

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

Requisitos No Arancelarios



Bebidas, Líquidos Alcohólicos y Vinagre

**Nombre comercial en Español:** Vino

**Nombre comercial en Inglés:** Wine

**Partida arancelaria:** 2204.21.00.00

**Descripción arancelaria:** Los demás vinos; mosto de uva en el que la fermentación se ha impedido o cortado añadiendo alcohol: en recipientes con capacidad inferior o igual a 2 litros

## CONTENIDO

| <u>N°</u> | <u>Título</u>  | <u>Página</u> |
|-----------|--|---------------|
| <b>A.</b> | <b>GENERALIDADES DEL PRODUCTO</b>  | 3             |
| A.1       | Características  | 3             |
| A.2       | Propiedades y Aspectos Nutricionales   | 3             |
| A.3       | Producción   | 4             |
| <b>B.</b> | <b>ASPECTOS ARANCELARIOS</b>   | 4             |
| B.1       | Partida Arancelaria  | 4             |
| B.2       | Preferencia Arancelaria  | 5             |
| <b>C.</b> | <b>REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.</b>                              | 6             |
| C.1       | Entidades que Regulan  | 8             |
| C.2       | Procedimiento de Importacion establecido por la FDA  | 8             |
| C.3       | Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales                                    | 9             |
| C.4       | Requisitos Relativos a Colorantes, Aditivos, Acidificación y Control del Permiso de Emergencia | 10            |
| C.5       | Buenas Prácticas de Manufactura  | 12            |
| C.6       | Sistema de Analisis de Peligros y de Puntos de Control Crítico(HACCP)                          | 12            |
| C.7       | Comercialización   | 13            |
| C.7.1.    | Envase   | 13            |
| C.7.2     | Embalaje   | 13            |
| C.7.3     | Marcado y Etiquetado   | 14            |
| C.7.4.    | Transporte   | 15            |
| C.7.5     | Registro de Marcas   | 16            |
| C.7.6     | Ley Contra el Bioterrorismo  | 16            |
| C.7.7.    | Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.                                 | 16            |
| C.7.8.    | Certificación CTPAT y BASC   | 17            |
| C.8       | Reglas de Origen y Certificación de Origen   | 17            |
| C.9       | Pasos a seguir para la Exportación   | 19            |

## A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

### A.1 CARACTERÍSTICAS

El vino es una bebida alcohólica que se obtiene exclusivamente de la fermentación parcial o total del alcohol de uvas frescas, prensadas o sin prensar, o del mosto (zumo) de uva. Entre sus variedades tenemos:

- **Vino de uva no espumoso:** Vino de uva (blanco, tinto, rosado o de color rosáceo, seco o dulce) que puede contener hasta un máximo de 0,4 g/100 ml (4000 mg/kg) de anhídrido carbónico a 20°C.
- **Vinos de uva espumosos y semiespumosos:** Vinos de uva en los que se produce gasificación durante el proceso de fermentación en botella o en cuba cerrada. Comprende también vino con gas, cuyo anhídrido carbónico ha sido añadido parcial o totalmente como el champán, vino espumoso y vino “cold duck”.
- **Vino de uva enriquecido, vino de uva licorosa y dulce:** Vinos de uva producidos por uno de los métodos siguientes: i) fermentación del mosto (zumo) de uva con una gran concentración de azúcar; ii) mezcla de zumo (jugo) concentrado de uva con vino) mezcla de mosto fermentado con alcohol. Ejemplos: vino de uva para postres, oporto, madeira, marsala, tokay y jerez.

**Fuente de información:**

**Food and Agriculture Organization of the United Nations - FAO**

Anteproyecto de sistema revisado de clasificación de los alimentos de la norma general del Codex Alimentarius para los aditivos alimentarios

<http://www.fao.org/docrep/meeting/008/j2262s/j2262s06.htm>

### A.2 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

Las propiedades del vino radican básicamente en el contenido de resveratrol, un antioxidante que se encuentra en la vid. Aparece prácticamente en toda la planta, incluso en las raíces y las semillas. Las partes que poseen mayor cantidad de este antioxidante son la piel del fruto y las semillas. Por esta razón el vino tinto lo tiene en mayor proporción que el blanco, dado que en la elaboración de este tipo de vino, además de la pulpa, se maceran también las semillas, lo cual no se da en el vino blanco.

Entre las propiedades del vino tenemos:

- Disminuye el nivel de colesterol y triglicéridos en la sangre.
- Cuenta con propiedades antioxidantes y anticancerosas, especialmente en lo que refiere a los tumores de pecho, piel y próstata por su capacidad de impedir su formación o inhibir el desarrollo de células cancerosas.
- Los antioxidantes impiden el ataque de los radicales libres a las células de la retina que son muy sensibles a la oxidación.

En el siguiente cuadro se presenta la composición de vino por 100 g de porción comestible.

| Composición por 100g de porción comestible |                                      |                                     |
|--|--------------------------------------|-------------------------------------|
|  | Vino Blanco<br>grado alcohólico 12.0 | Vino Tinto<br>grado alcohólico 10.2 |
| Energía (Kcal.)                            | 114                                  | 94                                  |
| Carbohidratos (g)                          | 8                                    | 6                                   |

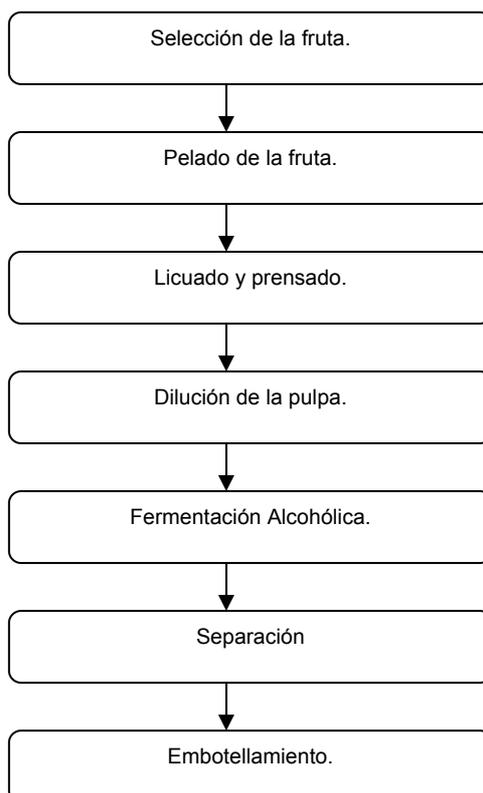
Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos.

**Fuente de información:**

- **Ministerio de Salud**  
Tablas Peruanas de Composición de Alimentos.  
Instituto Nacional de Salud//Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.
- **Botanical On line**  
Propiedades del vino  
<http://www.botanical-online.com/medicinalesresveratrol.htm>

### A.3 PRODUCCIÓN

En la siguiente página se presenta el diagrama de flujo recomendado del proceso productivo para obtener vino:



**Fuente de información:**

- **Soluciones Prácticas ITDG**  
Ficha Técnica Elaboración de Vino  
<http://www.itdg.org.pe/fichastecnicas/pdf/procevinopdf>
- **VINOS Y PISCOS** organización dedicada a la comercialización y difusión del Pisco, Vino y su cultura.  
Vino – Producción  
[http://www.vinosypiscos.com/vino\\_produccion.html](http://www.vinosypiscos.com/vino_produccion.html)

## B. ASPECTOS ARANCELARIOS

### B.1 PARTIDA ARANCELARIA

La partida arancelaria en ambos países concuerda en los seis primeros dígitos.

#### PERÚ

| PARTIDA ARANCELARIA | DESCRIPCIÓN   |
|---------------------|---|
| 2204                | Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida no 20.09 |

| PARTIDA ARANCELARIA | DESCRIPCIÓN   |
|---------------------|---|
| 2204.21.00.00       | -- En recipientes con capacidad inferior o igual a 2 litros |

## EE.UU.

| PARTIDA ARANCELARIA | DESCRIPCIÓN             |
|---------------------|-------------------------|
| 2204.21.20.00       | Effervescent grape wine |

### Fuente de información:

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

## B.2 PREFERENCIA ARANCELARIA

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

| HTS8*      | Descripción  | Unidad de cantidad | Arancel Base     | Categoría de Desgravación |
|------------|--|--------------------|------------------|---------------------------|
| 2204.21.20 | Effervescent grape wine, in containers holding 2 liters or less. | liters             | 19.8 cents/liter | A <sup>(a)</sup>          |

\*Las preferencias arancelarias fueron negociadas a 08 dígitos.

(a): los aranceles a las mercancías originarias de la categoría A serán eliminados completamente y dichas mercancías quedarán libres de aranceles en la fecha en que el TLC entre en vigor.

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

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

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

### Diferencia entre Arancel Base y Arancel General

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

Para conocer exactamente cual es el arancel a pagar en el año de la consulta, puede visitar USITC (segunda fuente de información del presente punto) y luego de buscar la partida correspondiente al producto de interés, fijarse en la columna “*Special*” de las

columnas de la sección “*Rates of Duty*”, en la cual se deberá buscar las iniciales “(PE)” – de Perú – en este punto se puede presentar uno de los dos siguientes casos:

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

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

**Fuente de información:**

- **Tratado de Libre Comercio Perú – EE UU.**  
<http://www.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.**

La venta de licores en los EE.UU. está estrictamente reglamentada a nivel federal por la *Federal Alcohol Administration Act (FAA)* la que a su vez es aplicada por el *Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB)*.

Esta ley establece un sistema de triangulación para la venta y distribución, que se conoce como sistema de distribución de tres canales -“the three tier system”- en alusión a que el producto ha de pasar por tres agentes (importador / distribuidor / minorista) para llegar desde el productor al consumidor final. El objetivo de este sistema es aumentar los impuestos y reducir el acceso de los menores al alcohol.

### **Requisitos generales**

Para poder retirar la mercancía de la Aduana de EE.UU., el importador requiere:

- Permiso de importación para bebidas alcohólicas del BAFT (Bureau of Alcohol, Tobacco, Firearms and Explosives) o ATF (*Alcohol, Tobacco, Firearms and Explosives*).
- Cumplimiento de las regulaciones federales, estatales y municipales para bebidas alcohólicas.
- Pago del impuesto federal en el puerto de entrada.
- Certificado de aprobación de etiquetado, incluyendo la PRE aprobación de las etiquetas por el BAFT o ATF.
- Certificado de Origen emitido normalmente por las Cámaras de Comercio aunque puede darse que algunos Consejos reguladores de Denominaciones de Origen puedan expedirlo.
- Factura comercial en inglés.
- *Packing list*.
- En determinados estados se puede requerir alguna documentación adicional.

- Por último, deben cumplirse también las disposiciones derivadas de la Ley contra el Bioterrorismo (ver C.7.6).

A continuación se describen algunos de los requerimientos indicados anteriormente:

### **Certificado de Aprobación de Etiquetado**

El *Federal Alcohol Administration Act* requiere que las bebidas alcohólicas obtengan un Certificado de Aprobación de Etiquetado (*Certificate of Label Approval*). Este documento se exige a todas las bebidas alcohólicas para asegurar que los productos cumplen las leyes federales de etiquetado. El certificado debe ser obtenido con anterioridad a la importación de bebidas alcohólicas en EE.UU. y debe ser solicitado directamente por el importador estadounidense al TTB a través del formulario 5100.31, denominado *Application for and Certification/Exemption of label/bottle approval*. Este formulario puede obtenerse en la página web del TTB.

### **Procedimiento de Aprobación**

Se deben enviar muestras de las etiquetas impresas para PRE aprobación, usando el formulario que se encuentra en el portal principal del TTB.

La solicitud de aprobación de la etiqueta es gratuita y el trámite suele tardar unas dos semanas. Una vez llenado el formulario, la etiqueta debe ser enviada por carta.

Se recomienda enviar una muestra de la etiqueta propuesta para obtener indicaciones antes de la impresión. Esta debe ser enviada con una carta y no con el formulario.

Si la etiqueta es aprobada, el director del BATF enviará de regreso el formulario firmado, en forma de Certificado de Aprobación del Etiquetado. Este certificado debe ser presentado en la aduana norteamericana previo a la liberación del cargamento.

### **Certificado de origen**

El Certificado de Origen firmado por un oficial del gobierno autorizado del país de origen debe confirmar la identidad del vino y su producción de acuerdo a las leyes del gobierno que regulan la producción de vinos producidos para consumo doméstico.

Estos certificados deben ser presentados en la aduana norteamericana antes que el cargamento sea liberado. Se requieren presentar los originales de los certificados de origen.

Bajo las regulaciones que rige la importación de vinos a los EE.UU., éstos son clasificados de la siguiente manera:

- Vino de uva
- Vino efervescente
- Vino carbonatado
- Vino cítrico
- Vino frutoso
- Vino de otros productos agrícolas
- Vino aperitivo
- Imitación o vino inferior
- Vino resina

Estas clasificaciones además están afectadas por los siguientes factores:

- Alteración: si el vino ha sido alterado por un proceso como el mezclado o carbonatado, debe ser reclasificado. Si no existe una clasificación comercial conocida para tal vino, su etiquetado debe entregar una descripción auténtica y adecuada de la composición del vino.

- Designación varietal: En el caso de que al menos el 51% del volumen del vino deriva de una variedad particular de uva, así como su sabor, aroma y características predominantes, la variedad puede ser usada en su tipo de designación.
- Designación geográfica o lugar de origen: el BATF (*U.S. Treasury Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms*) tiene un número de reglas referente al nombre de los vinos, principalmente, para asegurar que los consumidores obtengan el producto del lugar especificado en la etiqueta. En algunos casos, estas reglas no están definidas específicamente, por lo cual, la decisión final referente a la identidad apropiada del vino dependerá del especialista del BATF.

Los vinos nombrados con un término geográfico corresponden a todo un grupo de vinos y son llamados “vinos genéricos”. Aquellos nombrados con un término geográfico específico a una región de origen y distinto al resto de los vinos son llamados “vinos no genéricos”. No se puede decir que los nombres “no-genéricos” son el nombre distintivo de un vino específico de un lugar o región particular, a no ser que el director del BATF encuentre que sea conocido por los consumidores y comercializado como tal.

**Fuente de información:**

**Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau - TTB**

[www.ttb.gov/forms](http://www.ttb.gov/forms)

**Paso 1:** Portal principal del TTB; **Paso 2:** Forms.

## C.1 ENTIDADES QUE REGULAN

En PERU: **DIGESA** (Dirección General de Salud Ambiental). Es el órgano técnico-normativo en los aspectos relacionados al saneamiento básico, salud ocupacional, higiene alimentaria, zoonosis y protección del ambiente. Es la entidad que norma y evalúa el Proceso de Salud Ambiental en el Sector, asimismo concerta el apoyo y articulación para el cumplimiento de sus normas con los organismos públicos y privados que apoyan o tienen responsabilidades en el control del ambiente y coordina el marco técnico-normativo con los Institutos Especializados, Organismos Públicos Descentralizados de Salud, y con la Comunidad Científica Nacional e Internacional.

En EE.UU.: **ATF: Alcohol, Tobacco, Firearms and Explosives**. Para el alcohol, tabaco y armas de fuego, el Departamento de Hacienda de EE.UU. tiene una entidad de control propia independiente de FDA que se encarga de la regulación y control de estos productos.

**Fuente de información:**

- **Dirección General De Salud Ambiental – DIGESA (Ministerio de Salud – Perú)**  
<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>
- **Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau - TTB**  
<http://www.ttb.gov/>
- **Alcohol, Tobacco, Firearms and Explosives - ATF**  
<http://www.atf.treas.gov/index.htm>

## C.2 PROCEDIMIENTO DE IMPORTACION ESTABLECIDO POR LA TTB

### Requisitos generales

Para poder retirar la mercancía de la Aduana de EE.UU., el importador requiere:

- Permiso de importación para bebidas alcohólicas del BAFT (Bureau of Alcohol, Tobacco, Firearms and Explosives) o ATF (Alcohol, Tobacco, Firearms and Explosives).
- Cumplimiento de las regulaciones federales, estatales y municipales para bebidas alcohólicas.
- Pago del impuesto federal en el puerto de entrada.

- Certificado de aprobación de etiquetado, incluyendo la PRE aprobación de las etiquetas por el BAFT o ATF.
- Certificado de Origen emitido normalmente por las Cámaras de Comercio aunque puede darse que algunos Consejos reguladores de Denominaciones de Origen puedan expedirlo.
- Factura comercial en inglés.
- Packing list.
- En determinados estados se puede requerir alguna documentación adicional.
- Por último, deben cumplirse también las disposiciones derivadas de la Ley contra el Bioterrorismo (ver C.7.6).

A continuación se describen algunos de los requerimientos indicados anteriormente:

### **Certificado de Aprobación de Etiquetado**

El Federal Alcohol Administration Act requiere que las bebidas alcohólicas obtengan un Certificado de Aprobación de Etiquetado (*Certificate of Label Approval*). Este documento se exige a todas las bebidas alcohólicas para asegurar que los productos cumplen las leyes federales de etiquetado. El certificado debe ser obtenido con anterioridad a la importación de bebidas alcohólicas en EE.UU. y debe ser solicitado directamente por el importador estadounidense al TTB a través del *formulario 5100.31, denominado Application for and Certification/Exemption of label/bottle approval*. Este formulario puede obtenerse en la página web del TTB.

### **Procedimiento de Aprobación**

Se deben enviar muestras de las etiquetas impresas para PRE aprobación, usando el formulario que se encuentra en el portal principal del TTB.

La solicitud de aprobación de la etiqueta es gratuita y el trámite suele tardar unas dos semanas. Una vez llenado el formulario, la etiqueta debe ser enviada por carta.

Se recomienda enviar una muestra de la etiqueta propuesta para obtener indicaciones antes de la impresión. Esta debe ser enviada con una carta y no con el formulario.

Si la etiqueta es aprobada, el director del BATF enviará de regreso el formulario firmado, en forma de Certificado de Aprobación del Etiquetado. Este certificado debe ser presentado en la aduana norteamericana previo a la liberación del cargamento.

#### **Fuente de información:**

Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau - TTB

[www.ttb.gov/forms](http://www.ttb.gov/forms)

**Paso 1:** Portal principal del TTB; **Paso 2:** Forms.

Contenido del Capítulo de Acceso a Mercados Bienes Industriales. TLC Peru – Estados Unidos.

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

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

Sin embargo, se pueden considerar los requisitos especificados por la Norma Técnica Peruana NTP 212.014:2002 BEBIDAS ALCOHÓLICAS. Vinos. Requisitos., los cuales se indican a continuación:

### **Características Sensoriales (Organolépticas):**

- Color de acuerdo a su clasificación.
- Aspecto límpido al momento de librarse al consumo.

- Sabor, característico de su clasificación.
- Olor, propio de su clasificación.

#### **Requisitos físicos y químicos:**

| CARACTERÍSTICAS   | REQUISITOS   |
|---|--|
| Titulo alcohólico (expresado en % volumen a 20° C)      |  |
| • Vinos ligeros:  | de 7,0° a 10,0° G.L.   |
| • Vinos comunes:  | más de 10,0° G.L. hasta 14,0° G.L.                                     |
| • Vinos generosos:                                      | Más de 14,0° G.L.  |
| • Vino base para la elaboración de vinos espumosos será | Mín. 6,5 ° G.L. a temperatura de 20° C.                                |
| Acidez volátil  | Máx. 1.4 g/l (expresada en ácido, acético) con tolerancia de 0,18 g/l. |
| Sulfatos (expresado como sulfato de k)                  | Máx. 1,8 g/l con tolerancia de 0,05 g/l.                               |
| Cloruros (expresados como cloruros de sodio)            | Máx. 1,00 g/l con tolerancia de 0,05 g/l.                              |
| Metanol, para los vinos tintos                          | Máx. 300 mg/l  |
| Metanol, para los vinos blancos y rosados.              | Máx. 150 mg/l  |

Fuente: NTP 212.014:2002

#### **Fuente de información:**

Norma Técnica Peruana NTP 212.014:2002. BEBIDAS ALCOHÓLICAS. Vinos. Requisitos. 2a. ed.

### **C.4 REQUISITOS RELATIVOS A COLORANTES, ADITIVOS, ACIDIFICACION Y CONTROL DEL PERMISO DE EMERGENCIA**

#### **Colorantes**

Un colorante (o aditivo de color) es cualquier tinte, pigmento o sustancia que pueda repartir color al ser aplicado a un alimento, medicamento, cosmético o al cuerpo humano. Los colorantes se usan en los alimentos por diversas razones, siendo una de ellas compensar la pérdida de los colores, causada por el almacenamiento o proceso químico y para corregir las variaciones naturales del color de algunos alimentos.

Los colores permitidos para ser utilizados en los alimentos se clasifican como certificados y exentos de certificación. Los **colorantes certificados** son colores artificiales, manufacturados sintéticamente, por lo que cada lote debe ser ensayado por el fabricante y la FDA para estar seguros de que reúnen las reglas y especificaciones de pureza. Los **colorantes exentos de certificación**, incluyen los pigmentos derivados de fuentes naturales tales como vegetales, minerales o animales. La mayor parte de los colores exentos de certificación también deben cumplir con ciertas normas legales de discernimiento de especificaciones y pureza.

Los colorantes aprobados por la FDA para ser utilizados en los alimentos se encuentran bajo el rubro de "*Color Additives Approved for Use in Human Food*" dentro del "*Summary of Color Additives Listed for Use in the United States in Food, Drugs, Cosmetics, and Medical Devices*", los cuales se indican en la página web de la fuente de información.

Todo nuevo colorante debe ser autorizado por la FDA antes de ser utilizado en alimentos que se comercialicen en los EE.UU. Una vez aprobados, la FDA establece en cuáles alimentos pueden usarse, las cantidades máximas permitidas y cómo se deben identificar en el etiquetado del producto.

**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”.

**Aditivos**

Un **aditivo alimentario** es una “sustancia que normalmente no se consume como alimento ni se usa habitualmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencional al alimento con un fin tecnológico (incluso organoléptico) en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetamiento, transporte o conservación de ese alimento, resulta, o es de prever que resulte (directa o indirectamente) en que él o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de éstos. El término no comprende los contaminantes ni las sustancias añadidas a los alimentos para mantener o mejorar la calidad nutricional, ni el cloruro de sodio (*CODEX STAN 107-1981*).

Si una sustancia es añadida a un alimento con un propósito específico, por ejemplo saborizantes, es considerada un **aditivo directo**. Muchos aditivos directos son identificados en la etiqueta de ingredientes de los alimentos.

Los **aditivos indirectos** son aquellos que se convierten en parte del mismo alimento aunque en cantidades insignificantes, lo que puede suceder durante la manipulación, empaque, o almacenamiento. Por ejemplo, diminutas cantidades de sustancias de los empaques pueden llegar a mezclarse con los alimentos durante el almacenamiento. Los fabricantes y empaques de alimentos tienen que demostrar a la Administración de Drogas y Alimentos (FDA) que todos los materiales que hagan contacto con los alimentos son seguros, antes que les sea permitido usarlos de esa manera.

La Ley FD&C (*Federal Food, Drug, and Cosmetic Act*) requiere la aprobación previa al lanzamiento en el mercado de aditivos alimenticios. Además, la FDA ha definido una lista de las sustancias aprobadas para utilizarse como aditivos directos e indirectos.

Asimismo, la FDA opera un Sistema de Vigilancia de Reacciones Adversas (ARMS) que sirve como dispositivo de seguridad, vigilando los aditivos. El sistema investiga todas las quejas procedentes de individuos o sus médicos que se puedan referir a alimentos específicos, aditivos de alimentos y aditivos de colores, o vitaminas y suplementos minerales. La base computarizada de información de ARMS asiste a los oficiales para decidir si las reacciones adversas reportadas, representan realmente un peligro para la salud pública asociado con alimentos, para luego tomar la acción más apropiada.

Las listas de sustancias permitidas, tanto aditivos directos como indirectos, se indican en las páginas web citadas en Fuente de Información.

**Fuente de información:**

- **Codex Alimentarius**  
Norma General del Codex para el Etiquetado de Aditivos Alimentarios que se venden como tales  
<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 por título.
- **Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)**  
<http://www.cfsan.fda.gov/>  
**Aditivos directos**  
**Paso 1:** Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Food Ingredients and Packaging; **Paso 3:** Food and Color Additives; **Paso 4:** Food Additives Status List.  
**Aditivos indirectos**  
**Paso 1:** Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Food Ingredients and Packaging; **Paso 3:** Food Contact Substances; **Paso 4:** List of "Indirect" Additives Used in Food Contact Substances.

### **Productos de Baja Acidez o acidificados**

No aplican para el vino

### **Control del Permiso de Emergencias**

No aplican para el vino

## **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)**

Actualmente, el Sistema de HACCP es obligatorio sólo para productos hidrobiológicos y para jugos que se fabrican y comercializan en los EE.UU.

En el Perú, la séptima disposición complementaria del D.S 007-98 establece que el plazo establecido para los fabricantes de alimentos y bebidas para elaborar su plan HACCP no es de aplicación a la pequeña y a la microempresa alimentaria actualmente.

Lo dispuesto en el mencionado párrafo sin embargo no las exime del cumplimiento de las demás disposiciones del presente reglamento que les sean aplicables ni del control sanitario de sus actividades por el organismo de vigilancia competente.

#### **Fuente de información:**

- **Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)**  
HACCP Overview  
<http://www.cfsan.fda.gov/>  
**Paso 1:** Portal principal CFSAN; **Paso 2:** HACCP; **Paso 3:** Overview
- **MINISTERIO DE SALUD**  
Decreto Supremo N° 007-98-SA  
Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas  
[www.digesa.minsa.gob.pe](http://www.digesa.minsa.gob.pe)  
**Paso 1:** Portal Principal Digesa; **Paso 2:** Normas Legales; **Paso 3:** Normas de Alimentos

## C.7 COMERCIALIZACIÓN

### 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**.

Para el caso del vino, los envases que más se emplean son las botellas de vidrio de las siguientes medidas: 1.5 litros, 1 litro, 500 ml, 375 ml, 100 ml y 50 ml.



### 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, método de pre-enfriamiento, 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.

El vino suele agruparse en 12 o 6 unidades para ser comercializado. Por lo general se emban en cajas de Cartón Ondulado de 2 ondas. El embalaje de 6 botellas con separadores sirve para el mejor manejo y evitar daño ante los golpes bruscos.



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 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

Un aspecto básico, más allá de la inocuidad del producto, es el rotulado o etiquetado, primer elemento sometido a control por las autoridades.

Todo producto alimenticio extranjero que se comercialice en los EEUU debe llevar un rótulo que cumpla la normativa que le es de aplicación. De lo contrario, las autoridades estadounidenses prohibirán la entrada en su territorio.

Toda etiqueta deberá contener las indicaciones que exige la TTB. Para ello ese organismo ha publicado una guía práctica titulada *The Beverage Alcohol Manual (BAM): Basic Mandatory Labeling Information*, que contiene todas las instrucciones necesarias para la correcta elaboración de la etiqueta (tamaño de letra, menciones mínimas, etc.).

Esta guía puede consultarse en el siguiente enlace:

**Fuente de información:**

**Alcohol, Tobacco, Firearms and Explosives – ATF**

The Beverage Alcohol Manual (Bam) A Practical Guide

[http://www.atf.gov/pub/alctob\\_pub/bevalmanual/index.htm](http://www.atf.gov/pub/alctob_pub/bevalmanual/index.htm)

Las menciones mínimas exigidas por la legislación estadounidense en el etiquetado de bebidas alcohólicas son las siguientes:

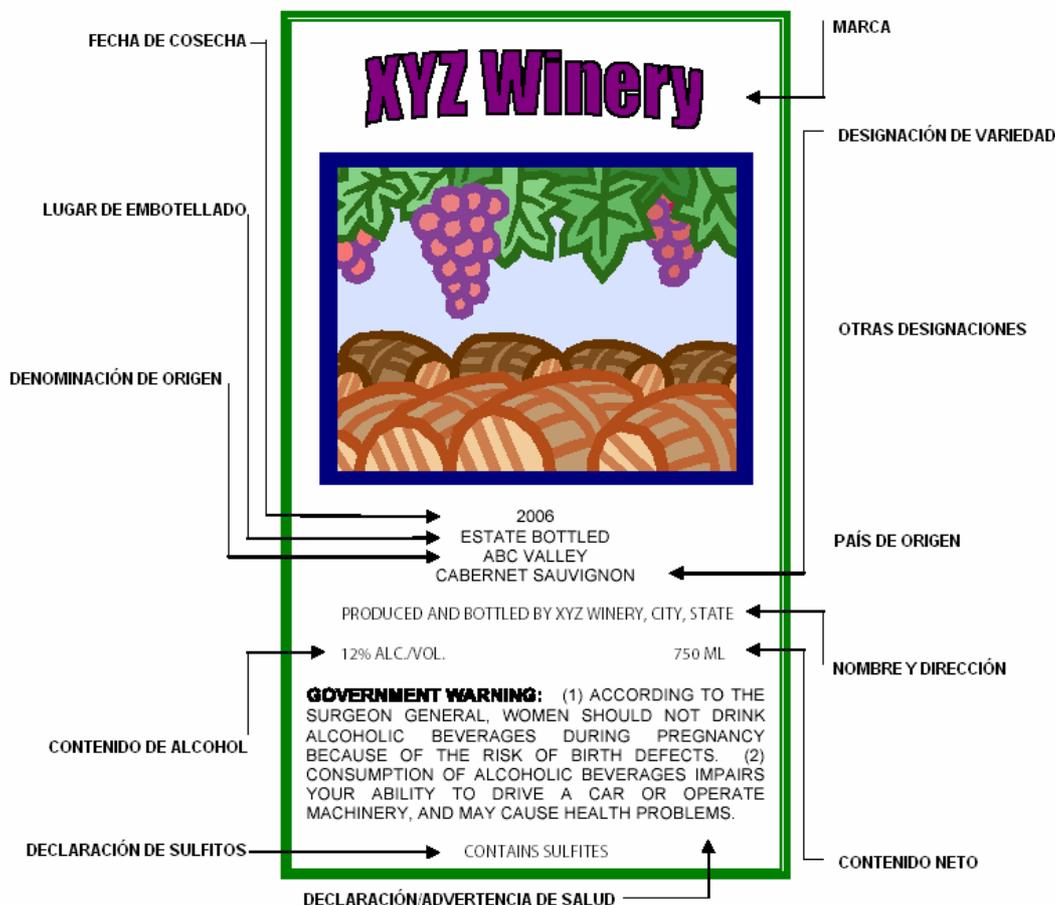
- Nombre de Marca 27 CFR 4.33
- Nombre y Dirección 27 CFR 4.35
- Denominaciones de Origen 27 CFR 4.25
- Designaciones de Varietales 27 CFR 4.23, 4.28, 4.91, 4.92, 4.93
- Contenido de Alcohol 27 CFR 4.36
- Embotellado en Origen 27 CFR 4.26
- Nombres Extranjeros No-Genéricos que son Denominaciones Distintivas 27 CFR 12.31
- Declaración de sulfitos 27 CFR 4.32 (e)
- Declaración de Advertencia de Salud 27 CFR Parte 16
- Contenido Neto 27 CFR 4.37
- Fecha de Cosecha 27 CFR 4.27

La graduación alcohólica, expresada en porcentaje de alcohol en volumen, se expresa en alguna de las siguientes maneras:

- “ALCOHOL (ALC) % BY VOLUME (VOL)”
- “% ALCOHOL (ALC) BY VOLUME (VOL)”
- “% TO % ALCOHOL (ALC) BY VOLUME (VOL)”
- “ALCOHOL (ALC) % TO % BY VOLUME (VOL)”

Esta indicación de contenido alcohólico, en los recipientes de hasta 5 litros, debe estar escrita en letra de tamaño entre 1 y 3 mm.

## Etiqueta e información básica para Vinos de Uva.



### Fuente de información:

- **Alcohol, Tobacco, Firearms and Explosives – ATF**  
What You Should Know About Malt Beverage Labels  
<http://www.ttb.gov/pdf/brochures/p51901.pdf>
- **Us. Government Printing Office.**  
27 CFR 16: Alcoholic beverage health warning statement  
<http://www.gpoaccess.gov>
- **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 del vino, se presentan a continuación las temperaturas recomendadas para su transporte a corto plazo:

| Producto | Temperatura |    |
|----------|-------------|----|
|          | °C          | °F |
| Vino     | 10          | 50 |

Fuente: Agencia de Carga "Gamma Cargo".

Generalmente, el cliente brinda las especificaciones de acuerdo a los estándares de transporte que existen en el mercado y que las empresas internacionales de transporte manejan. Para su conservación es importante contenedores refrigerados.

**Fuente de información:**  
Agencia de Carga "Gamma Cargo".

### 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 no es obligatorio pero 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:** Trademark; **Paso 3:** Law & Rules  
**Paso 1:** Portal principal del USPTO; **Paso 2:** Site Index; **Paso 3:** Basic Facts, Trademarks

### 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: 2204.21.20.00 - *Effervescent grape wine*

- Baltimore, MD
- Norfolk, VA
- New York, NY
- Buffalo, NY
- Philadelphia, PA
- Los Angeles, CA
- Miami, FL
- Cleveland, OH

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*) - 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 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 4.1<sup>1</sup> del TLC, o
  - ii) La mercancía, de otro modo, satisface cualquier requisito de valor de contenido regional aplicable u otros requisitos especificados en el Anexo 4.1 del TLC, y la mercancía cumple con los demás requisitos aplicables del Capítulo 4 del TLC; o
- (c) La mercancía es producida enteramente en el Perú a partir exclusivamente de materiales originarios.

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

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

- a. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción son originarios de Perú o EE.UU.; es decir, que el producto principal utilizado para la elaboración del vino sea cosechado o cultivado completamente en el Perú
- b. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción no son originarios de Perú o EE.UU.; en este caso, se deberá revisar el Requisito Específico de Origen (REO), el cual indica que el producto podrá ser considerado originario si los insumos utilizados en su producción se clasifican en cualquier capítulo diferente del correspondiente al producto final, en el caso del vino, cualquier capítulo distinto del 22, excepto de las preparaciones alcohólicas compuestas de la subpartida 2106.90.

Si el vino 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 productor<sup>2</sup>; o

---

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

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

- (b) el conocimiento del importador de que la mercancía es originaria, incluyendo la confianza razonable en la información que posee el importador de que la mercancía es originaria<sup>3</sup>.

En el **Anexo P-08** 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 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).

---

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