

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

Requisitos No arancelarios y Guías de TLC con EE.UU.



Productos de Origen Animal

Nombre comercial en Español: Truchas Congeladas

Nombre comercial en Inglés: Frozen Trout

Partida arancelaria: 0303.21.00.00

Descripción arancelaria: Truchas congeladas, excepto hígados, huevas y lechas¹

¹ Truchas (*Salmo trutta*, *Oncorhynchus mykiss*, *Oncorhynchus clarki*, *Oncorhynchus aguabonita*, *Oncorhynchus gilae*, *Oncorhynchus apache* y *Oncorhynchus chrysogaster*).





CONTENIDO

<u>N°</u>	<u>Título</u>	<u>Página</u>
A.	GENERALIDADES DEL PRODUCTO	3
A.1	Características	3
A.2	Propiedades y Aspectos Nutricionales	3
A.3	Producción	4
B.	ASPECTOS ARANCELARIOS	5
B.1	Partida Arancelaria	5
B.2	Preferencia Arancelaria	5
C.	REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.	7
C.1	Entidades que Regular	7
C.2	Procedimiento de Importacion establecido por la FDA	7
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales	8
C.4	Requisitos Relativos a Colorantes, Aditivos, Acidificación y Control del Permiso de Emergencia	9
C.5	Buenas Prácticas de Manufactura	10
C.6	Sistema de Analisis de Peligros y de Puntos de Control Crítico(HACCP)	10
C.7	Comercialización	11
C.7.1.	Envase	11
C.7.2	Embalaje	11
C.7.3	Marcado y Etiquetado	12
C.7.4.	Transporte	12
C.7.5	Registro de Marcas	13
C.7.6	Ley Contra el Bioterrorismo	13
C.7.7.	Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.	13
C.7.8.	Certificación CTPAT y BASC	14
C.8	Reglas de Origen y Certificación de Origen	14
C.9	Pasos a seguir para la Exportacion	16

A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

A.1 CARACTERÍSTICAS

La trucha “arco iris” (*Oncorhynchus mykiss*), es una especie íctica perteneciente a la familia *Salmonidae*, originaria de las costas del Pacífico de América del Norte, que debido a su fácil adaptación al cautiverio, su crianza ha sido ampliamente difundida casi en todo el mundo. En América del Sur, se encuentra distribuida en Argentina, Brasil, Bolivia Chile, Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela.

PRINCIPALES VARIEDADES DE TRUCHA	
	Trucha Arco Iris <i>Oncorhynchus mykiss</i>
	Trucha Café <i>Salmo trutta</i>
	Steelhead o Arco Iris Marina <i>Salmo gairdneri irideu</i>
	Trucha del Centro <i>Salmo clarki lewis</i>
	Trucha Costera <i>Salmo clarki clarki</i>

Presentaciones de trucha congelada:

- Entera, eviscerada
- Deshuesada, corte mariposa
- Filetes individualmente congelados

Fuente de información:

- **Ministerio de Producción**
Piscicultura de la trucha
<http://www.produce.gob.pe/mipe/dna/doc/ctrucha.pdf>
- **Producción Mundial de Salmónidos 1998 de la Acuicultura.**
http://ertic.inictel.net/img_upload/a794f58292e4c66122c43c79e4d59fd1/Las_exportaciones_y_el_comercio_internacional_de_la_Trucha.pdf

A.2 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

En la página siguiente se presentan tablas que muestran el valor nutricional de los tipos de truchas por 100 gramos de porción comestible:

Filete de trucha arco iris:

COMPUESTO	VALORES
Agua	73,1g
Proteína	19,7g
Grasas	5,6g
Cenizas	1,2g
Fibra dietética	0,0g
Carbohidratos totales	0,4g
Carbohidratos disponibles	0,4g
Energía	131kcal
Ácidos grasos saturados	1,5g
Ácidos grasos monoinsaturados	2,0g
Ácidos grasos poliinsaturados	1,6g
Colesterol	73mg
Sodio	41mg
Potasio	433mg

Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO

Fuente de información:

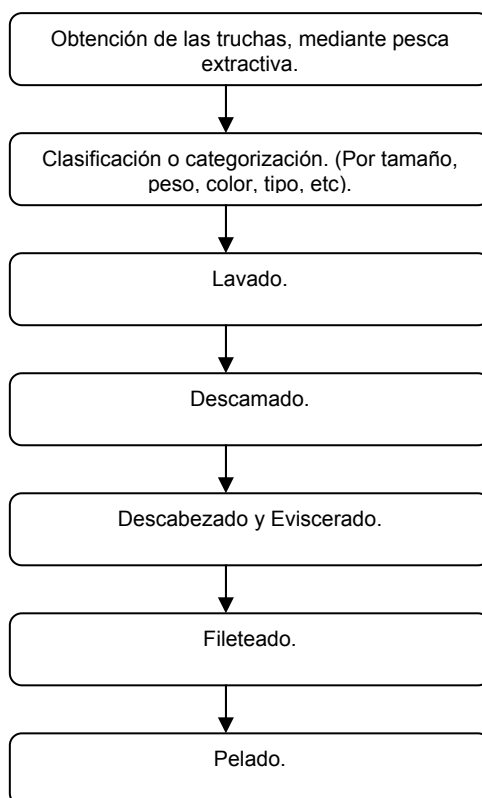
Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO (Oficina Regional para América Latina y el Caribe)

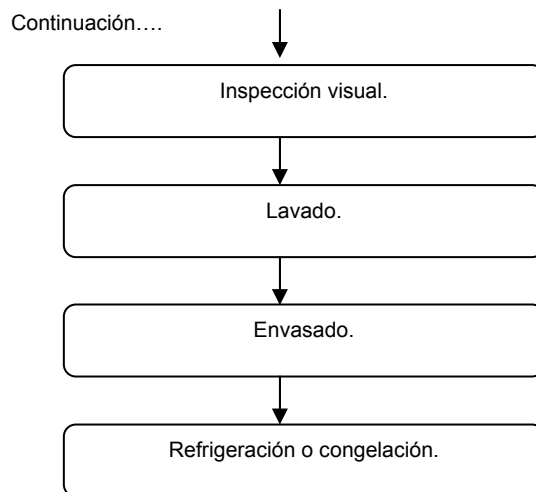
Tabla de Composición de Alimentos de América Latina

- Trucha arcoiris
<http://www.rlc.fao.org/es/bases/alimento/print.asp?dd=2797>

A.3 PRODUCCIÓN

En la página siguiente se presenta el diagrama de flujo del proceso productivo para obtener las truchas congeladas.





Fuente de información:

Industria Alimentaria

Tecnología del Pescado

<http://www-ice.upc.es/documents/eso/aliments/HTML/pescado-6.html>

B. ASPECTOS ARANCELARIOS

B.1 PARTIDA ARANCELARIA

La partida arancelaria en ambos países tiene la misma denominación.

PERÚ

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
03.03	Pescado congelado, excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida N° 03.04.
0303.21.00.00	Truchas (<i>Salmo trutta</i> , <i>Oncorhynchus mykiss</i> , <i>Oncorhynchus clarki</i> , <i>Oncorhynchus aguabonita</i> , <i>Oncorhynchus gilae</i> , <i>Oncorhynchus apache</i> y <i>Oncorhynchus chrysogaster</i>), excepto hígados, huevos y lechas

EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0303.21.00.00	Trout, frozen, excluding fillets, other meat portions, livers and roes

Fuente de información:

- **Superintendencia Nacional de Administración Tributaria - SUNAT**

<http://www.aduanet.gob.pe/>

Paso 1: Portal principal de Aduanet; **Paso 2:** Operatividad aduanera; **Paso 3:** Una partida (Arancel); **Paso 4:** Hacer la búsqueda por código o por descripción; **Paso 5:** Seleccionar partida

- **United Status International Trade Commission – USITC**

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

Paso 1: Portal principal del USITC; **Paso 2:** HTS Online Search

B.2 PREFERENCIA ARANCELARIA

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

HTS8*	Descripción	Unidad de cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
0303.21.00	Trout, frozen, excluding fillets, other meat portions, livers and roes	Kg	Free	F ^(f)

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

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

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

C.1 ENTIDADES QUE REGULAN

En PERÚ: **ITP** (Instituto Tecnológico Pesquero del Perú), a través de la del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, está a cargo de la vigilancia sanitaria de los alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola que se desarrolla en todas las fases de la cadena alimentaria, lo que incluye la vigilancia de contaminantes físicos, químicos y biológicos que puedan afectar a estos alimentos y piensos. El SANIPES es la prestación dirigida a lograr una eficaz administración que establezca y mantenga procedimientos que promuevan y certifiquen la calidad de los recursos y/o productos pesqueros y acuícolas a fin de proteger la salud de los consumidores.

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

Fuente de información:

- **Instituto Tecnológico Pesquero del Perú - ITP**
Decreto Supremo N° 034-2008-AG - Reglamento de la Ley de inocuidad de los alimentos publicado el 17/12/2008.
<http://www.itp.org.pe/desarrollo-sanipes.php>
- **Food and Drug Administration - FDA**
<http://www.fda.gov>

C.2 PROCEDIMIENTO DE IMPORTACION ESTABLECIDO POR LA FDA

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

Cuando se detecta una violación a la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, la FDA emite una **Nota de Detención y Audiencia** al servicio de Aduanas de EE.UU. y al importador, dando inicio a un proceso en el cual el importador o su representante deben presentar evidencia que el producto cumple con los requisitos con el propósito de obtener la **Nota de Liberación**. En el **Anexo P-01** se presenta el procedimiento establecido por la FDA para este fin, señalándose en la fuente de información abajo indicada la dirección electrónica para acceder a esta información.

Por el lado de Perú, para la operación de plantas de procesamiento de productos pesqueros debe contarse con licencia emitida por el Ministerio de Pesquería (ahora Ministerio de la Producción). La actividad de procesamiento será ejercida cumpliendo las normas de sanidad, higiene y seguridad industrial, calidad y preservación del medio ambiente, con sujeción a las normas legales y reglamentarias pertinentes. La Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada por Decreto Supremo

N° 040-2001-PE, estipula los requerimientos exigidos para las actividades de procesamiento. No existen requisitos sanitarios obligatorios por parte de ITP para la exportación de trucha congelada. La certificación de los productos pesqueros no es requisito sanitario obligatorio para exportar a EE.UU.

Fuente de información:

- **Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)**
Procedimientos para Importación de la FDA
<http://www.cfsan.fda.gov/>
Paso 1: Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Imports; **Paso 3:** FDA Import Procedures.
- **Ministerio de la Producción - Viceministerio de Pesquería**
<http://www.produce.gob.pe/portal/apsportalproduce/pesqueria?ARE=3>
Ley General de Pesca N° 25977 publicada el 22/12/92.
- **Instituto tecnológico pesquero del Perú – ITP**
<http://www.itp.org.pe/>

C.3 REQUISITOS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y SENSORIALES

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

Puede utilizarse como referencia las características físicas y composición química por parte del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú.

Requisitos Microbiológicos

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.

XI.1 Productos hidrobiológicos crudos (frescos, refrigerados, congelados, salpessos o ahumados en frío)

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos (30° C)	2	3	5	2	5 x 10 ⁵	10 ⁶
<i>Escherichia coli</i>	4	3	5	3	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	----
<i>Vibrio cholerae</i> (*)	10	2	5	0	Ausencia/25g	
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	----

(*) Para productos hidrobiológicos crudos, frescos, refrigerados y congelados

"n" (minúscula): Número de unidades de muestra requeridas para realizar el análisis, que se eligen separada e independientemente, de acuerdo a normas nacionales o internacionales referidas a alimentos y bebidas apropiadas para fines microbiológicos.

"c": Número máximo permitido de unidades de muestra rechazables en un plan de muestreo de 2 clases o unidades de muestra provisionalmente aceptables en un plan de muestreo de 3 clases. Cuando se detecte un número de unidades de muestra mayor a "c" se rechaza el lote.

"m" (minúscula): Límite microbiológico que separa la calidad aceptable de la rechazable. En general, un valor igual o menor a "m", representa un producto aceptable y los valores superiores a "m" indican lotes rechazables en un plan de muestreo de 2 clases.

"M" (mayúscula): Los valores de recuentos microbianos superiores a "M" son inaceptables, el alimento representa un riesgo para la salud.

Existen requisitos de residuos de medicamentos veterinarios en peces provenientes de la acuicultura, como es el caso de la trucha, reglamentados por EE.UU. Los nitrofuranos, verde de malaquita, cristal violeta y Chloranfenicol son medicamentos comúnmente empleados para combatir las enfermedades de los peces cultivados. El Código de Regulaciones Federales de EE.UU. Título 21, Capítulo I, Subcapítulo E, Parte 558 establece las disposiciones para el uso de dichas sustancias

Fuente de Información

- **U.S. Food and Drug Administration – FDA**
CFR Title 21 Chapter I Subchapter E Part 558.
<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfCFR/CFRSearch.cfm?CFRPart=558>
- **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 RELATIVOS A COLORANTES, ADITIVOS, ACIDIFICACION Y CONTROL DEL PERMISO DE EMERGENCIA

Colorantes

Éstos no son añadidos al proceso productivo de trucha congelada. Sin embargo, los carotenoides son agregados en la alimentación de las truchas durante la crianza o cultivo.

Los salmónidos se "pigmentan" porque tienen genéticamente la capacidad de almacenar pigmentos en el músculo, en la piel y también en los ovocitos. Los pigmentos que le confieren el color a la carne de los salmones se identifican en el grupo de los carotenoides. Los salmónidos no tienen la capacidad de sintetizar carotenoides por sí mismo y por lo tanto son absolutamente dependientes de la dieta para lograr la pigmentación normal que le conocemos, el característico color rosado-naranja. La ausencia de pigmento en la dieta de salmones y truchas en cautiverio daría como resultado un músculo pálido, sin color y por lo tanto poco atractivo para el consumidor, razón por la cual ellos deben ser agregados al alimento que se les proporciona.

El Código de Regulaciones Federales de EE.UU., Título 21, Parte 73, (21 CFR 73) establece el listado de aditivos de color exento de certificación, como es el caso de la Astaxantina, un derivado de los carotenoides.

Fuente de información:

Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)

Color Additives Approved for Use in Human Food

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

Paso 1: Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Color Additives; **Paso 3:** Summary of Color Additives Listed for Use in Foods, Drugs, Medical Devices and Cosmetics; **Paso 4:** Buscar "Color Additives Approved for Use in Human Food".

U.S. Food and Drug Administration – FDA

CFR Title 21 Chapter I Subchapter A Part 73 Subpart A Section 73.95.

<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfCFR/CFRSearch.cfm?fr=73.35&SearchTerm=color>

Aditivos

No aplica para este producto

Productos de Baja Acidez o acidificados

No aplica para este producto

Control del Permiso de Emergencias

No aplica para este producto

C.5 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

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

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

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

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

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

El Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Crítico (más conocido como Sistema HACCP por sus siglas en inglés de “*Hazard Analysis and Critical Control Points*”) permite identificar peligros específicos (biológicos, químicos y físicos) y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse en el ensayo del producto final. En el **Anexo P-03** se presentan algunos aspectos referidos a la implementación del Sistema HACCP.

La implementación del Plan HACCP - Análisis de Peligros y Punto de Control Crítico en el procesamiento de trucha congelada - es un requisito obligatorio según lo establecido por la FDA, a fin de asegurar que el procesamiento, envasado, almacenamiento y distribución sean seguros. Así mismo, según lo dispuesto en el Art. 83° de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada por D.S. N° 040-2001-PE, en el Perú la implementación del HACCP en la producción pesqueros es obligatorio.

Fuente de información:

- **Food and Drug Administration – FDA**
CFR Title 21 Chapter I Subchapter B Part 123.
<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfCFR/CFRSearch.cfm>
- **Instituto Tecnológico Pesquero del Perú - ITP**
<http://www.itp.org.pe/desarrollo-sanipes-normas.php>

C.7 COMERCIALIZACIÓN

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

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

C.7.1. Envase

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



El tipo de envase generalmente utilizado para la trucha congelada es bolsas de polietileno, en el tamaño que la presentación lo requiera.

Las cajas de cartón son utilizadas como un envase secundario para este tipo de producto.

El material de ambos envases debe estar considerado en la lista de sustancias aprobadas para superficies de contacto con los alimentos, registradas en el Título 21, Capítulo 21, Parte 176 y 177, Subparte B del Código de Reglamentos Federales de los Estados Unidos

Fuente de información:

Food and Drug Administration – FDA

CFR Title 21 Chapter I Subchapter B Parts 176 - 177 Subpart B.

<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfCFR/CFRSearch.cfm>

C.7.2 Embalaje

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

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

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

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

Fuente de información:

International Trade Center - ITC

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

<http://www.intracen.org>

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

C.7.3 Marcado y Etiquetado

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

La trucha está bajo la regulación pesquera en el Perú, por lo cual el etiquetado de estos productos debe estar en cumplimiento con lo dispuesto en la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada por D.S. 040-2001-PE.

Las etiquetas deben contar como mínimo con la siguiente información:

- Rotulado General
- Rotulado Nutricional
- Nombre del Producto
- Peso Neto
- Nombre y dirección del productor

Fuente de información:

Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)

- 21 CFR 101: Food Labeling

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

Paso 1: Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Food Labeling and Nutrition; **Paso 3:** Industry Information, Guidance and Regulation; **Paso 4:** Code of Federal Regulations Part 101 - Food Labeling.

- Guía etiquetado FDA.

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

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

C.7.4. Transporte

Para el caso específico de las truchas congeladas, se presentan a continuación las temperaturas recomendadas para su transporte y almacenamiento.

Producto	Temperatura		Humedad relativa (%)	Duración aproximada en almacén
	°C	°F		
Pescados congelados	- 29 a -23	-20 a -10	90 - 95	6 – 12 meses

Fuente: Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

Fuente de información:

Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

Agricultural Export Transportation Handbook

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

Paso 1: Portal principal AMS (USDA); **Paso 2:** Export My Agricultural Product; **Paso 3:** Agricultural Export Transportation Handbook (PDF).

C.7.5 Registro de Marcas

Una marca registrada es una palabra, un símbolo, un diseño o una combinación de los anteriores que permite distinguir los productos o servicios de una persona u organización de otros en el mercado. Registrar una marca es de suma importancia, dado que es una evidencia de propiedad exclusiva en un país específico, en este caso en EE.UU., y da la posibilidad de proteger más fácilmente sus derechos ante posibles infractores.

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

Fuente de información:

United States Patent and Trademark Office - USPTO

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

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

C.7.6 Ley contra el Bioterrorismo

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

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

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

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

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

Partida arancelaria: 0303.21.00.00 - *Trout, frozen, excluding fillets, other meat portions, livers and roes*

- New York, NY
- Portland, ME
- Columbia-Snake, OR
- Los Angeles, CA
- Philadelphia, PA
- Tampa, FL
- Pembina, ND
- Detroit, MI

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

C.8 REGLAS DE ORIGEN Y CERTIFICACIÓN DE ORIGEN

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

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

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

- (a) la mercancía es obtenida en su totalidad o producida enteramente en el Perú;
- (b) es producida enteramente en el Perú, y

- i) cada uno de los materiales no originarios empleados en la producción de la mercancía sufre el correspondiente cambio en la clasificación arancelaria, especificado en el Anexo 4.1² 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 trucha congelada sea obtenida de la pesca o acuicultura realizada 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 la trucha congelada, cualquier capítulo distinto del 03. Serán considerados originarios aunque hayan sido cultivados a partir de alevines o larvas no originarios.

Si la trucha congelada cumple con cualquiera de estos dos puntos, se podrá considerar como producto de origen peruano.

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

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

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

- (a) una certificación escrita o electrónica emitida por el importador, exportador o productor³; 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 originaria⁴.

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

² 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

³ Perú deberá implementar lo concerniente a las **certificaciones electrónicas**, a más tardar tres años después de la entrada en vigor del Acuerdo; y

⁴ Perú deberá implementar lo concerniente al conocimiento del importador, a más tardar tres años después de la entrada en vigor del Acuerdo.

Fuente de información:

Tratado de Libre Comercio Perú – EE UU.

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

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

C.9 PASOS A SEGUIR PARA LA EXPORTACION

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

Fecha de elaboración: 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).