

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

Requisitos No Arancelarios



<b>Nombre comercial en Español:</b>	Coco Pelado
<b>Nombre comercial en Inglés:</b>	Shelled Coconut
<b>Nombre científico:</b>	<i>Cocus nucifera</i>
<b>Familia:</b>	<i>Arecaceae</i>
<b>Partida arancelaria:</b>	0801.19.00.00
<b>Descripción arancelaria:</b>	Los demás cocos

## 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	Variedades	3
A.3	Propiedades y Aspectos Nutricionales	3
A.4	Producción	4
<b>B.</b>	<b>ASPECTOS ARANCELARIOS</b>	7
B.1	Partida Arancelaria	7
B.2	Preferencia Arancelaria	8
<b>C.</b>	<b>REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.</b>	9
C.1	Entidades que Regular	9
C.2	Procedimiento de Importacion establecido por APHIS	10
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales.	10
C.4	Requisitos Fitosanitarios	12
C.5	Evaluación de Residuos Tóxicos	12
C.6	Buenas Prácticas Agrícolas	14
C.7	Comercialización	14
C.7.1	Envase	14
C.7.2	Embalaje	14
C.7.3	Marcado y Etiquetado	15
C.7.4	Transporte	16
C.7.5	Órdenes para la Comercialización (Marketing Orders)	16
C.7.6	Ley Contra el Bioterrorismo	17
C.7.7	Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.	17
C.7.8	Certificación CTPAT y BASC	17
C.8	Reglas de Origen y Certificación de Origen	18
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	19

## **A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO**

### **A.1 CARACTERÍSTICAS**

El coco es una drupa, cubierto de fibras, de 20-30 centímetros de longitud con forma ovoidal, pudiendo llegar a pesar hasta 2.5 kilogramos, están formados por una cáscara externa amarillenta, correosa y fibrosa (exocarpo) de 4 o 5 centímetros de espesor con forma de pelos fuertemente adheridos a la nuez; una capa intermedia fina (mesocarpo) y otra más dura (endocarpo) que dispone de tres orificios próximos en disposición triangular, situados en el ápice, dos cerrados y el otro frente a la raicilla del embrión.

Es vulnerable a una pequeña presión y por donde puede derramarse el agua antes de romper la cáscara del fruto, y es donde se encuentra la semilla, presenta una pulpa blanca que es comestible conteniendo en su cavidad central un líquido azucarado conocido como agua de coco y que en cantidad aproximada de 300 gramos se encuentra encerrada en el interior del fruto.

La pulpa del coco, lavada, pasteurizada, blanqueada y desmenuzada, se utiliza en panadería, pastelería y elaboración de chocolate. El coco rallado da una nota exótica a las ensaladas y compotas, matiza el sabor de las cremas, pudines, helados, galletas, tartas y pasteles.

**Fuente de información:**

**INFOAGRO**

Coco

[http://www.infoagro.com/frutas/frutas\\_tropicales/coco2.htm](http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/coco2.htm)

**Paso 1:** Portal principal; **Paso 2:** Cultivos y sectores - frutas; **Paso 3:** Frutas tropicales – Coco.

### **A.2 VARIEDADES**

Los tipos de cocoteros se clasifican en tres grupos:

**Gigantes.** Comercializados para el consumo en fresco debido a su gran tamaño y la obtención de aceite de coco (excelente porcentaje de copra o pulpa despedazada y seca). El agua de su interior presenta un sabor poco dulzón. Algunas de sus variedades son: Gigante de Renell (GRL) de Tahití, Gigante del Oeste Africano (GOA) de Costa de Marfil, Gigante de Malasia (GML) o Alto de Jamaica.

**Enanos.** Su agua muestra un excelente sabor por lo que es utilizado para la elaboración de bebidas. Entre sus variedades destacan Verde de Brasil (AVEB) de Río Grande del Norte, Naranja Enana de la India y Amarillo de Malasia (AAM).

**Híbridos.** Nacen del cruce del coco gigante y enano, con frutos medianos-grandes, que aúnan las características de los anteriores. El ejemplar con una mayor superficie de cultivo es MAPAN VIC 14.

**Fuente de Información**

Coco

[http://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2715,&r=ReP-23703-DETALLE\\_REPORTAJES](http://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2715,&r=ReP-23703-DETALLE_REPORTAJES)

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

A continuación se presenta el contenido nutricional del coco en 100 gramos de producto:

<b>NUTRIENTE</b>	<b>VALOR POR 100 g</b>
<b>Proximal</b>	
Proteínas (g)	3.20
Grasa (g)	36
Calorías (kcal)	351
Proteínas (g)	3.20
Fibras (g)	13.6
<b>Vitaminas</b>	
Vitamina B1 (mg)	0.003
Vitamina B2 (mg)	0.02
Vitamina B6 (mg)	0.04
Vitamina C (mg)	2.0
Vitamina E (mg)	0.70
Niacina (mg)	0.30
Ácido Fólico (mg)	26
<b>Minerales</b>	
Sodio (mg)	17
Potasio (mg)	440
Calcio (mg)	13
Magnesio (mg)	52
Hierro (mg)	2.10
Cobre (mg)	0.26
Fósforo (mg)	94
Cloro (mg)	4

Fuente: Infoagro.

**Fuente de información:**

**INFOAGRO**

Coco

[http://www.infoagro.com/frutas/frutas\\_tropicales/coco2.htm](http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/coco2.htm)

**Paso 1:** Portal principal; **Paso 2:** Cultivos y sectores - frutas; **Paso 3:** Frutas tropicales – Coco.

## **A.4 PRODUCCIÓN**

### **a. Climas y Suelos apropiados**

Los climas cálidos y húmedos son los más favorables para el cultivo de la palma de coco con una humedad relativa menor del 60% es perjudicial para el cocotero. Sin embargo si el nivel freático es poco profundo (1-4 metros) o cuando se garantiza el riego, el aumento de la transpiración, provocado por una baja humedad atmosférica, induce un aumento en la absorción de agua, y por tanto de nutrientes por las raíces.

Los suelos aptos para el cultivo del cocotero son suelos con texturas livianas (de francos a arenosos), aluviales, profundos (más de un metro), con una capa freática superficial de uno a dos metros de profundidad. Los suelos de la planicie costera son los que presentan estas características. El cocotero se adapta muy bien a los suelos donde la capa freática es salina. Debido a su gran demanda de cloro, la existencia de agua salobre es hasta beneficiosa, por ello es uno de los pocos cultivos que puede verse en la playas o en su cercanía.

**Fuente de información:**

**INFOAGRO**

Coco

[http://www.infoagro.com/frutas/frutas\\_tropicales/coco2.htm](http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/coco2.htm)

**Paso 1:** Portal principal; **Paso 2:** Cultivos y sectores - frutas; **Paso 3:** Frutas tropicales – Coco.

**b. Períodos de cultivo**

Durante el periodo de otoño-invierno se realizará la plantación sobre terreno ya laboreado, Las plantaciones comerciales generalmente se establecen en líneas separadas 3 metros entre sí, y en algunos casos en 2,5 metros. La separación entre plantas puede variar entre 0,75 y 1,5 metros. Esto nos da una densidad de 2200 a 4400 plantas por hectárea.

**Fuente de información:**

**INFOAGRO**

Coco

[http://www.infoagro.com/frutas/frutas\\_tropicales/coco2.htm](http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/coco2.htm)

**Paso 1:** Portal principal; **Paso 2:** Cultivos y sectores - frutas; **Paso 3:** Frutas tropicales – Coco.

**c. Riegos**

Las necesidades hídricas del cocotero dependen de varios factores como: la edad de la planta, altura y área foliar, el clima local (temperatura, radiación solar, humedad relativa, velocidad del viento), tipo de suelo, método de riego, estado nutricional, humedad del suelo.

El cocotero gigante es más resistente al estrés hídrico que el tipo enano, los métodos de riego recomendados para el cocotero son los localizados: microaspersión, goteo y goteo subterráneo. Si no existen limitaciones de agua se recomienda riego por inundación parcial.

**Fuente de información:**

**INFOAGRO**

Coco

[http://www.infoagro.com/frutas/frutas\\_tropicales/coco2.htm](http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/coco2.htm)

**Paso 1:** Portal principal; **Paso 2:** Cultivos y sectores - frutas; **Paso 3:** Frutas tropicales – Coco.

**d. Fertilización**

Las cantidades de fertilizantes requeridas por el cocotero están determinadas por el nivel de producción, la edad de la planta, el contenido de nutrientes del suelo y su disponibilidad, el tipo de cocotero, la densidad de siembra, el tipo de riego.

Por tanto, es necesario realizar un análisis de suelo o foliar para determinar las necesidades de nutrientes, los nutrientes más demandados por el cocotero son: nitrógeno, fósforo, potasio, cloro y calcio siendo la época de aplicación del fertilizante variable, sin embargo puede generalizarse la aplicación dos veces al año, una al inicio y otra al final de la época lluviosa.

**Fuente de información:**

**INFOAGRO**

Coco

[http://www.infoagro.com/frutas/frutas\\_tropicales/coco2.htm](http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/coco2.htm)

**Paso 1:** Portal principal; **Paso 2:** Cultivos y sectores - frutas; **Paso 3:** Frutas tropicales – Coco

**e. Cosecha**

La cosecha del coco varía según el tipo de producción pero va generalmente de enero a julio. Si se comercializa como fruta fresca o se destina a la industria con

finde envasar agua, la cosecha se efectúa cuando el coco tiene entre 5 y 7 meses. En esta época el contenido de azúcar y agua es máximo y el sabor es más intenso.

Si se destina a la producción de coco rayado, deshidratado o copra para la extracción de aceite, la cosecha se realiza cuando los cocos caen al suelo o cuando uno de los cocos de un racimo está seco, estos cocos permanecen en la planta durante 12 meses.

**Fuente de información:**

**INFOAGRO**

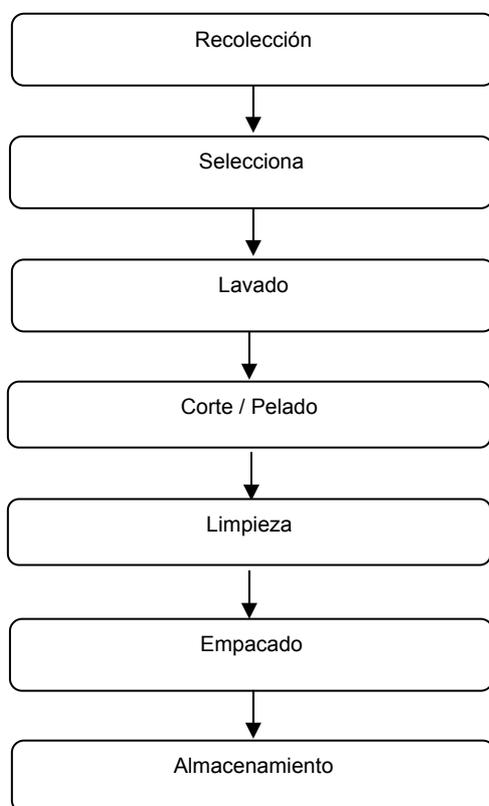
Coco

<http://www.infoagro.com/>

**Paso 1:** Portal Principal; **Paso 2:** Cultivos y sectores - Frutas; **Paso 3:** Fruta tropical – Coco

**f. Postcosecha**

A continuación se muestra el diagrama de proceso para la obtención de coco pelado.



**Fuente de información:**

**FAO**

BPM en el Procesamiento de Coco

<ftp://www.fao.org/>

**Paso 1:** Portal Principal; **Paso 2:** Buscar – Buenas practicas en agua de coco; **Paso 3:** Seleccionar BPM en agua de coco.

**g. Plagas**

Mancha de la hoja (*Hemilthosporium*), no se debe abonar con exceso de nitrógeno.

Pudrición del cogollo (*Phytophthora palmivora*)

Cadang-Cadang, causado por un viroide

Porroca, por un agente causal no determinado.

Marchitez sorpresiva (*Phytophthora stahelii*), es diseminado por un chinche y presenta un serio riesgo, ya que también ataca a la palma africana.

**Fuente de información:**

INFOAGRO

Coco

<http://www.infoagro.com/>

Paso 1: Portal Principal; Paso 2: Cultivos y sectores - Frutas; Paso 3: Fruta tropical - Coco

**h. Enfermedades**

Mosquita blanca del cocotero (*Aleurodicus destructor*)

Chinche del cocotero (*Amblypelta cocophaga*)

Ácaro (*Eriophyes gerreronis*), se tratará con métodos químicos como Morestan al 50% de forma preventiva.

Minador (*Coelaenomenidera elaeidis*)

Palomilla del cocotero (*Gangara thyrasis*)

Esqueletonizador de la hoja del cocotero (*Artona catoxantha*)

Gorgojo de la hoja del cocotero (*Brontispa longissima*)

Thrips oriental (*Thrips palmi*)

Barrenador del cocotero (*Eupalamides cyparissias*)

Barrenador (*Castnia licoides*)

Nemátodo del anillo rojo (*Rhadinaphelenchus cocophilus*)

Picudo del cocotero (*Rhynchophorus palmatum*), para combatirlo se emplean dos métodos de control: biológico, a través de un hongo (*Bauveira bassiana*) y cultural mediante trampas con feromonas.

**Fuente de información:**

INFOAGRO

Coco

<http://www.infoagro.com/>

Paso 1: Portal Principal; Paso 2: Cultivos y sectores - Frutas; Paso 3: Fruta tropical – Coco

**B. ASPECTOS ARANCELARIOS**

**B.1 PARTIDA ARANCELARIA**

La partida arancelaria en ambos países coinciden en los ocho primeros dígitos

**PERÚ**

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0801.19.00.00	Los demás cocos

**EE.UU.**

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0801.19.00.40	Coconuts: Shelled

**Fuente de información:**

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

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

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

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

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

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

## B.2 PREFERENCIA ARANCELARIA

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

HTS8*	DESCRIPCIÓN	Unidad de Cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
0801.19.00	Coconuts, fresh, in shell or shelled	Kg	Free	F <sup>(f)</sup>

\*Las preferencias arancelarias fueron negociadas a 08 dígitos.

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

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

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

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

### Diferencia entre Arancel Base y Arancel General

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

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

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

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

### Fuente de información:

- **Tratado de Libre Comercio Perú – EE UU.**  
<http://www.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 States International Trade Commission – USITC**  
<http://www.usitc.gov/>  
**Paso 1:** Portal principal del USITC; **Paso 2:** HTS Online Search

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

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

Para conocer si un producto es admisible en los EE.UU. se debe consultar el “Manual para Importar frutas y Vegetales Frescos” (*Fresh Fruit and Vegetables Import Manual*), y en la página de los Requerimientos de Importación de Frutas y Vegetales (*Fruits and Vegetables Import Requirements (FAVIR)*). En el caso del coco pelado, se considera como 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 ESTABLECIDO POR APHIS

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

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

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

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

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.

Sin embargo, se pueden considerar los requisitos o criterios microbiológicos establecidos por DIGESA, los cuales se indican a continuación:

Frutas y hortalizas frescas semiprocesadas, refrigeradas y/o congeladas					Limite por g.	
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	m	M
Aerobios mesofilos	1	3	5	3	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---
<i>Listeria monocytogenes</i> (*)	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

(\*) Solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas)

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

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

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

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

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 del holantao fresco” (*United States Standards for Grades of Pea Pods*) establecida por el USDA.

A continuación se presentan los diferentes grados para el holantao fresco así como sus respectivas tolerancias:

Estos estándares son aplicables a todos los guisantes con una vaina, generalmente plana; así como también a guisantes no maduros. Estas vainas tendrán características similares en cuanto a color y deben estar limpios, bien formados, frescos, tiernos y blandos, a la vez libre de lesiones, grietas, cortes, suciedad y decoloración, así como lesiones causadas por insectos.

- **Tamaño:** salvo especificaciones del cliente las vainas no serán menores a 2 pulgadas de longitud.
- **Guisantes muy defectuosos** - guisantes que están duros, arrugados, moteados, descoloridos o dañados en cualquier otra forma, en grado tal que su aspecto o su calidad comestible estén gravemente afectados. Se incluyen también los guisantes comidos por gusanos.
- **Fragmentos de guisantes** - trozos de guisantes cotiledones separados o individuales, aplastados, cotiledones parciales o rotos y pieles sueltas, pero no están comprendido los guisantes, intactos, con las pieles desprendidas.
- **Materias vegetales extrañas (MVE)** - filamentos, trozos de hojas o vainas de plantas de guisantes o cualquier otra materia vegetal como, por ejemplo, fragmentos de cápsulas de amapolas o cardos.

#### **Tolerancias para los defectos**

El producto terminado, basándose en una muestra de 500 gramos, no deberá tener más de los siguientes defectos:

- Guisantes amarillentos 2% m/m
- Guisantes defectuosos 5% m/m
- Guisantes muy defectuosos 1% m/m
- Fragmentos de guisantes 12% m/m
- MVE 0,5% m/m, pero sin exceder de 12 cm de superficie

#### **Fuente de información:**

- **Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**  
United States Standards for Grades of Pea Pods  
<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.
- **DIGESA**  
Resolución Ministerial N° 591-2008-SA/DM publicada el 27 de Agosto del 2008 en el Diario Oficial “El Peruano”  
<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>  
**Paso 1:** Portal de Digesa; **Paso 2:** Normas Legales: Alimentos; **Paso 3:** Norma Sanitaria de Requerimiento Microbiológico.

## C.4 REQUISITOS FITOSANITARIOS

Las plantas de producción tanto como las empacadoras deberán contar con un permiso y certificado por parte de SENASA. El producto debe estar libre de las plagas y enfermedades indicadas en el numeral A.4.

Para evidenciar el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios, se deberá contar con un Certificado Fitosanitario emitido por SENASA, cumpliendo con las regulaciones fitosanitarias establecidas por la Organización de Protección Fitosanitaria (ONPF), por el cual certifica que las plantas y productos vegetales han sido inspeccionados y son considerados libres de enfermedades, plagas cuarentenarias y otras plagas perjudiciales

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

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

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

Por otro lado, no es obligatorio realizar un tratamiento para el coco contra el ataque de plagas en Perú.

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

### Fuente de información:

- **Animal and Plant Health Inspection Service – APHIS (USDA)**  
Treatment Manual - Manual de Tratamientos  
<http://www.aphis.usda.gov>  
**Paso 1:** Portal principal del APHIS (USDA); **Paso 2:** Import and Export; **Paso 3:** PPQ Electronic Manuals; **Paso 4:** Treatment Manual; **Paso 5:** The Complete Treatment Manual.
- **Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)**  
Sanidad Vegetal  
[www.sensasa.gob.pe](http://www.sensasa.gob.pe)

## C.5 EVALUACIÓN DE RESIDUOS TÓXICOS

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

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

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

**Fuente de información:**

**Environmental Protection Agency – EPA**

Pesticide Registration Status

<http://www.epa.gov>

**Paso 1:** Portal principal del EPA; **Paso 2:** Pesticides; **Paso 3:** Pesticide Tolerance Reassessment and Reregistration; **Paso 4:** Registration 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 de importancia establecida por la EPA, para mayor información consultar la página Web de la EPA.

PLAGUICIDA	VALOR LMR (ppm)
Inorganic bromide	100*
Piperonyl butoxide	8*
Pyrethrins	1*
Fluorine compounds	40*
Ethylene oxide	50
Glyphosate	0,1
Carfentrazone-ethyl	0,1
Sulfuryl fluoride	1*

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. A la fecha no se han identificado requisitos para micotoxinas.

**Fuente de información:**

**Environmental Protection Agency - EPA**

<http://www.epa.gov>

**Paso 1:** Portal principal del EPA; **Paso 2:** Pesticides; **Paso 3:** Health and Safety; **Paso 4:** Pesticides on food; **Paso 5:** What the Pesticide Residue Limits are on Food; **Paso 6:** International Maximum Residue Limit Database; **Paso 7:** E-Code of Federal Regulations (e-CFR); **Paso 8:** Simple Search; **Paso 9:** Enter a Title Number; **Paso 10:** Search for

## C.6 BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA por sus siglas en español o **GAP** por las siglas en inglés de “*Good Agricultural Practices*”) buscan mantener la confianza del consumidor en la calidad y seguridad de los alimentos; minimizar el impacto negativo en el medio ambiente, mientras se conserva la naturaleza y la vida salvaje; reducir el uso de agroquímicos; mejorar la utilización de los recursos naturales; y asegurar una actitud responsable hacia la salud y seguridad de los trabajadores. No son obligatorias para la exportación pero se recomienda su implementación por fines contractuales.

**Para evidenciar el cumplimiento de las BPA**, se debe contar con un certificado emitido por un organismo de certificación de BPA, de preferencia acreditado o según lo estipulado por el comprador, donde se asegure el cumplimiento de los requisitos establecidos para las Buenas Prácticas Agrícolas aplicado al cultivo del hortalia fresco de acuerdo a las disposiciones de EE.UU. establecidas en la “Guía para Reducir al Mínimo los Peligros Microbianos en la Inocuidad de los Alimentos para Frutas y Vegetales Frescos” o a una norma internacional.

**Fuente de información:**

**Foodsafety.gov (CFSAN – FDA)**

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

<http://www.foodsafety.gov>

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

## C.7 COMERCIALIZACIÓN

### C.7.1. Envase

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

Para reducir la pérdida de peso en el coco y el productor no sea perjudicado se recomienda encerar el coco con parafinas, esta cera de parafina es de gran efectividad para evitar grietas en el producto que se forman durante el transporte

- Bolsas de polietileno de alta densidad

**Fuente de información:**

Robert E. Handberg, (1988). “Almacenamiento comercial de frutas y legumbres”. San José Costa Rica.

### C.7.2 Embalaje

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.

Por la naturaleza del producto, el embalaje del coco coincide con su envase.

**Fuente de información:**

**International Trade Centre - ITC**

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

<http://www.intracen.org>

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

### C.7.3 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 Septiembre 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)**  
Country of Origin Labeling  
<http://www.ams.usda.gov>  
**Paso 1:** Portal principal del AMS (USDA); **Paso 2:** Buscar “Country of origin” en “Search AMS”;

#### C.7.4 Transporte

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

Los cocos pueden sufrir durante el transporte y almacenamiento el desecamiento de agua de la pulpa. Generalmente se pueden mantener a temperatura ambiente sin que se cause daños al producto. La pérdida de peso en el coco se puede reducir con una cobertura de cera de parafina.

Producto	Temperatura		Humedad relativa (%)	Duración aproximada en almacén
	°C	°F		
Coco	0 - 1	32 - 35	85 %	1 – 2 meses

**Fuente de información:**

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

#### C.7.5 Órdenes para la Comercialización (*Marketing orders*)

Las órdenes de comercialización son instrumentos diseñados para ayudar a estabilizar las condiciones de mercado para las frutas y vegetales que se comercializan en los EE.UU. Se solicitan voluntariamente por los agentes de un determinado sector o rubro de una región geográfica, quienes se agrupan y deciden tener supervisión federal que vele por el cumplimiento de los acuerdos.

Generalmente las órdenes de comercialización se definen con el fin de coadyuvar al mantenimiento de la calidad de los productos que llegan al mercado, estandarizar los tamaños de los empaques y embalajes, regular el flujo de productos hacia el mercado, desarrollar investigaciones de campo y de mercado, así como para impulsar campañas publicitarias.

Una vez aprobado su establecimiento, la orden es de acatamiento obligatorio para todos los agentes del sector o rubro en cuestión que comercialicen sus productos en una región definida (por ejemplo, cítricos de la Florida). Por lo general, estas órdenes no están vigentes todo el año, sino sólo durante algunos meses que, en la mayoría de los casos, coinciden con la época de producción a nivel local.

Las órdenes especifican que cada vez que se impongan regulaciones domésticas referentes al grado, tamaño, calidad y madurez de los productos o similares, las mismas o similares deben acatarse para los productos importados.

**Fuente de información:**

**Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**

Marketing Orders.

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

**Paso 1:** Portal principal del AMS (USDA); **Paso 2:** Commodity areas; **Paso 3:** Seleccionar de acuerdo a la naturaleza del producto de búsqueda; **Paso 4:** Learn about regional marketing orders and national research and promotion programs; **Paso 5:** Marketing Orders.

### **C.7.6 Ley contra el Bioterrorismo**

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

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

En el **Anexo F-04** se puede encontrar el detalle de cada una de las etapas.

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

A continuación se muestran los distritos aduaneros que presentaron mayor volumen de transacción en el año 2008 para las partidas definidas en el punto B.1.

Partida Arancelaria: 0801.19.00.40 - *Coconuts: Shelled*

- Los Angeles, CA
- New York, NY
- Philadelphia, PA
- Nogales, AZ
- San Diego, CA
- Laredo, TX
- Miami, FL
- Seattle, WA

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

**Fuente de información:**

**United States International Trade Commission – USITC**

USITC Interactive Tariff and Trade DataWeb

<http://www.usitc.gov>

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

### **C.7.8 Certificación CTPAT y BASC**

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

C-TPAT (*Customs – Trade Partnership Against Terrorism*) es una iniciativa conjunta entre el gobierno americano y el sector privado cuyo objetivo es

construir relaciones de cooperación que fortalezcan la seguridad de toda la cadena de suministro y la seguridad en las fronteras. C-TPAT reconoce que la Aduana puede proveer el mayor grado de seguridad a través de una cercana cooperación entre los propietarios de la cadena de suministro: importadores, transportistas, agentes de aduana, almacenes de depósito, y empresas de manufactura.

BASC (*Business Alliance for Secure Commerce*) - 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 4.1<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.

---

<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

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 coco sea cultivado, cosechado completamente en el Perú
- b. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción no son originarios de Perú o EE.UU.; en este caso, se deberá revisar el Requisito Específico de Origen (REO), el cual indica que el producto podrá ser considerado originario si los insumos utilizados en su producción se clasifican en cualquier capítulo diferente del correspondiente al producto final, en el caso de la coco pelado, cualquier capítulo distinto del 08.

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

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

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

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

- (a) una certificación escrita o electrónica emitida por el importador, exportador o productor<sup>2</sup>; o
- (b) el conocimiento del importador de que la mercancía es originaria, incluyendo la confianza razonable en la información que posee el importador de que la mercancía es originaria<sup>3</sup>.

En el **Anexo F-06** se brinda mayor información sobre reglas y certificación de origen.

**Fuente de información:**

Tratado de Libre Comercio Perú – EE UU.

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

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

## C.9 PASOS A SEGUIR PARA LA EXPORTACIÓN

Los exportadores de productos agrícolas frescos deberían considerar los aspectos indicados en el **Anexo F-07** para exportar sus productos a los EE.UU.

---

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

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

**IMPORTANTE PARA EL USUARIO**

- La información consignada en la presente ficha técnica es la vigente a la fecha de su elaboración.
- Se recomienda a los usuarios de la ficha que confirmen la información de algunos rubros en las páginas webs referenciadas, principalmente de aquellos que se vinculen a páginas web de los organismos de Estados Unidos (APHIS, USDA, FDA, entre otros).