

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

Requisitos No Arancelarios



Frutas y Frutos

Nombre comercial en Español:	Toronja Marsh
Nombre comercial en Inglés:	Marsh Grapefruit
Nombre científico:	<i>Citrus paradisi</i>
Familia:	<i>Rutaceae</i>
Partida arancelaria:	0805.40.00.00
Descripción arancelaria:	Toronjas o pomelos, frescos o secos

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	4
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	9
C.2	Procedimiento de Importación para Productos Agrícolas Frescos	9
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales.	9
C.4	Requisitos Fitosanitarios	14
C.5	Evaluación de Residuos Tóxicos	15
C.6	Buenas Prácticas Agrícolas	17
C.7	Comercialización	17
C.7.1	Envase	17
C.7.2	Embalaje	17
C.7.3	Marcado y Etiquetado	18
C.7.4	Transporte	19
C.7.5	Órdenes para la Comercialización (Marketing orders)	19
C.7.6	Ley contra el Bioterrorismo	20
C.7.7	Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.	20
C.7.8	Certificación CTPAT y BASC	21
C.8	Reglas de Origen y Certificación de Origen	22
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	23

A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

A.1 CARACTERÍSTICAS

La toronja Marsh es una fruta de forma casi redonda con una cáscara amarilla, ligera y lisa. La carne es de color amarillo pálido, jugosa, y tierna, con un buen sabor. Para lograr la calidad aceptable, la toronja Marsh debe ser cultivada en los lugares que satisfacen su requisito de calor alto. La fruta es de madurez tardía y se mantiene bien en el árbol.

El árbol es vigoroso, grande, se esparce bien y es productivo. Debido a los altos requisitos de calor, está comercialmente restringida a climas muy calientes.

Fuente de información:

Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica

Cítricos

<http://www.protecnecnet.go.cr/VIGILANCIA/Documentos%20viveros/algunas%20%20variedades%20de%20citricos.pdf>

A.2 VARIEDADES

Variedades blancas o comunes:

- Duncan: árbol vigoroso, grande y muy productivo; su fruto es de mayor tamaño que el de la variedad Marsh y el árbol es más resistente al frío. Sabor excelente, pulpa muy firme y jugosa, buena acidez y niveles de azúcar elevados, dando un sabor equilibrado, rico y dulce.
- Marsh (*Marsh seedles*): se obtuvo a partir de semilla de la variedad Duncan. Procede de Florida (EE.UU.). Árbol vigoroso y muy productivo, de tamaño grande y más sensible al frío. El fruto es algo más pequeño que Duncan, pero el número de semillas es mucho menor (2-3 por fruto).

Variedades pigmentadas:

- Burgundy: probablemente se originó a partir de la variedad Thompson. Es una variedad tardía que se mantiene en el árbol hasta comienzos del verano en buenas condiciones comerciales. La corteza es lisa y su color no acompaña a la intensa coloración interna en tono marrón.
- Ruby (*Ruby red, Redblush, Henninger*): estas variedades se originaron en la misma zona de Texas, probablemente al mismo tiempo y muchos expertos piensan que se trata de la misma variedad. Mutación espontánea de Thompson. Sin semillas. Madura aproximadamente al mismo tiempo que el pomelo Thompson, pero presenta mejor calidad interna y mejor pigmentación interna y externa.
- *Star Ruby*: fue obtenida mediante la irradiación de una semilla de la variedad Hudson en Texas en 1959. La pulpa es de coloración más intensa y la coloración externa es superior a la de las variedades más recientes. Presenta escasas semillas (1-2, en algunos frutos). La corteza es muy delgada, el contenido de zumo es muy alto y el sabor más dulce y menos amargo que el de Marsh y otras variedades pigmentadas.
- *Thompson o Pink Marsh*: fue la primera variedad pigmentada sin semillas. Se originó como mutación espontánea de Marsh Seedles en Florida en 1913. Las características del árbol y del fruto son muy similares a las de la variedad Marsh, ya que sólo difiere en dos aspectos: es de madurez algo más precoz y la pulpa es ligeramente rosa en la zona próxima a las membranas de los gajos, aunque este color tiende a mitigarse con el paso del tiempo.

Fuente de información:

Infoagro

El Cultivo del Pomelo

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

A.3 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

El agua es el principal componente de este cítrico, por lo que posee un escaso valor calórico, a expensas básicamente de los hidratos de carbono. En cuanto a las vitaminas, destaca por su riqueza en vitamina C y ácido fólico. El contenido en carotenoides, pigmentos que confieren a los vegetales el color anaranjado-rojizo, no es significativo salvo en las variedades de pulpa de color oscuro, con independencia del color de la piel. Respecto al contenido mineral, destacan el potasio y el magnesio. Abundan los ácidos málico, oxálico, tartárico y cítrico, éste último potencia la acción de la vitamina C.

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

COMPUESTO	CANTIDAD
Agua	88.4 g
Proteínas	0.6 g
Lípidos	0.1 g
Carbohidratos	9.8 g
Calorías	39 Kcal
Vitamina A	80 U.I
Vitamina B1	0.04 mg
Vitamina B2	0.02 mg
Vitamina B6	0.02 mg
Ácido nicotínico	0.2 mg
Ácido pantoténico	0.25 mg
Vitamina C	40 mg
Ácido málico	80 mg
Ácido cítrico	1460 mg
Sodio	2 mg
Potasio	198 mg
Calcio	17 mg
Magnesio	10 mg
Manganeso	0.01 mg
Hierro	0.3 mg
Cobre	0.02 mg
Fósforo	16 mg
Azufre	5 mg
Cloro	3 mg

Fuente: Infoagro.com

Fuente de información:

- **Diario Consumer Eroski**
Pomelo
<http://frutas.consumer.es/documentos/frescas/pomelo/intro.php>
- **Infoagro**
El Cultivo del Pomelo
<http://www.infoagro.com/citricos/pomelo.htm>

A.4 PRODUCCIÓN

a. **Climas y Suelos apropiados**

Clima: Es una especie subtropical. No tolera las heladas, ya que sufre tanto las flores y frutos como la vegetación. Presenta escasa resistencia al frío (a los 3-5° C bajo cero la planta muere).

Suelos: En cuanto a suelos los prefiere arenosos o franco-arenosos, profundos, frescos y sin caliza, con pH comprendido entre 6 y 7. No tolera la salinidad, aunque la utilización de patrones supone una solución a este problema.

Fuente de información:

Infojardín

Pomelo, Pomelos, Toronjo, Toronjas, Toronjero - Citrus x paradisi
<http://articulos.infojardin.com/Frutales/fichas/pomelos-cultivo-pomelo.htm>

b. Riegos

En el caso del pomelo el caudal necesario es de unos 6.000 a 7.000 m³/ha. En parcelas pequeñas se aplicaba el riego por inundación, aunque hoy día la tendencia es a emplear el riego localizado y el riego por aspersión en grandes extensiones de zonas frías, ya que supone una protección contra las heladas. Manejando el riego se pueden provocar floraciones en fechas adecuadas.

El sistema de riego más aconsejable para el pomelo es el localizado de alta frecuencia y para ello debe estar apunto el suministro de energía en el cabezal. Se debe disponer de embalse regulador dimensionado para cubrir las necesidades hídricas en los meses de máxima demanda.

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; aunque la dinámica de crecimiento radicular de los cítricos es inferior a la de otros cultivos, resulta frecuente encontrar problemas de adaptación como descensos de la producción, disminución del tamaño de los frutos, amarillamiento del follaje y pérdida de hojas. Para evitar estos problemas hay que incrementar el porcentaje de superficie mojada por los goteros a un 40% de la superficie del marco ocupado por cada árbol, en marcos iguales o inferiores a 5 x 5.

Una alternativa es el riego por goteo enterrado, cuyos objetivos son optimizar el riego y mejorar la eficiencia de la fertilización nitrogenada, dando lugar a una disminución potencial de la contaminación. Con este sistema de riego se produce una reducción de la evapotranspiración del cultivo como consecuencia de la disminución de la pérdida de agua por evaporación y un mayor volumen de suelo mojado.

Fuente de información:

Infoagro

El Cultivo del Pomelo
<http://www.infoagro.com/citricos/pomelo.htm>

c. Cosecha

Se realiza cuando el color amarillo de la superficie de la fruta es mayor de 2/3. El cociente de sólidos solubles / acidez tiene que tener un mínimo de 5,5 excepto en variedades tardías que es igual o superior a 6,5. La toronja no continúa madurando después de la cosecha por lo que se debe cortar completamente madura, cuando ya ha adquirido buen sabor.

La recolección es manual, se debe efectuar en ausencia de rocío o niebla. Los envases empleados en la recolección son cajas de plástico con capacidad para 20 Kg. Los frutos se recolectan cuidadosamente y deben alcanzar un grado apropiado de desarrollo y madurez, de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y / o tipo comercial y de la zona en que se producen. El desarrollo y condición de los frutos deben ser tales que les permitan: soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

Fuente de información:

Food and Agriculture Organization of the United Nations- FAO

Ficha Técnica: Toronja

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

d. Plagas

- Minador de los cítricos (*Phyllocnistis citrella*)
- Mosca blanca (*Aleurothrixus floccosus*)
- Mosca de la fruta (*Ceratitis capitata*)
- Pulgones (*Aphis spiraecola*, *A. gossypii*, *A. citricola*, *Toxoptera aurantii*, *Myzus persicae*)
- Cócidos o cochinillas

Fuente de información:

Infoagro

El Cultivo del Pomelo

<http://www.infoagro.com/citricos/pomelo2.htm>

e. Enfermedades

- Moho verde (*Penicillium digitatum*).
- Moho azul (*Penicillium italicum*).
- Pudrición de la cicatriz peduncular por *Phomopsis* (*Phomopsis citri*).
- Pudrición de la cicatriz peduncular (*Lasiodiplodia theobromae*).
- Pudrición parda (*Phytophthora citrophthora*).
- Pudrición ácida (*Geotrichum candidum*).

Fuente de información:

Infoagro

El Cultivo del Pomelo

<http://www.infoagro.com/citricos/pomelo2.htm>

f. Zonas de Producción Nacional

Las zonas productoras son: Piura, San Martín, Lambayeque, Ica, Lima, siendo las principales Piura, Lambayeque y Junín.

Fuente de información:

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

¿Cuáles son las exigencias y demandas de los mercados internacionales?

<http://destp.minedu.gob.pe/FORO%5C2.ppt>

B. ASPECTOS ARANCELARIOS

B.1 PARTIDA ARANCELARIA

La partida arancelaria a 06 dígitos concuerda en ambos países.

PERÚ

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0805.40.00.00	Toronjas o pomelos, frescos o secos

EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0805.40.40.00	Grapefruit, fresh or dried, entered during the period August 1 through September 30, inclusive
0805.40.60.00	Grapefruit, fresh or dried, if entered during the month of October
0805.40.80.00	Grapefruit, fresh or dried, if entered during the period November 1 through the following July 31, inclusive

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 las toronjas:

HTS8*	Descripción	Unidad de cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
0805.40.40	Grapefruit, fresh or dried, entered during the period August 1 through September 30, inclusive	Kg	1.9 cents/kg	A ^(a)
0805.40.60	Grapefruit, fresh or dried, if entered during the month of October	Kg	1.5 cents/kg	A ^(a)
0805.40.80	Grapefruit, fresh or dried, if entered during the period November 1 through the following July 31, inclusive	Kg	2.5 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.

En el Perú la época de producción de las toronjas se adecuan a la última partida.

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

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

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

Diferencia entre Arancel Base y Arancel General

La diferencia entre Arancel Base y Arancel General o Nación Más Favorecida (NMF) es que el primero se define dentro del acuerdo comercial entre los países signatarios para servir como base en el cálculo del arancel a pagar en un momento determinado dentro de un cronograma de desgravación arancelaria. Por otro lado el Arancel General o MNF, es el arancel que paga cualquier nación que pertenezca a la Organización Mundial de Comercio (OMC) y que exporte hacia un país determinado con el cual no tiene un trato preferencial por medio de algún acuerdo.

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

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

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

Fuente de información:

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

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

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

Para conocer si un producto es admisible en los EE.UU. se debe consultar el “Manual para Importar frutas y Vegetales Frescos” (*Fresh Fruit and Vegetables Import Manual*), y en la página de los Requerimientos de Importación de Frutas y Vegetales (*Fruits and Vegetables Import Requirements (FAVIR)*). En el caso de la toronja, 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:** PPQ Electronic Manuals; **Paso 4:** Fruits and Vegetables - Fresh Fruit and Vegetables Import Manual.
- **FAVIR**
<http://www.aphis.usda.gov>
Paso 1: Portal de APHIS; **Paso 2:** Fruits and Vegetables Import Requirements Database; **Paso 3:** FAVIR Online Database; **Paso 4:** Commodity

C.1 ENTIDADES QUE REGULAN

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

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

Fuente de información:

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

C.2 PROCEDIMIENTO DE IMPORTACION PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

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

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

C.3 REQUISITOS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y SENSORIALES

No existen requisitos físicos, químicos, microbiológicos ni sensoriales reglamentados u obligatorios para el ingreso de toronjas frescas 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).

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 Toronjas (Texas y otros estados diferentes de Florida, California y Arizona)” (*United*

States Standards for Grades of Grapefruit (Texas and States other than Florida, California, and Arizona) establecida por el USDA. A continuación se presentan los diferentes grados para las toronjas frescas así como sus respectivas tolerancias:

Grado US Fino

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

- (a) Requerimientos Básicos:
 - (1) Decoloración: No más que un décimo de la superficie del conjunto, puede ser afectado por decoloraciones.
 - (2) Firmeza;
 - (3) Madurez;
 - (4) Características similares de la variedad;
 - (5) Textura suave
 - (6) Con buena forma;
 - (7) Con buen color.
- (b) Libre de:
 - (1) Contenido de amonio;
 - (2) Magulladuras;
 - (3) Cáscara dura;
 - (4) Cortes no tratados;
 - (5) Roturas en la cáscara;
 - (6) Deterioro;
 - (7) Grietas grandes;
 - (8) Costras;
 - (9) Quemaduras de spray; y
 - (10) Fruta agusanada.
- (c) Sin heridas por:
 - (1) Manchas verdes;
 - (2) Manchas grasosas;
 - (3) Escamas;
 - (4) Cicatrices; y
 - (5) Ralladuras de espinas.
- (d) Libre de daños por ninguna otra causa:

Grado US N° 1

El "Grado US N° 1" está conformado por las toronjas que cumplen los siguientes requerimientos:

- (a) Requerimientos Básicos:
 - (1) Decoloración: No más de la mitad de la superficie, puede estar afectada por decoloración.
 - (2) Firmeza;
 - (3) Madurez;
 - (4) Características similares de la variedad;
 - (5) Muy bien coloreada:
 - (6) Textura bastante suave; y
 - (7) Muy bien formada;
- (b) Libre de:
 - (1) Magulladuras;
 - (2) Cortes no tratados;
 - (3) Melanomas;
 - (4) Grietas grandes;
 - (5) Quemaduras de spray;
 - (6) Deterioro; y,
 - (7) Fruta agusanada.
- (c) Libre de daños por ninguna otra causa:

Grado US N° 1 Brilloso

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

Grado US N° 1 Bronceado

Los requerimientos para esta categoría son los mismos a los aplicados para US N° 1 excepto que todas las frutas deben mostrar alguna decoloración. Las frutas afectadas por decoloración no deben ser menos que lo requerido en las Tablas I y II. La decoloración predominante en estas frutas debe ser un tipo medio oxidado.

Grado US Combinado

El grado US Combinado consiste en la combinación del US N° 1 y el N° 2 de la toronja, siempre que el número de frutas de grado US N° 2 no excedan lo especificado en las Tablas I y II.

Grado US N° 2

El "Grado US N° 2" conformado por toronjas que cumplen los siguientes requerimientos:

- (a) Requerimientos Básicos:
 - (1) Decoloración: No más que dos tercios de la superficie, del conjunto, pudiendo ser afectado por decoloraciones.
 - (2) Bastante firme;
 - (3) Madurez;
 - (4) Características similares de la variedad;
 - (5) Ligeramente coloreada;
 - (6) No más que ligeramente deforme; y,
 - (7) No más que ligeramente áspero:
- (b) Libre de:
 - (1) Magulladuras;
 - (2) Cortes no tratados;
 - (3) Grietas grandes;
 - (4) Deterioro; y,
 - (5) Fruta agusanada.
- (c) Libre de daños serios por ninguna otra causa:

Grado US N° 2 Rojizo

Los requerimientos para esta categoría son los mismos a los aplicados para US N° 2 excepto que no menos que el número de frutas requeridas en las Tablas I y II deban tener más que las dos terceras partes de su superficie afectada por decoloración.

Grado US N° 3

El "Grado US N° 3" conformado por las toronjas que cumplen los siguientes requerimientos:

- (a) Requerimientos Básicos:
 - (1) Madurez;
 - (2) Características similares de la variedad;
 - (3) Puede estar ligeramente deforme;
 - (4) Puede estar ligeramente esponjosa;
 - (5) Puede tener una textura dura;
 - (6) No estar seriamente agrietado ni grumosa; y no más del 25 por ciento de la superficie puede ser de un color verde oscuro.

- (b) Libre de:
- (1) Cortes no tratados;
 - (2) Deterioro; y,
 - (3) Fruta agusanada.
- (c) Libre de daños serios por ninguna otra causa:

Tolerancias

Con el objeto de permitir variaciones para una apropiada clasificación y arreglo de las categorías, se han establecido las tolerancias siguientes especificadas en Tablas I y II basadas en muestras de inspección, el número de defectos o especímenes fuera de tamaño de la muestra individual, y el número de defectos o especímenes fuera de tamaño en el lote. Ninguna tolerancia aplicará a la fruta agusanada.

TABLA 1- PUERTO DE EMBARQUE ¹																						
(A) Para una muestra de hasta 20																						
Factor	Grados	AL ²	33 conteos de muestras ³																			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Número de aceptantes (máximo permitido) ⁴																						
Deterioro	U.S. Fino U.S. N° 1 U.S. De Combinación U.S. N° 2	1	0	0	0	1	1	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4	4
	U.S. N° 3	1	0	1	1	1	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4	5	5	5	5	5
Daños muy serios incluye deterioro	U.S. Fino U.S. N° 1 U.S. De Combinación U.S. N° 2	4	3	5	7	8	10	11	13	14	16	17	18	20	21	23	24	25	27	28	30	32
Defectos totales, incluyendo deterioro y daños muy serios	U.S. Fino U.S. N° 1 U.S. N° 2 U.S. N° 3	5	5	9	12	16	19	22	25	28	31	34	37	40	44	46	49	52	55	58	61	64
	U.S. de Combinación (Está permitido el U.S. N° 2)	21	18	33	47	62	76	90	104	119	133	147	161	174	188	202	216	230	244	257	271	285
Fuera de Tamaño		7	5	9	12	16	19	22	25	28	31	34	37	40	44	46	49	52	55	58	61	64
Decoloración	U.S. N° 1 U.S. N° 1 Brilloso U.S. N° 2 U.S. Combinación	7	5	9	12	16	19	22	25	28	31	34	37	40	44	46	49	52	55	58	61	64
Número de aceptación (mínimo requerido)																						
	U.S. Bronceado U.S. Rojizo	0	2	4	8	11	14	18	21	25	28	32	36	39	43	47	50	53	57	61	64	68

Fuente: Agricultural Marketing Services (USDA)

¹ Puerto de embarque, significa puerto de origen del área de producción del embarque y el puerto de carga de los buques de mercancías que tengan como punto de entrada los Estados Unidos.

² AL significa límite absoluto permitido en una muestra individual de 33 conteos

³ Conteos con el mismo tamaño

⁴ Número de aceptación - mínimo y máximo de defectos permitidos para fuera de tamaño.

(B) Para muestras de 21 a 40

Factor	Grados	AL	33 conteos de muestras																																
			21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40													
Número de aceptantes (máximo permitido)																																			
Deterioro	U.S. Fino U.S. N° 1 U.S. de Combinación U.S. N° 2		1	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
	U.S. N° 3		1	5	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	8	8	8	8	8	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	
Daños muy serios sin incluir el deterioro	U.S. Fino U.S. N° 1 U.S. de Combinación U.S. N° 2		4	32	34	35	36	38	39	40	42	43	44	45	47	48	49	51	52	53	54	56	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	
	U.S. N° 3		4	32	34	35	36	38	39	40	42	43	44	45	47	48	49	51	52	53	54	56	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	
Defectos totales, incluyendo daños muy serios sin deterioro	U.S. Fino U.S. N° 1 U.S. N° 2 U.S. N° 3		5	67	70	73	76	79	82	84	87	90	93	96	99	102	105	107	110	113	116	119	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	
	U.S. de Combinación (Está permitido el U.S. N° 2)		21	298	312	326	339	353	367	380	394	408	421	435	449	462	476	489	503	517	530	554	557	557	557	557	557	557	557	557	557	557	557	557	
Fuera de Tamaño			7	67	70	73	76	79	82	84	87	90	93	96	99	102	105	107	110	113	116	119	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	
Decoloración	U.S. N° 1 U.S. N° 1 Brilloso U.S. N° 2 U.S. Combinación		7	67	70	73	76	79	82	84	87	90	93	96	99	102	105	107	110	113	116	119	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	
	U.S. de Combinación (Está permitido el U.S. N° 2)		21	298	312	326	339	353	367	380	394	408	421	435	449	462	476	489	503	517	530	554	557	557	557	557	557	557	557	557	557	557	557	557	
Número de aceptación (mínimo requerido)																																			
	U.S. Bronceado U.S. Rojizo		0	72	76	80	84	88	92	96	99	103	107	110	114	118	122	126	130	134	137	141	145	145	145	145	145	145	145	145	145	145	145	145	

Fuente: Agricultural Marketing Services (USDA)

TABLA II- EN RUTA O DESTINO

Factor	Grados	AL	33 conteos de muestras																				
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Número de aceptación (máximo permitido)																							
Deterioro	Todos		3	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	13	14	15	16	17	18	18	19
Daños muy serios sin incluir el deterioro	U.S. Fino U.S. N° 1 U.S. de Combinación U.S. N° 2		4	3	5	7	8	10	11	13	14	16	17	18	20	21	23	24	25	27	28	30	31
	U.S. N° 3		4	3	5	7	8	10	11	13	14	16	17	18	20	21	23	24	25	27	28	30	31
Defectos totales, incluyendo daños muy serios sin deterioro	U.S. Fino U.S. N° 1 U.S. N° 2 U.S. N° 3		5	5	9	12	16	19	22	25	28	31	34	37	40	44	46	49	52	55	58	61	64
	U.S. de Combinación (Está permitido el U.S. N° 2)		21	18	33	47	62	76	90	104	119	133	147	161	174	188	202	216	230	244	257	271	280
Fuera de Tamaño			7	5	9	12	16	19	22	25	28	31	34	37	40	44	46	49	52	55	58	61	64
Decoloración	U.S. N° 1 U.S. N° 1 Brilloso U.S. N° 2 U.S. Combinación		7	5	9	12	16	19	22	25	28	31	34	37	40	44	46	49	52	55	58	61	64
	U.S. de Combinación (Está permitido el U.S. N° 2)		21	18	33	47	62	76	90	104	119	133	147	161	174	188	202	216	230	244	257	271	280
Número de aceptación (mínimo requerido)																							
	U.S. Bronceado U.S. Rojizo		0	2	4	8	11	14	18	21	25	28	32	36	39	43	47	50	53	57	61	64	68

Fuente: Agricultural Marketing Services (USDA)

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:

- **Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**
United States Standards for Grades of Grapefruit (Texas and States other than Florida, California and Arizona)
<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.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, 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, la toronja marsh 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

TEMPERATURA	PERÍODO DE EXPOSICIÓN
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 se muestra 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, en la presente página y en la siguiente, la lista de tolerancias en residuos tóxicos establecida por la EPA.

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

PLAGUICIDA	VALOR LMR (ppm)
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 toronjas frescas 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

Para el caso de las toronjas, los importadores, compradores y fabricantes de envases proporcionan sus recomendaciones. Entre los envases más utilizados se puede considerar las cajas de cartón, como se muestran en el presente gráfico:



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 las toronjas 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).

C.7.3 Mercado y Etiquetado

Tanto el mercado 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*), cuyo 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.

Para el caso específico de la toronja fresca, se presentan a continuación las temperaturas recomendadas para su transporte y almacenamiento a corto plazo:

Producto	Temperatura		Humedad relativa (%)	Duración aproximada en almacén
	°C	°F		
Toronja, CA & AZ	14 - 15	58 - 60	85 - 90	6 - 8 semanas
Toronja, FL & TX	10 - 15	50 - 60	85 - 90	6 - 10 semanas

Fuente: Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

Fuente de información:

- **Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**
Agricultural Export Transportation Handbook
<http://www.ams.usda.gov/>
Paso 1: Portal principal AMS - USDA; **Paso 2:** Export My Agricultural Product; **Paso 3:** Agricultural Export Transportation Handbook (PDF).

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: 0805.40.40.00 - *Grapefruit, fresh or dried, entered during the period August 1 through September 30, inclusive Laredo, TX*

- Los Angeles, CA
- Boston, MA
- Miami, FL
- San Francisco, CA
- Laredo, TX

Partida Arancelaria: 0805.40.60.00 - *Grapefruit, fresh or dried, if entered during the month of October Miami, FL*

- Miami, FL
- San Francisco, CA
- New York, NY
- Los Angeles, CA

Partida Arancelaria: 0805.40.80.00 - *Grapefruit, fresh or dried, if entered during the period November 1 through the following July 31, inclusive*

- Miami, FL
- Los Angeles, CA
- New York, NY
- Baltimore, MD
- Laredo, TX

- San Francisco, CA
- Boston, MA
- Tampa, FL

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 4.1⁵ 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 la toronja fresca Marsh sea cultivada y 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 de las toronjas frescas Marsh, cualquier capítulo distinto del 08.

Si la toronja fresca Marsh 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

⁵ 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

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 productor⁶; 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 originaria⁷.

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).

⁶Perú deberá implementar lo concerniente a las **certificaciones electrónicas**, a más tardar tres años después de la entrada en vigor del Acuerdo; y

⁷Perú deberá implementar lo concerniente al conocimiento del importador, a más tardar tres años después de la entrada en vigor del Acuerdo.