjunto, afectado por decoloraciones.

La decoloración predominante en cada fruta deben ser del tipo ácaro de óxido.

- Calidad interna: Las exigencias internas para "Clasificación en EE UU AA Jugo (Doble A)" o "Clasificación en EE UU Jugo" pueden ser especificadas de acuerdo a la clasificación de la fruta.

Grado U.S. N° 1 Rojizo.

Los requerimientos para esta categoría son los mismos a los aplicados para U.S. No 1 excepto que por lo menos el 30 por ciento, por conteo, de la fruta debe tener más de un tercio de su superficie, en el conjunto, afectado por decoloraciones.

- Calidad interna: Las exigencias internas para "Clasificación en EE UU AA Jugo (Doble A)" o "Clasificación en EE UU Jugo" pueden ser especificadas de acuerdo a la clasificación de la fruta.

Grado U.S. N° 2 Brilloso.

Los requerimientos para esta categoría son los mismos a los aplicados para U.S. N° 1 excepto que la fruta que no deberá tener más de un quinto de la superficie, del conjunto, afectado por decoloraciones.

- Calidad interna: Las exigencias internas para "Clasificación en EE UU AA Jugo (Doble A)" o "Clasificación en EE UU Jugo" pueden ser especificadas de acuerdo a la clasificación de la fruta.

Grado U.S. N° 2.

El "Grado U.S. N° 2" conformado por naranjas que cumplen los siguientes requerimientos:

(a) Requerimientos Básicos:

(1) Decoloración:

- (i) No más que la mitad de la superficie, del conjunto, Puede ser afectado por decoloraciones.

(2) Bastante firme;

(3) Madura;

(4) Razonablemente bien coloreada;

(5) Características similares de la variedad;

(6) No mas que ligeramente deforme; y,

(7) No más que ligeramente áspero:

(b) Libre de:

(1) Putrefacciones;

(2) Cortes no tratados;

(3) Frutas agusanada.

(c) No dañadas por:

(1) Contenido de amonio;

(2) Magulladuras;

(3) Cáscara gruesa;

(4) Lunares oscuros;

(5) Arrugas;

(5) Suciedad u otro material extraño;

(7) Enfermedades;

(8) Sequedad o blandura;

(9) Manchas verdes;

(10) Granizada;

(11) Insectos;

(12) Manchas de aceite;

(13) Lignificación;

(14) Costras;

(15) Escamas;

(16) Cicatrices;

(17) Roturas de piel;

- (18) Ombligos partidos, ásperos o protuberantes;
- (19) Quemaduras de spray;
- (20) Quemaduras de Sol;
- (21) Raspaduras de espinas; y,
- (22) Otros medios.

- Calidad interna: Las exigencias internas para "Clasificación en EE.UU. Jugo (Doble A)" o "Clasificación en EE.UU. Jugo" pueden ser especificadas de acuerdo a la clasificación de la fruta.

Grado U.S. N° 2 Rojizo.

Los requerimientos para esta categoría son los mismos a los aplicados para U.S. N° 2 excepto que al menos un 10 por ciento de la fruta deberá tener más de la mitad de la superficie, del conjunto, este afectado por cualquier tipo de decoloraciones.

- Calidad interna: Las exigencias internas para "Clasificación en EE UU AA Jugo (Doble A)" o "Clasificación en EE UU Jugo" pueden ser especificadas de acuerdo a la clasificación de la fruta.

Grado U.S. N° 3.

El "Grado U.S. N° 3" conformado por las que cumplen los siguientes requerimientos:

(a) Requerimientos Básicos:

- (1) Madura;
- (2) Deforme;
- (3) Pobremente colorida;
- (4) Textura áspera no muy grumosa;
- (5) Características similares de la variedad; y,
- (6) Ligeramente esponjosa;

(b) Libre de:

- (1) Putrefacciones;
- (2) Cortes no tratados; y,
- (3) Frutas con gusanos.

(c) Libre de daños muy serios causados por:

- (1) Contenido de amonio;
- (2) Magulladuras;
- (3) Cáscara gruesa;
- (4) Lunares oscuros;
- (5) Arrugas;
- (6) Enfermedades;
- (7) Sequedad o blandura;
- (8) Granizada;
- (9) Insectos;
- (10) Lignificación;
- (11) Costras;
- (12) Escamas;
- (13) Cicatrices;
- (14) Roturas de piel;
- (15) Ombligos partidos;
- (16) Quemaduras de spray;
- (17) Quemaduras de Sol; y,
- (18) Otros medios.

- Calidad interna: Las exigencias internas para "Clasificación en EE UU AA Jugo (Doble A)" o "Clasificación en EE UU Jugo" pueden ser especificadas de acuerdo a la clasificación de la fruta.

Tolerancias

Con el objeto de permitir variaciones para una apropiada clasificación y arreglo de las categorías, las siguientes tolerancias basadas en muestras de 25 unidades por conteo, serán permitidas a cuenta que se cumpla lo siguiente:

(a) DEFECTOS

1) Grado U.S. Fino, Grado U.S. N° 1 Brilloso, Grado U.S. N° 1, Grado U.S. N° 1 Dorado, Grado U.S. N° 1 Bronceado, Grado U.S. N° 1 Rojizo, Grado U.S. N° 2 Brilloso, Grado U.S. N° 2, y Grado U.S. N° 2 Rojizo.

(i) Para defectos en el punto de embarque. No más del 10 por ciento de la fruta en cualquier lote puede fallar en las exigencias especificadas para la categoría: A condición de que, incluida en esta cantidad, no más del 5 por ciento podrá tener serios defectos que causen daños muy serios, incluyendo en esta cantidad última no más del 1 por ciento para frutas podridas o con gusanos.

(ii) Para defectos en ruta o en el destino. No más del 12 por ciento de la fruta que falle en las exigencias especificadas para la categoría: A condición de que, este incluida en esta cantidad no más que los siguientes porcentajes de defectos:

- (A) El 10 por ciento para fruta que tiene defectos permanentes; o,
- (B) El 7 por ciento para defectos que causan serios daños, incluyendo allí no más del 5 por ciento para daños muy serios por defectos permanentes y no más del 3 por ciento para fruta podrida o con gusanos.

2) Grado U.S. N° 3.

(i) Para defectos en el punto de embarque. No más del 10 por ciento de la fruta en cualquier lote puede fallar en las exigencias especificadas para la categoría: A condición de que este incluida en esta cantidad no más de 1 por ciento de fruta podrida o con gusano.

(ii) Para defectos en ruta o en el destino. No más del 12 por ciento de la fruta que falle en las exigencias especificadas para la categoría: A condición de que, este incluida en esta cantidad no más que los siguientes porcentajes de defectos:

- (A) El 10 por ciento para fruta que tiene defectos permanentes; o,
- (B) El 3 por ciento para defectos que causan serios daños, incluyendo allí no más del 5 por ciento para daños muy serios por defectos permanentes y no más del 3 por ciento para fruta podrida o con gusanos.

(b) DECOLORACIÓN

(1) Grado U.S. N° 1 Brilloso, Grado U.S. N° 1, Grado U.S. N° 2 Brilloso, y Grado U.S. N° 2.

No más del 10 por ciento de la fruta en cualquier parte puede fallar con las exigencias especificadas para cada categoría que se relacionan con la decoloración. Ninguna muestra puede tener más del 20 por ciento de la fruta con la decoloración excesiva. A condición futura de que en el lote completo cumpla con este porcentaje.

(2) Grado U.S. N° 1 Dorado.

No más del 30 por ciento de la fruta podrá tener un exceso mayor a un tercio de su superficie en el conjunto, y ninguna tolerancia podrá aumentar este porcentaje. Ninguna muestra puede tener más del 40 por ciento de la fruta con la decoloración excesiva: A condición futura de que en el lote completo cumpla con este porcentaje.

(3) Grado U.S. No. 1 Bronceado, and Grado U.S. N° 1 Rojizo.

Al menos el 30 por ciento de la fruta tendrá por lo menos un tercio de la superficie, en el conjunto, afectado por la decoloración, y ninguna tolerancia podrá reducir este porcentaje. Ninguna muestra puede tener menos del 20 por ciento de la fruta con la

decoloración requerida. A condición futura de que en el lote completo cumpla con este porcentaje.

(4) Grado U.S. No. 2 Rojizo.

Al menos el 10 por ciento de la fruta tendrá por lo menos la mitad de la superficie, en el conjunto, afectado por la decoloración, y ninguna tolerancia podrá reducir este porcentaje. A condición futura de que en el lote completo cumpla con este porcentaje

Aplicación de tolerancias.

Muestras individuales son sujetas a las limitaciones siguientes, a no ser que de que este especificado de otra manera. Muestras individuales tendrán no más de unas y medias veces una tolerancia especificada del 10 por ciento o más, y no más que doble una tolerancia especificada de menos del 10 por ciento:

A condición de que, al menos se pueda permitir una fruta descompuesta o con gusanos en cualquier muestra: Y a condición futura, que los promedios para el lote entero estén dentro de las tolerancias especificadas para la categoría.

Tamaño.

(a) Las frutas serán bastante uniformes en el tamaño y serán embaladas en contenedores según métodos reconocidos y aprobados.

(b) " Bastante uniforme en el tamaño " quiere decir que no más del 10 por ciento de las naranjas por muestra puede variar más de mitad la pulgada en el diámetro.

(c) Para permitir variaciones que permitan contar con u tamaño apropiado para las categorías, no más del 10 por ciento de las muestras en cualquier lote puede fallar en las exigencias de tamaño.

Clasificación de defectos

A continuación, se presenta un cuadro que muestra la clasificación de los defectos que pueden tener las mandarinas satsumas, el mismo que abarca presente página y la siguiente:

FACTOR	LESIÓN	DAÑO	DAÑO SERIO	DAÑO MUY SERIO
Con contenido de amoníaco		No ocurrido como un suave tipo de mancha	Las cicatrices son rajadas u oscuras, con un tamaño en total de más de un círculo de ¼ de pulgada de diámetro	En total en más del 25 por ciento de la superficie.
Magulladuras	Las paredes de segmento han colapsado y la cubierta está rota y los sacos de jugo están rotos.	Las paredes de segmento han colapsado y la cubierta está rota y los sacos de jugo están rotos.	Las paredes de segmento han colapsado y la cubierta está rota y los sacos de jugo están rotos.	La fruta está abierta, esta empapada, o la cubierta está rota y los sacos de jugo están rotos causando una condición pesada que afecta todos los segmentos en más de 3/4 de pulgada (19.1 mm) de área magullada o el equivalente de esta cantidad, en volumen cuando más de un área es afectada
Piel gruesa		En total mayor a un círculo de una pulgada de diámetro	En total en más del 25 por ciento de la superficie.	En total en más del 50 por ciento de la superficie.
Lunares oscuros		En total mayor a un círculo de 5/8 de pulgada de diámetro	En total mayor a un círculo de ¾ de pulgada de diámetro	En total en más del 25 por ciento de la superficie.
Arrugas		Piel debilitada, que se extiende en más de un tercio de la superficie.	Piel debilitada, que se extiende en más de un medio de la superficie.	Piel debilitada, que se extiende prácticamente en toda la superficie.

FACTOR	LESIÓN	DAÑO	DAÑO SERIO	DAÑO MUY SERIO
Sequedad o condición de blandura		Afectando a todos los segmentos hasta ¼ de pulgada desde el final de tallo, o el equivalente de esta cantidad, en volumen, si ocurren en otras partes de la fruta.	Afectando a todos los segmentos hasta 1/2 de pulgada desde el final de tallo, o el equivalente de esta cantidad, en volumen, si ocurren en otras partes de la fruta.	Afectando a todos los segmentos hasta 3/4 de pulgada desde el final de tallo, o el equivalente de esta cantidad, en volumen, si ocurren en otras partes de la fruta.
Manchas verdes	En total mayor a un círculo de 3/8 de pulgada de diámetro, causadas por escamas	En total mayor a un círculo de 5/8 de pulgada de diámetro, causadas por escamas	En total mayor a un círculo de 7/8 de pulgada de diámetro, causadas por escamas	En total en más de un tercio de la superficie, causadas por escamas
Manchas de Aceite	En total mayor a un círculo de 3/8 de pulgada de diámetro.	En total mayor a un círculo de 7/8 de pulgada de diámetro.	En total mayor a un círculo de 1-1/4 de pulgada de diámetro.	En total en más de un tercio de la superficie.
Costra		Con daños a la textura o la forma, o en un total mayor a un círculo de 5/8 de pulgada de diámetro	Con serios daños a la textura o la forma, o en un total mayor a un círculo de 3/4 de pulgada de diámetro	En total en más del 25 por ciento de la superficie
Afectada por Orange Scale	Algunas manchas adyacentes al botón al final de tallo, o más de 6 dispersos sobre otras partes de la fruta	En un total mayor a un círculo de 5/8 de pulgada de diámetro	En un total mayor a un círculo de 3/4 de pulgada de diámetro	En total en más del 25 por ciento de la superficie
Cicatrices, granizada o rasguños de espinas (para cicatrices suaves o bastantes suaves ver 51.1161)	Marcada, no suave, que afecte la apariencia más que la cantidad de decoloración permitida en su clasificación.	En un total mayor a un círculo de 1/4 de pulgada de diámetro en una naranja de tamaño 200	Profunda, áspera, en un total mayor a un círculo de 1/2 de pulgada de diámetro; ligeramente áspera, en un total mayor a un círculo de 1-1/4 de pulgada de diámetro; suave o bastante suave con ligero hundimiento, en un total del 10 por ciento de la superficie de las frutas	Profunda, áspera o seriamente afectada.
Roturas de Piel	En un total mayor a un círculo de 1/4 de pulgada de diámetro.	En un total mayor a un círculo de 1/2 de pulgada de diámetro.	En un total mayor a un círculo de 7/8 de pulgada de diámetro.	En total en más del 25 por ciento de la superficie
Quemaduras de Sol		La piel esta aplanada, seca, oscura o dura en un área que exceda el 25 por ciento de la superficie.	La piel esta dura y afecta a más de un tercio de la superficie.	En total en más del 50 por ciento de la superficie
Quemaduras de Spray		En un total mayor a un círculo de 5/8 de pulgada de diámetro	Fuertes, o en un total mayor a un círculo de 1-1/2 de pulgada de diámetro	En total en más del 25 por ciento de la superficie
Ombigos partidos, ásperos o con protuberancias	La hendidura no está curada; o tiene una longitud de de más de 1/8 de pulgada, el ombligo sobresale más allá del contorno general; la apertura es tan	No bien curada, o con una longitud mayor a ¼ de pulgada o más de 3 hendiduras bien curadas, o con el ombligo con protuberancias más	La hendidura no está curada, o tiene más de 1/2 de pulgada de longitud, o en total la longitud de todas las hendiduras	La hendidura no está curada o la fruta está seriamente debilitada.

FACTOR	LESIÓN	DAÑO	DAÑO SERIO	DAÑO MUY SERIO
	amplia, el crecimiento tan doblado y surcada que esto afecta notoriamente la apariencia de la fruta	allá del contorno de la fruta, y con una abertura muy amplia, doblada y surcada que esto afecta seriamente aspecto de la fruta	excede 1 pulgada de longitud, o el ombligo sobresale más allá del contorno general, y la apertura es tan amplia, doblada y surcada que esto afecta seriamente aspecto de la fruta.	

Fuente: Agricultural Marketing Services (USDA)

Fuente de información:

- **Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**
United States Standards for Grades of Florida Oranges and Tangelos
<http://www.ams.usda.gov/>
Paso 1: Portal USDA AMS; **Paso 2:** Grading, Certification and Verification; **Paso 3:** Standards; **Paso 4:** Fresh Fruit & Vegetable (including Fresh Fruits and Vegetables for Processing); **Paso 5:** Fruits for Fresh Market; **Paso 6:** Buscar producto.
- **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.3 REQUISITOS FITOSANITARIOS

Las plantas de producción, inclusive 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, cumpliendo con las regulaciones fitosanitarias establecidas por la Organización de Protección Fitosanitaria (ONPF), por 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, el tangelo debe someterse a un tratamiento establecido por APHIS en su *Treatment manual* (Manual de Tratamiento) el cual se detalla a continuación:

- **Plaga:** *Ceratitis capitata* (Mosca de la fruta mediterránea) y especies de *Anastrepha* (otra que *Anastrepha ludens*)
- **Tratamiento:** T107-a-1 *Cold Treatment*

TEMPERATURA	PERÍODO DE EXPOSICIÓN
34°F (1.11°C) o menos	15 días
35°F (1.67°C) o menos	17 días

En el caso de la mandarina, cada lote de fruta debe ir acompañada 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
- **Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)**
Sanidad Vegetal
www.senasa.gob.pe

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, están mostrados en orden alfabético en la siguiente dirección electrónica:

Fuente de información:

Environmental Protection Agency - EPA

<http://www.epa.gov/pesticides/reregistration/status.htm>

Paso 1: Portal principal del EPA; **Paso 2:** Pesticidas; **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 establecido por la EPA, para mayor información consultar la página Web de la EPA.

PLAGUICIDA	VALOR LMR (ppm)
2,4-D	3.0
Acequinocyl	0.2
Acetamiprid	0.5
Aluminum tris	5.0
Azoxystrobin	10
Bifenthrin	0.05
Buprofezin	2.5
Carfentrazone	0.1
Chlorophenyl	6.0
Cyfluthrin	0.2
Cypermethrin	0.35
Dimethyl	2.0
Diquat	0.05
Ethion	5.0
Fenazaquin	0.5
Fenbuconazole	1.0
Fenpropathrin	2.0
Fenpyroximate	0.6
Ferbam	4.0
Fludioxonil	10
Glyphosate	0.5
Hexakis	20
Hexythiazox	0.35
Imidacloprid	0.7
Methidathion	4.0
Oryzalin	0.05
Paraquat	0.05
Pendimethalin	0.1
Pyraclostrobin	2.0
Pyrimethanil	10*
Rimsulfuron	0.01
Spinetoram	0.3
Spinosad	0.3
Spirodiclofen	0.5
Tebufenozide	0.8
Thiabendazole	10*
Trifloxystrobin	0.6
Trifloxysulfuron	0.03
Trifluralin	0.05

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 mandarinas 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 (CFSSAN – 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 CFSSAN; **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 del tangelo, el envase dependerá del requerimiento del cliente, los envases deberán ser nuevos; se permitirá el uso de materiales y de papelos o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que las impresión o el etiquetado se hagan con tintan o gomas que no sean tóxicas. El material utilizado para el envase generalmente son cajas telescópicas de cartón corrugado con aberturas a los costados para permitir el paso del aire y poder realizar el tratamiento de frío.



C.7.2 Embalaje

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

Por la naturaleza del producto, el embalaje de los tangelos coincide con su envase.

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).
- **Norma Técnica Peruana Cítricos NTP 011.023**

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)**
Country of Origin Labeling
<http://www.ams.usda.gov>
Paso 1: Portal principal del AMS (USDA); **Paso 2:** Buscar “Country of origin” en “Search AMS”; **Paso 3:** Seleccionar la opción “*Agricultural Marketing Service - Country of Origin Labeling*”

C.7.4 Transporte

En el **Anexo F-03** se presentan las condiciones generales para el transporte de productos agrícolas frescos.

Para el caso específico de las mandarinas, se presentan a continuación las temperaturas recomendadas para su transporte y almacenamiento:

Producto	Temperatura		Humedad relativa (%)	Duración aproximada en almacén
	°C	°F		
Tangelo	3 a 4	38 a 40	85 a 90	3 a 4 semanas

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: 0805.20.00.80 - *Mandarins, clementines, wilkings and similar citrus hydrids. Other.*

- Los Angeles, CA
- Philadelphia, PA
- Miami, FL
- Seattle, WA
- Anchorage, AK
- Laredo, TX
- Chicago, IL
- New York, NY

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.

Si el tratamiento no ha sido completado antes de la entrada, mantenga el embarque y contáctese con *Plant Protection and Quarantine* (PPQ), es probable que su embarque solamente pueda entrar por:

- Los puertos estadounidenses localizados al norte de la latitud 39° y al este de la longitud 104°
- Los puertos que tienen aprobadas las facilidades para tratamientos de frío.

Para mayor información sobre contacto con *Plant Protection and Quarantine*, referirse a la fuente de información respectiva.

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.

Plant Protection and Quarantine

http://www.aphis.usda.gov/plant_health/index.shtml

C.7.8 Certificación CTPAT y BASC

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

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

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

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

En el **Anexo F-05** se presentan los detalles referentes a la certificación CTPAT y BASC.

C.8 REGLAS DE ORIGEN Y CERTIFICACIÓN DE ORIGEN

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

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

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

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

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

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

- a. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción son originarios de Perú o EE.UU.; es decir, que el tangelo sea cultivada o cosechada 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 del tangelo, cualquier capítulo distinto del 08.

Si el tangelo 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.

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

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

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

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

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

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).

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.