

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

Requisitos No Arancelarios



Hortalizas, Plantas, Raíces y Tubérculos Alimenticios

**Nombre comercial en Español:** Tomillo Fresco

**Nombre comercial en Inglés:** Fresh Thyme

**Nombre científico:** *Thymus vulgaris*

**Familia:** *Labiaceae*

**Partida arancelaria:** 0910.99.90.00

**Descripción arancelaria:** Tomillo, "curry" y demás especias

## CONTENIDO

<u>N°</u>	<u>Título</u>	<u>Página</u>
<b>A.</b>	<b>GENERALIDADES DEL PRODUCTO</b>	<b>3</b>
A.1	Características	3
A.2	Variedades	3
A.3	Propiedades y Aspectos Nutricionales	3
A.4	Producción	3
<b>B.</b>	<b>ASPECTOS ARANCELARIOS</b>	<b>5</b>
B.1	Partida Arancelaria	5
B.2	Preferencia Arancelaria	5
<b>C.</b>	<b>REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.</b>	<b>7</b>
C.1	Entidades que Regular	7
C.2	Procedimiento de Importacion establecido por APHIS	7
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	11
C.7	Comercialización	11
C.7.1	Envase	11
C.7.2	Embalaje	12
C.7.3	Marcado y Etiquetado	12
C.7.4	Transporte	13
C.7.5	Órdenes para la Comercialización (Marketing Orders)	14
C.7.6	Ley contra el Bioterrorismo	15
C.7.7	Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.	15
C.7.8	Certificación CTPAT y BASC	16
C.8	Reglas de Origen y Certificación de Origen	16
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	17

## **A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO**

### **A.1 CARACTERÍSTICAS**

El tomillo es una planta aromática, vivaz (que vive más de dos años), leñosa, muy polimorfa, de 10 a 40 cm de altura, alcanzando el medio metro en zonas protegidas. Posee numerosas ramas, leñosas, compactas, de color parduzco o blanco aterciopelado.

**Fuente de información:**

Infoagro

Tomillo

<http://www.infoagro.com/aromaticas/tomillo.htm>

### **A.2 VARIEDADES**

En el Perú existen las siguientes clases de Tomillos:

- Tomillo Blanco
- Tomillo de Hoja Ancha
- Tomillo de Hoja Angosta
- Tomillo de Hoja Variada.

**Fuente de información:**

Roberto Ugás, Francisco Delgado. Libro "Características Básicas y Económicas del cultivo de Hierbas de sabor". Lima. Ediciones Universidad Nacional Agraria La Molina.

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

**Propiedades del tomillo:**

- Favorece la digestión, evita los espasmos gástricos e intestinales y la retención pútrida en los intestinos.
- La esencia de la planta abre el apetito, siendo muy interesante en casos de anorexia.
- Planta, rica en hierro. Puede ayudar a suplir la deficiencia del mismo en el organismo.
- Potente antiséptico. Elimina los gérmenes y reduce los síntomas de las infecciones que estos producen, entre ellos la fiebre y el malestar.

**Fuente de información:**

Botanical on line.

Tomillo

<http://www.botanical-online.com/medicinalstimo.htm>

### **A.4 PRODUCCIÓN**

**a. Climas y Suelos apropiados**

Clima: El mas apropiado es el clima tropical y subtropical. Con Alta luminosidad. Tolera bajas temperaturas y sequías.

Suelos: Es primordial verificar la ausencia de capas densificadas sub-superficiales (piso de arado) para en el caso de existir, proceder al cincelado del potrero para evitar así la acumulación de agua.

Dado el grave problema que representa la invasión de malezas, es importante empezar el laboreo el año anterior, realizando tratamientos mecánicos y/o químicos para cortar el ciclo de las malezas y entrar en el cultivo de hierbas.

Es necesaria una buena nivelación de la superficie, para permitir una correcta distribución del agua del riego.

**Fuente de información:**

**Roberto Ugás, Francisco Delgado. Libro “Características Básicas y Económicas del cultivo de Hierbas de sabor”. Lima. Ediciones Universidad Nacional Agraria La Molina.**

**b. Época de Siembra**

La época más adecuada es el otoño (marzo, abril y mayo) y en menor medida la primavera. Pero en el Perú se siembra todo el año.

**Fuente de información:**

**Roberto Ugás, Francisco Delgado. Libro “Características Básicas y Económicas del cultivo de Hierbas de sabor”. Lima. Ediciones Universidad Nacional Agraria La Molina.**

**c. Riegos**

Ligeros y frecuentes.

**Fuente de información:**

**Roberto Ugás, Francisco Delgado. Libro “Características Básicas y Económicas del cultivo de Hierbas de sabor”. Lima. Ediciones Universidad Nacional Agraria La Molina.**

**d. Fertilización**

20 Toneladas/ha; dosis de mantenimiento después de cada cosecha: 1Kg de humos o de compost; anualmente niveles de fertilización: 80-60-120. (Nitrógeno – Fósforo – Potasio)

**Fuente de información:**

**Sistema de Información Rural Arequipa**

Ficha técnica – Cultivo de Tomillo

[http://www.sira-arequipa.org.pe/principal/fichas/med\\_tomillo.pdf](http://www.sira-arequipa.org.pe/principal/fichas/med_tomillo.pdf)

**e. Cosecha**

El periodo de cosecha inicia a los 4 meses del transplante, con una duración de 3 cortes al año.

La cosecha es de hojas: antes de floración; si es para obtención de aceite esencial, cosechar en plena floración, en ambos casos, en días de sol.

**Fuente de información:**

**Roberto Ugás, Francisco Delgado. Libro “Características Básicas y Económicas del cultivo de Hierbas de sabor”. Lima. Ediciones Universidad Nacional Agraria La Molina.**

**f. Plagas**

- Gusanos come hojas y/o tallos (aplicar cada 10 días MVP: 50cc/bomba)
- Pulgones
- Arañita Roja.

**Fuente de información:**

**Roberto Ugás, Francisco Delgado. Libro “Características Básicas y Económicas del cultivo de Hierbas de sabor”. Lima. Ediciones Universidad Nacional Agraria La Molina.**

### g. Enfermedades

- Chupadera
- Mancha de la Hoja

#### Fuente de información:

Roberto Ugás, Francisco Delgado. Libro "Características Básicas y Económicas del cultivo de Hierbas de sabor". Lima. Ediciones Universidad Nacional Agraria La Molina.

### h. Zonas de Producción Nacional

En el Perú se cultiva en Junín (Tarma), Tacna. Lima (Huachipa y Matucana).

#### Fuente de información:

Roberto Ugás, Francisco Delgado. Libro "Características Básicas y Económicas del cultivo de Hierbas de sabor". 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
0910.99.90.00	Tomillo, "curry" y demás especias

#### EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0910.99.05.00	Thyme; bay leaves: Crude or not manufactured

#### Fuente de información:

- **Superintendencia Nacional de Administración Tributaria - SUNAT**  
<http://www.aduanet.gob.pe/>  
**Paso 1:** Portal principal de Aduanet; **Paso 2:** Operatividad aduanera; **Paso 3:** Una partida (Arancel); **Paso 4:** Hacer la búsqueda por código o por descripción; **Paso 5:** Seleccionar partida
- **United States International Trade Commission – USITC**  
<http://www.usitc.gov/>  
**Paso 1:** Portal principal del USITC; **Paso 2:** HTS Online Search

### B.2 PREFERENCIA ARANCELARIA

El Tratado de Libre Comercio (TLC) entre los EE.UU. y el Perú, el cual entró en vigencia el 01 de febrero del 2009, ha establecido el siguiente arancel para el tomillo fresco:

HTS8*	DESCRIPCIÓN	Unidad de Cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
0910.40.20	Thyme; bay leaves, crude or not	Kg	Free	F <sup>(f)</sup>

\*Las preferencias arancelarias fueron negociadas a 08 dígitos.

(f): las mercancías originarias incluidas en la categoría F continuarán recibiendo un tratamiento libre de aranceles.

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.tlperu-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 tomillo, es considerado un producto admisible.

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

### Fuente de información:

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

### C.1 ENTIDADES QUE REGULAN

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

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

### Fuente de información:

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

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

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

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

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

No existen requisitos físicos, químicos, microbiológicos ni sensoriales reglamentados u obligatorios para el ingreso del tomillo 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).

Para el caso del tomillo, aun no existe una norma específica para esta hierba y es recomendable tener cuidados de postcosecha. Por lo tanto, es recomendable tomar en cuenta los siguientes puntos:

#### Índices de Madurez

Se cosecha como tallo blando y frondoso o semiacortezado (troncos semi-desarrollados) (eneldo, orégano, estragón, albahaca, menta), y puede también ser recogida con flores inmaduras o maduras.

#### Índices de Calidad

Los parámetros de calidad son mayoritariamente visuales e incluyen la frescura aparente, uniformidad de tamaño, forma, color, y ausencia de defectos (hojas amarillentas o dañadas, pudrición, daños por insectos, marchitamiento). El aroma característico es esencial para la calidad culinaria de las hierbas, y generalmente, los aceites esenciales y el aroma disminuyen durante el almacenaje.

#### Enfermedades

- Las hierbas culinarias frescas pueden ser atacadas por las mismas bacterias y hongos que atacan otros productos de hoja verde.
- Las **podriciones blandas bacterianas (Bacterial soft-rots)** son causadas por numerosas especies bacterianas y resultan en una descomposición fangosa del tejido infectado. Las podriciones blandas bacterianas pueden dar lugar a infecciones fúngicas. El descarte de las hojas más viejas, el enfriamiento rápido y el almacenamiento a bajas temperatura reduce el desarrollo de las podriciones blandas bacterianas. El agua que se aplica en los supermercados para mantener la frescura puede favorecer el crecimiento bacteriano.
- Los **hongos patógenos** pueden también conducir a una descomposición acuosa del tejido de la hierba (pudrición blanda acuosa “watery soft-rot” causada por *Sclerotinia*, por ejemplo) pero son distinguidos de las podriciones blandas bacterianas por el desarrollo de esporas. La putrefacción del hongo gris, causada por *Botrytis cinerea*, puede darse con frecuencia en albahaca y la perilla. El descarte de las hojas viejas y las bajas temperaturas también reducen la severidad de estas putrefacciones.

#### Consideraciones Especiales

Debido a la importancia de la aportación de los aceites esenciales y del aroma a la calidad de la hierba fresca culinaria, es importante acentuar que la vida media de anaquel estimada visualmente es mucho más larga que la vida media de anaquel estimada para el uso culinario. Por ejemplo, en el cilantro, el aroma se pierde notablemente después de 10 días, aunque el cilantro se mantiene con calidad comercial por 21 días bajo algunas condiciones de almacenamiento. En la albahaca, el almacenamiento a temperaturas que producen daños por frío, reduce considerablemente la calidad del aroma.

Además se recomienda tomar en cuenta el “Código de Prácticas de Higiene para Especies y Plantas Aromáticas Desecadas establecido por el Codex”.

### **Criterios microbiológicos**

Las especias y plantas aromáticas listas para el consumo deberán estar exentas de Salmonella cuando se analicen con métodos de examen apropiados diez muestras de 25 g (n = 10, c = 0).

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.

#### **Fuente de información:**

- **Postharvest Technology Research Information Center**  
Hierbas  
<http://postharvest.ucdavis.edu/>  
**Paso 1:** Portal Principal de Postharvest Technology - Research Information Center; **Paso 2:** Produce Facts in: Spanish; **Paso 3:** Buscar por título.
- **Codex Alimentarius**  
Código de Prácticas de Higiene para Especies y Plantas Aromáticas Desecadas establecido por el Codex  
[http://www.codexalimentarius.net/web/more\\_info.jsp?id\\_sta=27](http://www.codexalimentarius.net/web/more_info.jsp?id_sta=27)  
**Paso 1:** Portal principal en español del Codex Alimentarius; **Paso 2:** Normas oficiales; **Paso 3:** Normas Oficiales del Codex – Lista; **Paso 4:** Buscar Título. “Código de Prácticas de Higiene para Especies y Plantas Aromáticas Desecadas”
- **DIGESA**  
Resolución Ministerial N° 591-2008-SA/DM publicada el 27 de Agosto del 2008 en el Diario Oficial “El Peruano”  
<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>  
**Paso 1:** Portal de Digesa; **Paso 2:** Normas Legales: Alimentos; **Paso 3:** Norma Sanitaria de Requerimiento Microbiológico.

## **C.4 REQUISITOS FITOSANITARIOS**

Las plantas de producción 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 plantas y productos vegetales han sido inspeccionados y son considerados libres de enfermedades, plagas cuarentenarias y otras plagas perjudiciales.

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

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

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

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

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

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

**Fuente de información:**

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

Treatment Manual - Manual de Tratamientos

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

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

## C.5 EVALUACIÓN DE RESIDUOS TÓXICOS

La Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Rodenticidas (*Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act - FIFRA*) exige a la EPA (*Environmental Protection Agency*) que todos los pesticidas utilizados en los EE.UU. sean registrados y que se establezcan medidas de tolerancia seguras para los residuos químicos que puedan encontrarse en los alimentos domésticos e importados. Esta información puede ser ampliada visitando la página web de referencia.

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

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

**Fuente de información:**

**Environmental Protection Agency – EPA**

Pesticide Reregistration Status

<http://www.epa.gov>

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

La EPA:

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

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

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

A continuación se presenta la lista de tolerancias en residuos Tóxicos, establecido por el Codex Alimentarius.

HIERBAS AROMÁTICAS DESECADAS	
PLAGUICIDA	VALOR (MG/KG)
Bromuro inorgánico	400

Fuente: Codex Alimentarius.

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:**

**Codex Alimentarius.**

Residuos de plaguicidas en los alimentos

<http://www.codexalimentarius.net>

**Paso 1:** Portal principal en español del Codex Alimentarius; **Paso 2:** Normas oficiales; **Paso 3:** LMR plaguicidas; **Paso 4:** Especifique Plaguicida o Producto para definir su consulta. Seleccionar Plagas Todas y producto a Seleccionar.

## 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 tomillo fresco 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.

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

- Bolsa de Polipropileno de alta densidad. Peso: 25 Gramos.
- Sacos de polypropileno con 20 kgs o sacos de papel con 10 kgs.
- Sacos de papel de 12.5 kg



**Fuente de Información:**

**Codex Alimentarius.**

Código de Prácticas de Higiene para Especies y Plantas Aromáticas Desecadas

<http://www.codexalimentarius.net>

**Paso 1:** Portal principal en español del Codex Alimentarius; **Paso 2:** Normas Oficiales; **Paso 2:** Normas Oficiales del Codex; **Paso 3:** Lista; **Paso 4:** Buscar Título “Código de Prácticas de Higiene para Especies y Plantas Aromáticas Desecadas”.

### C.7.2 Embalaje

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

Para el caso del tomillo fresco, el embalaje recomendado para dichos productos se describe a continuación:

- Bolsas de papel Kraft trifoliado
- Sacos.

**Fuente de Información:**

**Codex Alimentarius.**

Código de Prácticas de Higiene para Especies y Plantas Aromáticas Desecadas

<http://www.codexalimentarius.net>

**Paso 1:** Portal principal en español del Codex Alimentarius; **Paso 2:** Normas Oficiales; **Paso 3:** Normas Oficiales del Codex; **Paso 4:** Lista; **Paso 5:** Buscar Título “Código de Prácticas de Higiene para Especies y Plantas Aromáticas Desecadas”.

### C.7.3 Marcado y Etiquetado

Tanto el marcado como el etiquetado de las frutas frescas se regulan por el Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 101 “*Food Labeling*” (21 CFR 101),

Los datos que intervienen en el etiquetado varían según el tipo de venta de la fruta, pudiendo apreciarse los siguientes:

#### a. Envases destinados a la Venta al por Menor

- Naturaleza del Producto: Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser etiquetado con el nombre del producto y, facultativamente, con el nombre de la variedad y/o tipo comercial.

## b. Envases destinados a la Venta al por Mayor

- Identificación, Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de identificación (facultativo).
- Naturaleza del Producto
- Nombre del Producto
- Nombre de la variedad (facultativo).
- Origen del Producto
- País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- Identificación Comercial
- Categoría
- Calibre expresado en diámetros mínimo y máximo (si están clasificados por calibre).
- Marca de Inspección Oficial
- Idioma (La Ley exige que todos los elementos aparezcan declarados en inglés)

Se pueden encontrar regulaciones específicas del etiquetado de productos importados también en las disposiciones del Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 101 “*Food Labeling*” (21 CFR 101).

Adicionalmente, se debe resaltar que las Reglas Obligatorias de Etiquetado de País de Origen, mejor conocidas como “COOL” por sus siglas en inglés (*Country of Origin Labeling*), cuya periodo de vigencia inicia el 30 de Setiembre del 2008, aplican para una serie de productos, entre los cuales se encuentran los productos agrícolas perecibles. Estas reglas establecen que los minoristas (*retailers*) de EE.UU. den a conocer a sus clientes, de manera clara y visible en el punto de venta, el país de procedencia de dichos productos con el fin de que tengan la oportunidad de elegir entre un producto y otro.

En tal sentido, el importador americano puede solicitar al exportador peruano que proporcione la información sobre el país de origen, ya sea en el mismo producto, en el contenedor de embarque o en algún documento que acompañe el producto hasta la venta al por menor. En la fuente de información se indica la página web para acceder a dichos lineamientos.

### Fuente de información:

- **Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)**  
21 CFR 101: Food Labeling  
<http://www.cfsan.fda.gov>  
**Paso 1:** Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Food Labeling and Nutrition; **Paso 3:** Industry Information, Guidance and Regulation; **Paso 4:** Code of Federal Regulations Part 101 - Food Labeling.
- **Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**  
United States Standards for Grades of Fresh Tomatoes  
<http://www.ams.usda.gov>  
**Paso 1:** Portal principal del AMS (USDA); **Paso 2:** Buscar “Country of origin” en “Search AMS”; **Paso 3:** Seleccionar la opción “*Agricultural Marketing Service - Country of Origin Labeling*”

## C.7.4 Transporte

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

Existen requisitos específicos de cómo debe ser realizado el transporte físico de determinados productos importados por EEUU.

Generalmente el cliente brinda las especificaciones de acuerdo a los estándares de transporte que existen en el mercado y que las empresas internacionales de transporte manejan.

## Temperatura Óptima y Humedad Relativa

El almacenamiento es a 0° C (32° F) con >95% de humedad relativa (RH) es necesario para optimizar la calidad y la vida de anaquel. La vida de anaquel esperada es de 3 semanas a 0° C (32° F) y 2 semanas a 5° C (41° F).

Efecto de la temperatura con humedad relativa alta en la calidad visual de las hierbas culinarias frescas almacenadas por 10 días. La calidad visual fue valorada en una escala del 9 al 1, donde 9=excelente, 7=bueno, 5=pasable, 3=malo, 1=inusable.

Hierbas	Temperatura de almacenamiento		
	0° C (32° F)	10° c (50° F)	20° C (68° F)
Tomillo	9	8	7

Fuente: Postharvest Technology Research Information Center Department of Plant Sciences

## Respuestas a Atmósfera Controlada (AC)

Una cierta ventaja para la vida de anaquel se puede obtener con atmósferas de concentración baja de O<sub>2</sub> (1-5%) y alta de CO<sub>2</sub> (5-15%) en temperaturas moderadas 5 - 0° C (41-50° F). Las atmósferas bajas en O<sub>2</sub> reducirán la tasa de respiración y los efectos perjudiciales del etileno. Las atmósferas altas en CO<sub>2</sub> mantienen el color verde y reducen la pudrición.

### Daño por Congelación

El daño por congelación aparecerá como un área translúcida o área acuosa oscurecida, que se deteriorará rápidamente después de descongelarse. El daño por congelación puede ocurrir en eneldo almacenado a -0.7° C (30.7° F), o en el cebollino francés a -0.9° C (30.4° F), y en perejil a -1.1° C (30.0° F).

#### **Fuente de información:**

Postharvest Technology Research Information Center

Hierbas

<http://postharvest.ucdavis.edu/>

**Paso 1:** Portal Principal de Postharvest Technology - Research Information Center; **Paso 2:** Produce Facts in: Spanish; **Paso 3:** Buscar por título.

## 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: 0910.99.05.00 - *Thyme; bay leaves: Crude or not manufactured*

- Baltimore, MD
- New York, NY
- Los Angeles, CA
- Miami, FL
- Buffalo, NY
- Detroit, MI
- Chicago, IL
- San Francisco, CA

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

**Fuente de información:**

**United States International Trade Commission – USITC**

USITC Interactive Tariff and Trade DataWeb

<http://www.usitc.gov>

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

### C.7.8 Certificación CTPAT y BASC

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

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

BASC (*Business Alliance for Secure Commerce* o Alianza Empresarial para un Comercio Seguro), hasta hace poco Coalición Empresarial Anti Contrabando de Drogas, es una asociación sin fines de lucro que opera como un programa de cooperación voluntaria entre el sector empresarial, autoridades aduaneras, entidades gubernamentales y organismos internacionales, para fomentar prácticas seguras en la cadena de suministros del comercio internacional de mercancías.

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.

---

<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

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 tomillo fresco sea cultivado o cosechado completamente en el Perú
- b. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción no son originarios de Perú o EE.UU.; en este caso, se deberá revisar el Requisito Específico de Origen (REO), el cual indica que el producto podrá ser considerado originario si los insumos utilizados en su producción se clasifican en cualquier subpartida diferente de la correspondiente al producto final, en el caso del tomillo fresco, cualquier subpartida distinta de la 09.10.99

Si el tomillo fresco 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 otras 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.

---

<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.

**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).