

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

Requisitos No Arancelarios



Frutas y Frutos

Nombre comercial en Español: Uvas Frescas

Nombre comercial en Inglés: Fresh Grapes

Nombre científico: *Vitis vinifera*

Familia: Vitaceae

Partida arancelaria: 0806.10.00.00

Descripción arancelaria: Uvas Frescas

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	6
B.	ASPECTOS ARANCELARIOS	8
B.1	Partida Arancelaria	8
B.2	Preferencia Arancelaria	8
C.	REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.	10
C.1	Entidades que Regular	10
C.2	Procedimiento de Importación para Productos Agrícolas Frescos	10
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales.	11
C.4	Requisitos Fitosanitarios	13
C.5	Evaluación de Residuos Tóxicos	13
C.6	Buenas Prácticas Agrícolas	16
C.7	Comercialización	16
C.7.1.	Envase	16
C.7.2	Embalaje	17
C.7.3	Marcado y Etiquetado	17
C.7.4	Transporte	18
C.7.5	Ordenes para la Comercialización (Marketing Orders)	19
C.7.6	Ley contra el Bioterrorismo	19
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	21
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	23

A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

A.1 CARACTERÍSTICAS

La uva es una fruta carnosa que nace apiñada en largos racimos compuestos por varios granos redondos o alargados. Su piel es verdosa, amarillenta, rojiza o purpúrea, dependiendo de las variedades. Tiene una pulpa jugosa y dulzona.

Los racimos que se comercializan se ajustan a unas normas de calidad que determinan el peso y el tamaño medio de los frutos; estos tendrán un diámetro medio de 1,6 centímetros y un peso de entre 200 y 350 gramos.

Fuente de información:

Diario Consumer Eroski

Guía de frutas - Uvas

<http://frutas.consumer.es/documentos/frescas/uva/intro.php>

A.2 VARIEDADES

La uva tiene la particularidad de tener numerosas formas de clasificarla o agruparla, así, por ejemplo, encontramos aquellas que pueden agruparse según el contenido o no de semillas, denominándolas pirénicas o apirénicas.

Según el uso o destino de producción tendremos uva para vinificación, uva de mesa, jugos, etc. Entre las variedades más utilizadas según su clasificación tenemos:

Para mesa:

- Blancas sin semilla: *Superior seedles*, *Thompson seedles*
- Coloreadas sin semilla: *Flame seedle*, *Black seedlesy Ruby seedles*
- Coloreadas con semilla: *Red Globe*
- Blancas con semilla: Palestina e Italia

Para vinificación

- Para vinos tintos y rosados: Quebranta, Malbeck, Ruby Cabernet, Carignan,
- Sauvignon
- Para vinos blancos: Sauvignon Blanc Pinot blanco, Albilla, Torontel
- Para Pisco: Quebranta, Italia, Moscatel, Negra corriente, Albilla

Para Pasas

- Italia y Thompson seedless

Algunas uvas tienen doble o multipropósito, ejemplo de esto es la variedad cereza, que es utilizada tanto en el mercado fresco como en vinificación.

En cuanto al color externo, se pueden agrupar en blancas, rosadas, rojas y negras.

También podemos clasificar la uva de mesa, según su destino de comercialización, es decir, consumo interno o exportación.

Fuente de información:

Portal Agrario regional Ica.

Cultivo de Vid.

<http://www.agroica.gob.pe/vid.shtml>

A.3 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

La composición de la uva varía según se trate de uvas blancas o negras. En ambas destacan dos tipos de nutrientes: los azúcares, principalmente glucosa y fructosa, más abundantes en las uvas blancas; y las vitaminas, como el ácido fólico y vitamina B6, esta última en una cantidad que sólo se ve superada por las frutas desecadas y las frutas tropicales como el aguacate, el plátano, la chirimoya, la guayaba y el mango. Dada su abundancia en azúcares, es una de las frutas más calóricas.

Entre los minerales, el potasio es el más abundante y se encuentra en mayor cantidad en la uva negra, mientras que el magnesio y el calcio están en cantidades moderadas y son más abundantes en la uva blanca. El aprovechamiento del calcio presente en la uva por parte del cuerpo humano no es de la misma magnitud que el calcio procedente de los lácteos u otros alimentos caracterizados por ser una fuente apreciable de dicho mineral.

En las uvas abundan diversas sustancias con reconocidas propiedades beneficiosas para la salud, tales como antocianinas, flavonoides y taninos, responsables del color, aroma y textura característicos.

Las diferencias nutritivas y energéticas entre las uvas frescas y las pasas son notables, pues las pasas constituyen un alimento que genera mucha energía ya que su aporte calórico es aproximadamente cuatro veces superior al de la uva fresca. El resto de nutrientes también se concentra, ya que su contenido en fibra, vitaminas y minerales es notablemente superior.

En la siguiente tabla, que abarca ésta y la siguiente página, se presentan los valores nutricionales promedio (por 100 gramos) de algunas variedades de uvas:

NUTRIENTE	VALOR POR 100 g	
	Variedad European	Variedad Americana
Proximal		
Agua	80.54 g	81.95 g
Energía	69 kcal	67 kcal
Energía	288 kj	280 kj
Proteínas	0.72 g	0.63 g
Total lípidos (grasa)	0.16 g	0.35 g
Ceniza	0.48 g	0.57 g
Carbohidratos, por diferencia	18.10 g	17.15 g
Fibra, total dieta	0.9 g	0.9 g
Azúcares totales	15.48 g	16.25 g
Sacarosa	0.15g	0 g
Glucosa (dextrosa)	7.20g	0 g
Fructosa	8.13g	0 g
Minerales		
Calcio, Ca	10 mg	14 mg
Hierro, Fe	0.36 mg	0.29 mg
Magnesio, Mg	7 mg	5 mg
Fósforo, P	20 mg	10 mg
Potasio, K	191 mg	191 mg
Sodio, Na	2 mg	2 mg
Zinc, Zn	0.07 mg	0.04 mg
Cobre, Cu	0.127 mg	0.040 mg
Manganeso, Mn	0.071 mg	0.718 mg
Fluoruro	7.8 mcg	
Selenio, Se	0.1 mcg	0.1 mcg

NUTRIENTE	VALOR POR 100 g	
	Variedad European	Variedad Americana
Vitaminas		
Vitamina C, total ácido ascórbico	10.8 mg	4.0 mg
Tiamina	0.069 mg	0.092 mg
Riboflavina	0.070 mg	0.057 mg
Niacina	0.188 mg	0.300 mg
Ácido Pantoténico	0.050 mg	0.024 mg
Vitamina B-6	0.086 mg	0.110 mg
Folato, total	2 mcg	4 mcg
Folato, alimentos	2 mcg	4 mcg
Folato, DFE	2 mcg DFE	4 mcg
Colina	0 mg	5.6 mg
Betaina	0.1 mg	0 mg
Vitamina A, IU	66 IU	100 IU
Vitamina A, RAE	3 mcg RAE	5 mcg RAE
Tocoferol, gamma	0.07 mg	
Vitamina E (alpha-tocopherol)	0.19 mg	0.19 mg
Vitamina K (phylloquinone)	14.6 mcg	14.6 mcg
Lípidos		
Ácidos grasos, total saturados	0.054 g	0.114 g
14:00	0.001 g	0.003 g
16:00	0.046 g	0.098 g
18:00	0.006 g	0.013 g
Ácidos grasos, total monosaturados	0.014 g	0.014 g
18:1 indiferenciados	0.007 g	0.014 g
Ácidos grasos, total polisaturados	0.048 g	0.102 g
18:2 indiferenciados	0.037 g	0.079 g
18:3 indiferenciados	0.011 g	0.024 g
Fitosteroles	4 mg	0 mg
Aminoácidos		
Triptófano	0.011 g	0.003 g
Treonina	0.022 g	0.017 g
Isoleucina	0.011 g	0.005 g
Leucina	0.022 g	0.013 g
Lisina	0.027 g	0.014 g
Metionina	0.009 g	0.021 g
Cistina	0.010 g	0.010 g
Fenilalanina	0.019 g	0.013 g
Tirosina	0.010 g	0.011 g
Valina	0.022 g	0.017 g
Arginina	0.130 g	0.046 g
Histidina	0.022 g	0.023 g
Alanina	0.022 g	0.026 g
Ácido Aspártico	0.038 g	0.077 g
Ácido Glutámico	0.081 g	0.131 g
Glicina	0.016 g	0.019 g
Prolina	0.080 g	0.021 g
Serina	0.022 g	0.030 g
Otros		
Beta Caroteno	39 mcg	59 mcg
Caroteno, Alpha	1 mcg	1 mcg

NUTRIENTE	VALOR POR 100 g	
	Variedad European	Variedad Americana
Luteína + zeaxantina	72 mcg	72 mcg

Fuente: Nutrient data laboratory - USDA

Fuente de información:

- **Diario Consumer Eroski**
Guía de frutas - Uvas
<http://frutas.consumer.es/documentos/frescas/uva/intro.php>
- **Nutrient data laboratory – Agricultural Research Service – ARS (USDA)**
<http://www.ars.usda.gov/nutrientdata>
Paso 1: Portal principal de Nutrient Data Laboratory; **Paso 2:** Búsqueda por nombre del producto (search).

A.4 PRODUCCIÓN

a. Climas y Suelos apropiados

Clima: Requiere de climas cálidos con temperaturas altas durante el día y vientos fríos en la noche. El vigor de la uva quebranta es mayor en la costa iqueña, dando un mayor número de brotes por la cantidad de calor que registra en ella, vegetando mayor tiempo por la continua elaboración de nutrientes y por consiguiente una tardía maduración de frutos. En el desarrollo de la vid, el clima tiene mayor importancia que el suelo.

Las temperaturas óptimas para el cultivo de la vid en sus distintas etapas de desarrollo serían las siguientes:

ETAPA DE DESARROLLO	TEMPERATURAS ÓPTIMAS
Apertura de yemas	9 - 10 °C
Floración	18 - 22 °C
De floración a cambio de color	22 - 26 °C
De cambio de color a maduración	20 - 24 °C
Vendimia	18 - 22 °C

Fuente: Portal Agrario Regional Ica – Cultivo de Vid.

En relación con las lluvias, la distribución de éstas en el cultivo sería aproximadamente la que se indica:

- Durante la brotación: 14 - 15 mm. Hay una intensa actividad radicular, que resulta promovida por la lluvia.
- Durante la floración: 10 mm. Las lluvias resultan por lo general perjudiciales.
- De la floración al cuajado de los frutos: 40 - 115 mm. Es necesaria una intensa fotosíntesis.
- Entre el cuajado y la maduración: 80 - 100 mm. Es necesaria una intensa fotosíntesis.
- Durante la vendimia: 0 - 40 mm. Las lluvias suelen ser perjudiciales.

Suelos: La vid es poco exigente a la disposición de terreno, habiéndose adaptado a los terrenos de Ica. Dichos terrenos son franco-arenosos en su mayor parte, con baja capacidad de retención de humedad, lo que hace posible que la vid se adapte al ecosistema.

Fuente de información:

Portal Agrario Regional Ica
Cultivo de Vid.
<http://www.agroica.gob.pe/vid.shtml>

b. Riegos

Debería realizarse un primer riego de unas 8 horas por hectárea con la finalidad que el abono se descomponga y ayude a acelerar el brotamiento de las nuevas yemas. El segundo riego debe darse en la floración para tener un buen cuajado. El tercer riego se realiza en la etapa de desarrollo del fruto o llenado de grano y un cuarto riego de mantenimiento.

Es importante no dejar de regar la parra después de la cosecha porque de esto dependerá que se asimilen los nutrientes que quedan en las hojas para guardar reserva par la próxima campaña

Fuente de información:

Portal Agrario Regional Ica

Cultivo de Vid.

<http://www.agroica.gob.pe/vid.shtml>

c. Fertilización

En general se basa en tres elementos fundamentales: Nitrógeno (N), Fósforo (P) y Potasio (K). El primero aumenta el desarrollo de los brotes y hojas, lo que permite a la planta elaborar y transformar mayor cantidad de sustancias nutritivas, se utiliza a razón 100 – 200 Kg / ha de nitrato de amonio. El fósforo (P) favorece el cuajado de las flores, estimula el crecimiento de las raíces, regula la maduración de las uvas y aumenta la resistencia a las enfermedades, se usa a razón de 300 Kg./ha de superfosfato de Calcio.

El Potasio (K) influye también en la floración y el cuajado, aumenta la riqueza de azúcar, y también hace los frutos más resistentes a plagas y enfermedades. Se aplica de 100 a 200 Kg./ha de sulfato de potasio.

Fuente de información:

Portal Agrario Regional Ica

Cultivo de Vid.

<http://www.agroica.gob.pe/vid.shtml>

d. Cosecha

Según el destino que se le dará a la fruta, lo primero que hay que considerar es la presentación, el color y sabor que exige el consumidor. La recolección puede iniciarse al comprobarse en el refractómetro una graduación superior a 15 grados Brix.

Fuente de información:

Portal Agrario Regional Ica

Cultivo de Vid.

<http://www.agroica.gob.pe/vid.shtml>

e. Plagas

Filoxera, gusanos blancos, polillas del racimo, erinosis, avariosis.

Fuente de información:

Portal Agrario Regional Ica

Cultivo de Vid.

<http://www.agroica.gob.pe/vid.shtml>

f. Enfermedades

Oidio, Mildiu, Podredumbre gris, podredumbre de las raíces, necrosis, bacteriana, virus.

Fuente de información:
Portal Agrario Regional Ica
 Cultivo de Vid.
<http://www.agroica.gob.pe/vid.shtml>

g. Zonas de Producción Nacional

Ica, Lima, Cajamarca, Arequipa, Tacna

Fuente de información:
Ministerio de Agricultura – Perú – MINAG
 Línea de cultivos emergentes.
http://www.minag.gob.pe/agricola/pro_fru_uva.shtml

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
08.06	Uvas, frescas o secas, incluidas las pasas
0806.10.00.00	Uvas Frescas

EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0806.10.20.00	Grapes, fresh, if entered during the period February 15 through March 31, inclusive
0806.10.40.00	Grapes, fresh, if entered during the period April 1 through June 30, inclusive
0806.10.60.00	Grapes, fresh, if entered during the period July 1 through the following February 14, 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 uvas frescas:

HTS8*	Descripción	Unidad de cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
0806.10.20	Grapes, fresh, if entered during the period February 15 through March 31, inclusive	m ³ kg	\$ 1.13 / m ³	A ^(a)
0806.10.40	Grapes, fresh, if entered during the period April 1 through June 30, inclusive	m ³ kg	Free	F ^(f)
0806.10.60	Grapes, fresh, if entered during the period July 1 through the following February 14, inclusive	m ³ kg	\$ 1.80 / m ³	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.

(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 NMF, 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 uva de mesa, se considera 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 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 uvas 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).

Sin embargo, 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 Uvas de Mesa Tipo Europea o Vinífera” (*United States Standards for Grades of Table Grapes [European or Vinifera Type]*) establecida por el USDA. A continuación se presentan los diferentes grados para uvas frescas así como sus respectivas tolerancias:

- **Tolerancias para el envío**

FACTOR	Uva de mesa extra fina (%)	Uva de mesa fina (%)	Uva de mesa N° 1 (%)
(A) Para racimos que no cumplan con los requisitos de color	10	10	10
(B) Para racimos que no cumplan con los requisitos mínimos de diámetro de bayas	10	10	10
(C) Para racimos que no cumplan con los requisitos de color de tallo	10	-	-
(D) Para las deformidades de manojos y para manojos y las bayas que no cumplan con los demás requisitos para la calificación	8	8	8
Incluyendo en (D):			
(a) por serios daños	2	2	2
También incluyendo en (a)			
(i) por descomposición	1/2 de 1	1/2 de 1	1/2 de 1

Fuente: Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

- **Tolerancias en el destino**

FACTOR	Uva de mesa extra fina (%)	Uva de mesa fina (%)	Uva de mesa N° 1 (%)
(A) Para racimos que no cumplan con los requisitos de color	10	10	10
(B) Para racimos que no cumplan con los requisitos mínimos de diámetro de bayas	10	10	10
(C) Para racimos que no cumplan con los requisitos de color de tallo	10	-	-

FACTOR	Uva de mesa extra fina (%)	Uva de mesa fina (%)	Uva de mesa N° 1 (%)
(D) Para las deformidades de manojos y para manojos y las bayas que no cumplan con los demás requisitos para la calificación	12	12	12
Incluyendo en (D)			
(a) por defectos permanentes	8	8	8
(b) por serios daños	4	4	4
También incluyendo en (b)			
(i) por serios daños debido a defectos permanentes	2	2	2
(ii) Por descomposición	1	1	1

Fuente: Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)

Requisitos Físicoquímicos

De acuerdo a la Norma Técnica Peruana NTP 011.012:2005 Uva de mesa se presenta los siguientes parámetros de sólidos solubles mínimos

Variedades	Sólidos Solubles Mínimos °Brix
Sugraone / Superior	15,5
Seedless	15,5
Italia	16
Cardinal	15,5
Crimson Seedless	15,5
Christmas Rose	15,5
Red Globe	15,5
Gross colman	15,5
Alfonse Lavalée	15,5
Flame Seedless	15,5
Thompson Seedless	15,5

Fuente: NTP 0.12.011:2005

Criterios 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.

Fuente de Información:

- **Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**
United States Standards for Grades of Table Grapes (European or Vinifera Type)
<http://www.ams.usda.gov>
Paso 1: Portal principal del AMS (USDA); **Paso 2:** Grading, Certification and Verification; **Paso 3:** Standards; **Paso 4:** Fresh Fruit & Vegetable (including Fresh Fruits and Vegetables for Processing); **Paso 5:** Vegetables for Fresh Market; **Paso 6:** Buscar producto.
- **Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**
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
- **Norma Técnica Peruana de Uva de Mesa. Requisitos**
NTP 012.011:2005

C.4 REQUISITOS FITOSANITARIOS

Las plantas de producción tanto como las emparadoras 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, las uvas frescas deben someterse a un tratamiento establecido por APHIS en su *Treatment manual* (Manual de tratamiento) el cual se detalla

- **Plaga:** *Ceratitis capitata* (mosca de la fruta) y las especies de *Anastrepha* (con excepción de *Anastrepha ludens*)
- **Tratamiento:** T107 – a - 1 tratamiento en frío.

Temperatura	Periodo de exposición
34° F (1.11° C) o menos	15 días.
35° F (1.67° C) o menos	17 días.

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, están mostrados 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 muestra la lista de tolerancias en residuos tóxicos de algunos de los pesticidas establecida por la EPA, para mayor información consultar en la página Web de la EPA

PLAGUICIDA	VALOR LMR (ppm)
2,4-D	0.1
Acetamiprid	0.2
Azoxystrobin	1
Benomyl	10
Bifenazate	0.75
Bifenthrin	0.2
Buprofezin	2.5
Captan	25
Carbaryl	10
Carbofuran	0.4
Chlorpyrifos	0.5
Clofentezine	1
Clothianidin	0.6
Cyfluthrin	4
Cymoxanil	0.1
Cypermethrin	2
Cyprodinil	2
Diazinon	0.75
Dichlobenil	0.15
Dicloran	10
Dimethoate	1
Dinotefuran	0.9

Diquat	0.05
Diuron	1
Endosulfan	2
Ethephon	2
Fenamiphos	0.1
Fenarimol	0.1
Fenhexamid	4
Fenpropathrin	5
Fenpyroximate	1
Fludioxonil	1
Flumioxazin	0.02
Fluorine compounds	7
Folpet	50
Hexythiazox	0.75
Imidacloprid	1
Indoxacarb	2
Iprodione	60
Malathion	8
Mancozeb	7
Maneb	7
Metalaxyl	2
Methomyl	5
Methoxyfenozide	1
Methyl parathion	1
Myclobutanil	1
Oryzalin	0.05
Oxyfluorfen	0.05
Paraquat	0.05
Pendimethalin	0.1
Propargite	10
Propyzamide	0.1
Pyraclostrobin	2
Pyridaben	1.5
Pyrimethanil	5
Pyriproxyfen	2.5
Quinoxifen	0.6
Rimsulfuron	0.01
Sethoxydim	1
Simazine	0.2
Spinosad	0.5
Sulfur dioxide	10*
Tebuconazole	5
Tebufenozide	3
Thiamethoxam	0.2
Thiophanate-methyl	5
Triadimefon	1
Triflumizole	2.5
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

MRL Database

<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:** Search International Maximum Residue Limit Database; **Paso 8:** Colocar check en I ACCEPT; **Paso 9:** Búsqueda por “commodity”, “pesticides” y “market” de acuerdo al requerimiento.

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 uvas 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 (CFSAN – FDA)

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

<http://www.foodsafety.gov>

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

C.7 COMERCIALIZACIÓN

C.7.1. Envase

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

Para el caso de las uvas, los envases más utilizados son los siguientes:

- Bolsas de polietileno de baja densidad perforada que sirve de protección a los racimos y permite el intercambio gaseoso.

Fuente de información:

Codex Alimentarius

Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas

<http://www.codexalimentarius.net>

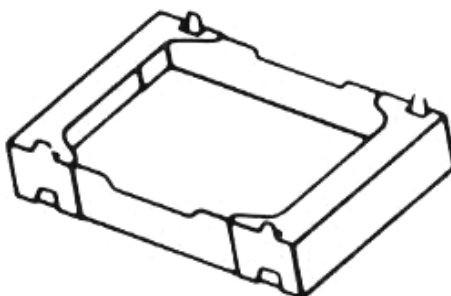
Paso 1: Portal Principal en español del Codex Alimentarius; **Paso 2:** Normas Oficiales; **Paso 3:** Normas Oficiales del Codex – Lista; **Paso 4:** Buscar Título “Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas”.

C.7.2 Embalaje

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

Para el caso de las uvas, los embalajes más utilizados son los siguientes:

- Cajas de cartón cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles, como se muestra en la siguiente figura.
- Bandejas y cajas de plástico.



Fuente de información:

- **Codex Alimentarius**

Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas

<http://www.codexalimentarius.net>

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 Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas”.

- **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 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.

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

Producto	Temperatura		Humedad relativa (%)	Duración aproximada en almacén
	°C	°F		
Uvas Americana	-0.5 - 0	31 - 32	85 - 90	3 – 8 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 Ordenes 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: 0806.10.20.00 - *Grapes, fresh, if entered during the period February 15 through March 31, inclusive Philadelphia, PA*

- Philadelphia, PA
- Los Angeles, CA
- Miami, FL
- San Juan, PR
- New York, NY
- Houston-Galveston, TX
- Seattle, WA

Partida Arancelaria: 0806.10.40.00 - *Grapes, fresh, if entered during the period April 1 through June 30, inclusive Nogales, AZ*

- Nogales, AZ
- Philadelphia, PA
- Los Angeles, CA
- San Diego, CA
- San Juan, PR
- Miami, FL
- New York, NY
- Houston-Galveston, TX

Partida Arancelaria: 0806.10.60.00 - *Grapes, fresh, if entered during the period July 1 through the following February 14, inclusive Philadelphia, PA*

- Philadelphia, PA
- Los Angeles, CA
- Nogales, AZ
- New York, NY
- San Juan, PR
- San Diego, CA
- Buffalo, NY
- Miami, 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.

C.7.8 Certificación CTPAT y BASC

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

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

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

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

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

C.8 REGLAS DE ORIGEN Y CERTIFICACIÓN DE ORIGEN

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

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

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

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

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

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

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

- a. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción son originarios de Perú o EE.UU.; es decir, que las uvas frescas sean cultivadas o cosechadas 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 uvas frescas, cualquier capítulo distinto del 08.

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

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

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

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

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

¹ Para identificar si un producto es elaborado en el Perú, existen requisitos específicos de origen. Para cada partida se establece una regla que debe cumplirse para determinar que el producto es originario y, por lo tanto, es beneficiario de la preferencia arancelaria. Estos requisitos específicos de origen se encuentran listados en el Anexo 4.1

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

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

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).