

SERVICIOS AL  
EXPORTADOR

información

2016

Guía de Requisitos de Acceso  
de Alimentos a  
Canadá



*prom*  
perú

# Índice

---

Resumen Ejecutivo .....	4
<b>I. Información general .....</b>	<b>5</b>
1.1. Características del mercado de Canadá en el Sector de Alimentos .....	5
1.2. Panorama económico .....	6
1.3. Acuerdos Comerciales de Canadá .....	9
1.3.1. Acuerdo de Promoción Comercial Perú – Canadá .....	10
1.4. Autoridades Competentes .....	11
1.4.1. Por Canadá .....	11
1.4.2. Por el Perú .....	13
<b>II. Requisitos arancelarios .....</b>	<b>17</b>
2.1. Aranceles bajo el Acuerdo de Promoción Comercial Perú-Canadá .....	17
2.2. Otros Impuestos a las Importaciones.....	17
<b>III. Requisitos no arancelarios de Canadá .....</b>	<b>20</b>
3.1. Requisitos Generales.....	20
3.1.1. Certificado Internacional de Importación .....	21
3.1.2. Controles Previos de Importación.....	21
3.1.3. Regulación de la Aduana .....	21
3.2. Requisitos para Productos Agrícolas frescos:.....	23
3.2.1. Licencia de Importación: .....	23
3.2.2. Grados y Requisitos de Calidad .....	24
3.2.3. Requisitos Sanitarios .....	24
3.2.4. Límite máximo de residuos químicos presentes en los alimentos.....	25
3.2.5. Etiquetado de Productos Frescos.....	25
3.2.6. Envases Preestablecidos .....	26
3.2.7. Confirmación de Venta.....	27
3.2.8. Certificado de Inspección .....	27
3.2.9. Otros Requisitos .....	27
3.3. Requisitos para Productos Procesados .....	28
3.3.1. Grados y Normas .....	29
3.3.2. Envasado .....	30
3.3.3. Etiquetado .....	30
3.3.4. Declaración de Importación .....	32

3.3.5.	Requisitos sobre colorantes, aditivos y acidificación.....	33
3.4.	Requisitos Productos Pesqueros y Acuícolas .....	33
3.5.	Ley de Alimentos Seguros para canadienses .....	35
3.6.	Otras Regulaciones Importantes.....	37
3.6.1.	Para Productos Orgánicos .....	37
3.6.2.	Para Productos irradiados .....	39
3.6.3.	Para Bebidas Alcohólicas.....	40
3.6.4.	Para Productos Naturales para la Salud y sin receta.....	40
3.6.5.	New Food – Biotechnology (Nuevos Alimentos - Biotecnología).....	41
3.7.	Normas Técnicas .....	42
3.8.	Normas internacionales y Privadas .....	42
	Responsabilidad Social Corporativa (RSC).....	46
	Sistema de Gestión Ambiental (SGA) .....	46
	Estándares laborales .....	47
3.9.	Normas de Origen .....	47
<b>IV.</b>	<b>Perfil Logístico para el comercio de alimentos con Canadá .....</b>	<b>49</b>
<b>V.</b>	<b>Enlaces de Interés .....</b>	<b>50</b>

## Resumen Ejecutivo

El Perú es un país que viene posicionando sus productos estratégicamente en el mercado internacional, aprovechando las ventajas competitivas y los acuerdos comerciales alcanzados con sus socios comerciales como China que concentra el 22% del total de nuestras exportaciones, Unión Europea el 16.3%, Estados Unidos el 14.9%, CAN y EFTA el 7,2% y Canadá el 7.1%. Alcanzando un aumento en nuestras exportaciones no tradicionales del 30%.

En lo que se refiere a la exportación de alimentos; los principales alimentos frescos de mayor exportación al mercado canadiense en el año 2015 fueron: la uva, quinua, mandarinas, paltas, mangos, mangostanes, fresas, espárragos, alcachofas, tangelos, frijoles, pallares, entre otros. En lo que respecta a alimentos procesados de mayor exportación se encuentra el café, mangos preparados o en conserva, espárragos en conserva, hortalizas conservadas en vinagre, harina y sémola de maca, chocolates a base de cacao, paprika, entre otros; los productos pesqueros y acuícolas de mayor exportación fueron los derivados de pescado, conchas de abanico, truchas, colas sin caparazón, calamares, pota, filete de pescado, filetes de pescado, entre otros.

Considerando que Canadá disfruta de un crecimiento económico sólido y posee un alto nivel de vida, sus habitantes optan por consumir productos de calidad que les ayuden a mantener una vida saludable y contribuyan a conservar el medio ambiente.

En lo concerniente a las normas y requisitos legales de Canadá; las principales normas y requisitos legales y técnicos sanitarios impuestos por las instituciones como el Ministerio de Salud de Canadá, la Agencia de Inspección Canadiense y la Agencia de Servicios Fronterizos, instituciones competentes del gobierno de Canadá referente a las importaciones de alimentos y bebidas, sean éstos de origen animal, vegetal, de procesamiento primario o con transformación.

A lo largo del informe se presentan enlaces de acceso que permitirán dar a conocer con mayor detalle y precisión la información de su interés, siguiendo la secuencia del esquema del informe, usted podrá obtener información sustanciosa referente al ingreso de alimentos a Canadá. Es primordial resaltar la importancia de la actualización de información por parte de las agencias encargadas de la regulación del ingreso de alimentos a Canadá, ya que las tendencias de consumo son cambiantes al igual que las regulaciones y normas; es por ello se recomienda mantener su actualización a partir de la información detallada en el siguiente informe.

## I. Información general



Canadá es el país ubicado más al norte del continente americano, limita hacia el sur con Estados Unidos y hacia el noroeste con Alaska. Tiene una extensión territorial de 8,893 km<sup>2</sup>; siendo considerado el segundo país más grande del mundo. Su clima varía de templado en el sur a subártico y ártico en el norte. Cuenta con una población superior a los 35

millones de habitantes. La capital de Canadá es Ottawa y sus principales ciudades son Toronto, Vancouver, Quebec, Montreal; para el 2016 la edad media canadiense es de 42 años. La población urbana representa casi el 82% de la población. Es un país bilingüe (inglés y francés). Canadá tiene una monarquía parlamentaria federal, consta de una federación descentralizada conformada por diez provincias y tres territorios. Entre sus recursos naturales como el hierro, níquel, zinc, cobre, oro, plomo, molibdeno, potasio, diamantes, plata, pescado, madera, fauna, carbón, petróleo, gas natural, energía hidroeléctrica. La unidad monetaria es el dólar canadiense (CAD).

### 1.1. Características del mercado de Canadá en el Sector de Alimentos

En el mercado canadiense; las familias, más precisamente los padres están comprando cada vez más productos sanos, orgánicos, fortificados, alimentos funcionales para sus hijos, con el fin de ayudarles a mantener un estilo de vida saludable. Los consumidores de tercera edad están muy interesados en el mantenimiento de un estilo de vida saludable y un cierto nivel de vitalidad a lo largo de su jubilación; como resultado, este segmento de consumidores gasta una cantidad significativa de dinero en alimentos más saludables, energizantes y suplementos naturales; y ahora este segmento, se ha convertido en un grupo objetivo importante para la industria de la salud y el bienestar.

Cuando se trata de la compra de productos de salud, el Ministerio de Salud de Canadá (Health Canada<sup>1</sup>), según estudios recientes han mostrado que el 58% de los consumidores canadienses prefieren comprar presentaciones más saludables de un producto, mientras que el 57% de compradores han optado por cambiar un producto por otra alternativa más saludable. Algunos consumidores canadienses han dejado de lado por completo la compra de productos poco saludables (47%), y otros ahora compran productos más saludables que no compraban en el pasado.

<sup>1</sup> [www.hc-sc.gc.ca](http://www.hc-sc.gc.ca)

1.2. Panorama económico

Canadá es una sociedad industrial altamente tecnológica, con un sistema económico orientado al mercado, a los patrones de producción y al alto nivel de vida. Dados sus abundantes recursos naturales, una mano de obra altamente calificada y moderna; inversiones de capital. Canadá disfruta de un crecimiento económico sólido. Ocupa el tercer lugar en el mundo en reservas y es el quinto mayor productor de petróleo del mundo.

**Cuadro 1**

1.00 CAD	=	0,741366 USD
Dólar canadiense		Dólar estadounidense
1.00 CAD	=	2,51499 PEN
Dólar canadiense		Nuevos Soles peruano

Fuente: XE Currency, fecha: 2016-12-22 08:59 UTC

La equivalencia monetaria del dólar canadiense en términos del dólar estadounidense USD (USA) y del Nuevo Sol PEN (Perú) para el año 2017 es el siguiente:

**Cuadro 2**

Indicadores Económicos	2012	2013	2014	2015	2016e
Crecimiento real del PBI (%)	1.9	2.0	2.4	1.0e	1.7
PBI per cápita (US\$)	52.818	52.393	50.304	43.935e	44.095
Tasa de inflación (%)	1,5	1,0	1,9	1,0e	1,6
Tasa de desempleo (%)	7,3	7,1	6,9	6,8	6.8

Fuente: World Economic Outlook, FMI. Elaboración Promperú

Con respecto a la economía canadiense, el Fondo Monetario Internacional (FMI) ha manifestado que la economía de Canadá debería crecer 1.7% para el 2016. El incremento en las exportaciones dará un impulso a la economía, aliviando la dependencia en el gasto del consumidor. La inversión aún tiene que recuperarse, pero deberá mejorar a medida que la economía estadounidense se fortalezca. Además, se prevé que la inflación sea de 1.6% y el desempleo se mantenga en 6.8%. Las disparidades regionales en la economía de Canadá se han ampliado con las provincias ricas en recursos que han crecido significativamente con el resto del país.

Cuadro 3

Intercambio Comercial de bienes: Canadá-Mundo (US\$ Millones)							
Indicadores	2011	2012	2013	2014	2015	Var. %Promedio	Var.% 15/14
Exportaciones	450,430	453,381	456,395	474,844	408,803	-2.3%	-13.9%
Importaciones	450,580	462,369	461,800	462,819	419,151	-1.7%	-9.4%
Balanza Comercial	-150	-8,988	-5,404	12,025	-10,345	-	-
Intercambio Comercial	901,010	915,750	918,195	937,663	827,954	-2%	-11.7%

Fuente: Trademap; UNCTAD. Elaboración Promperú

En el 2014, el intercambio comercial de bienes de Canadá con el mundo ascendió a US\$ 937,663 millones, es decir 2.1% más que el año anterior. Las exportaciones crecieron en 4.0% y las importaciones aumentaron en 0.2%. Canadá goza de un superávit comercial sustancial con los EE.UU., que absorbe cerca de tres cuartas partes de las exportaciones de mercancías canadienses cada año. Canadá es el mayor proveedor extranjero de los EE.UU. de recursos energéticos, incluyendo petróleo, gas y energía eléctrica, y una fuente importante de las importaciones de uranio estadounidense.

Cuadro 4

Otros Indicadores Macroeconómicos: Canadá		
Descripción	2015	2016
Crecimiento PIB (real)	1.0e %	1.7 %
Reservas Internacionales (millones US\$)	79.753	83.383
Tasa de Interés	0,75	0,5
Tipo de Cambio (USD/CDN)	1,31	1,34

Fuente: Statistics Canada, FMI, Bank of Canada

La economía canadiense ha estado creciendo moderadamente en los últimos años, alcanzando una tasa de expansión de 1,7% en 2016. El FMI estima que la economía crecerá en 2,1% este año y en 2,4% el 2017. A principios de este año, el Banco de Canadá redujo la tasa de interés a 0,5%, producto de su pronóstico negativo sobre el crecimiento económico y la tasa de inflación para 2017, escenario al cual se agregaba la estimación de que los precios del petróleo se mantendrían alrededor de US\$ 55 por barril. La Cámara Canadiense de Comercio prevé un mayor impulso de las exportaciones, principalmente durante la segunda mitad del año, basando sus pronósticos en las expectativas de crecimiento para EE.UU. y en menor medida en la Unión Europea. Aproximadamente un 9% de las exportaciones de Canadá tiene por destino Europa Occidental. El Banco de Canadá, según sus últimos reportes, espera que el impacto negativo de los precios del petróleo sea mitigado gradualmente por un mayor crecimiento de Estados Unidos y un dólar canadiense más débil.

Cuadro 5

<b>Intercambio comercial Perú - Canadá</b> (Cifras en millones de US\$)							
<b>Indicadores</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>Var % Promedio</b>	<b>Var % 15/14</b>
Exportaciones	4,232	3,448	2,742	2,566	2,311	-14%	-9,9%
Importaciones	640	549	583	793	696	-18,1%	-12,0%
Balanza Comercial	3,591	2,899	2,159	1,773	1,615	-	-
Intercambio Comercial	4,872	3,997	3,324	3,359	3,010	-11,3%	-10,3%

Fuente: SUNAT. Elaboración Promperú

El comercio de bienes entre Perú y Canadá en 2015 sumó US\$ 3 010 millones, 10.3% menos que el año anterior. Este comercio ha sido históricamente superavitario para nuestro país. El último año se tuvo una balanza positiva de US\$ 1615 millones.

En el último quinquenio, las exportaciones peruanas a Canadá disminuyeron a una tasa promedio anual de 14% y en 2015 totalizaron US\$ 2311 millones. El 8.9% del total vendido a Canadá en 2015 fueron productos con valor agregado y sumaron US\$ 206 millones.

Cuadro 6

<b>Exportaciones por Sectores Económicos</b>				
<b>SECTOR</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>Var. % 2014-2015</b>	<b>Par. % 2015</b>
<b>TOTAL</b>	<b>2,566</b>	<b>2,311</b>	<b>-9.95%</b>	<b>100.0%</b>
<b>TOTAL TRADICIONAL</b>	<b>2,389</b>	<b>2,107</b>	<b>-11.81%</b>	<b>91.16%</b>
AGRO TRADICIONAL	29	33	13.98%	1.45%
PESCA TRADICIONAL	76	40	-46.8%	1.74%
PETROLEO Y GAS NATURAL	6	3	-43.19%	0.15%
MINERIA TRADICIONAL	2,278	2,030	-10.9%	87.83%
<b>TOTAL NO TRADICIONAL</b>	<b>178</b>	<b>204</b>	<b>14.92%</b>	<b>8.84%</b>
AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAS	109	108	-0.48%	4.67%
TEXTIL	3	4	24.44%	0.15%
PRENDAS DE VESTIR	18	21	12.99%	0.89%
PESCA	11	13	19.98%	0.58%
METAL - MECANICO	13	6	-51.7%	0.27%
QUIMICO	14	8	-42.77%	0.35%
SIDERURGICO Y METALURGICO	7	36	414.78%	1.57%
MINERIA NO METALICA	0	0	-36.53%	0.01%
MADERAS	0	0	-25.49%	0.01%
VARIOS	2	8	227.53%	0.33%

Fuente: SUNAT. Elaboración Promperú

Según la clasificación de SUNAT, las exportaciones peruanas no tradicionales a Canadá aumentaron en 14.9% con respecto al 2014 y los sectores con mayores ventas fueron agropecuario (US\$ 108 millones), textil (US\$ 25 millones) y pesquero (US\$ 13 millones). Los sectores no tradicionales que disminuyeron en mayor medida sus envíos a este mercado fueron metal-mecánico (-51.7%), y químico (-42.7,0%).

Sin embargo, las exportaciones del sector tradicional experimentaron una disminución de 11,8% debido a los menores envíos en cobre, plomo y oro.

### 1.3. Acuerdos Comerciales de Canadá

El éxito de la economía canadiense está estrechamente ligado a su comercio con otros países. La capacidad de vender sus productos en otros mercados e integrar su industria en las cadenas globales de suministro ha hecho que Canadá sea más próspero y ha permitido a los canadienses disfrutar de un nivel de vida más alto, que haya más empleos y sean mejor remunerado. El comercio es equivalente a más del 60% de su PBI (Producto Interno Bruto) anual; uno de cada cinco puestos de trabajo canadienses está directamente vinculado a las exportaciones; casi la mitad de cada dólar de producción manufacturera canadiense se vende fuera del país. Hay más de un millón de pymes en Canadá; actualmente 41,000 pymes exportadoras.

El comercio e inversión representan para Canadá una de las formas más eficaces para impulsar el crecimiento económico y la prosperidad. Desde el 2006, Canadá ha firmado acuerdos de libre comercio con no menos de 38 países, llevando siendo en total 43, lo que representa más de la mitad de la economía mundial y que representa casi una cuarta parte de los países del mundo.

A continuación, se muestran los principales acuerdos comerciales suscritos por Canadá:

**Cuadro 7**

Países	Fecha de Suscripción	Vigencia
<b>I.- Acuerdos Multilaterales</b>		
País miembro de la OMC	1° de enero de 1995	Miembro del GATT desde el 1° de enero de 1948
<b>II.-Acuerdos de Libre Comercio</b>		
Corea	22 septiembre 2014	Vigente
Honduras	05 noviembre 2013	Vigente
Panamá	14 mayo 2010	Vigente
Jordania	28 junio 2009	Vigente
Colombia	21 noviembre 2008	Vigente
Perú	29 mayo 2008	Vigente
AELC (Islandia, el Principado de Liechtenstein, el Reino de Noruega y la Confederación	26 enero 2008	Vigente

Suiza)		
Costa Rica	23 abril 2001	Vigente
Chile	05 diciembre 1996	Vigente
Israel	31 julio 1996	Vigente
TLCAN (Canadá - Estados Unidos - México)	17 diciembre 1992	Vigente

Fuente: <http://www.international.gc.ca/>

### 1.3.1. Acuerdo de Promoción Comercial Perú – Canadá

El Tratado de Libre Comercio entre Canadá y Perú fue el segundo Tratado de Libre Comercio (TLC) firmado por Canadá en 2008 y quinto TLC de Canadá con los países de las Américas. Se firmó en Lima el 29 mayo de 2008, y entró en vigencia el 1° agosto 2009.

En virtud de este acuerdo de libre comercio, una serie de bienes y servicios de ambos países se benefician de la reducción o eliminación de barreras arancelarias y no arancelarias al comercio, como las cuotas o barreras técnicas. Es importante señalar que este TLC va más allá de las barreras comerciales tradicionales para cubrir las prácticas empresariales en la movilidad laboral, la propiedad intelectual, la inversión y el medio ambiente.

En este tratado se negociaron los siguientes capítulos: Trato Nacional y Acceso a Mercados, Reglas de Origen, Facilitación de Comercio, Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, Obstáculos Técnicos al Comercio, Emergencia y Defensa Comercial, Inversión, Comercio Transfronterizo de Servicios, Telecomunicaciones, Servicios Financieros, Entrada Temporal Personas de Negocios, Política de Competencia, Contratación Pública, Comercio Electrónico, Laboral, Medio Ambiente, Transparencia, Solución de Controversias.

Los principales productos que se exportan a Canadá son: oro, minerales de plomo, minerales de plata, cobre, plata en bruto, mineral de zinc, harina de pescado, gas natural, gasolina, aceite de pescado, productos agropecuarios, café, quinua, uvas frescas, mandarina, paltas, cacao, mangos, fresas, espárragos, artesanía, maderas y papeles, metal-mecánico, minería no metálica, pesquero, pieles y cueros, químicos, siderometalúrgico, textiles, joyería.

Perú es el segundo mayor socio comercial bilateral de Canadá en América del Sur y Central y el tercer destino más grande para la inversión directa canadiense en América del Sur y Central. Unas 90 empresas canadienses están comprometidas en el sector de recursos naturales (centrado principalmente en la minería y la exploración de petróleo y gas).

En el 2014 Canadá ha sido el cuarto mercado de destino de exportación de productos peruanos.

Al 2015 las exportaciones peruanas a Canadá disminuyeron en -9.95 % con respecto al 2014, sin embargo, el 6.6% del total de nuestras exportaciones tienen como destino el

país de Canadá; de los cuales un 14.9% de aumento se registró en las exportaciones no tradicionales.

Información oficial actualizada relacionada al TLC Perú – Canadá está disponible tanto en la Página Web de acuerdos comerciales del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR: [www.acuerdoscomerciales.gob.pe](http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe) como en la Web de Relaciones Exteriores, Comercio y Desarrollo de Canadá: [www.international.gc.ca/trade-agreements-accords-commerciaux/agr-acc/perou-perou/index.aspx?lang=eng](http://www.international.gc.ca/trade-agreements-accords-commerciaux/agr-acc/perou-perou/index.aspx?lang=eng)

#### 1.4. Autoridades Competentes

La normativa relacionada con la importación de productos agrícolas frescos y procesados no se encuentra centralizada, sino que existen diferentes agencias y departamentos del gobierno de Canadá y de Perú que son los responsables de definir y hacer cumplir los diferentes requisitos según el tipo de producto.

##### 1.4.1. Por Canadá

A continuación, se detallan las agencias de gobierno de Canadá involucradas en el control de las importaciones, particularmente en la categoría de productos relacionados con la importación de alimentos frescos, procesados y del sector pesca:

Entidades Sanitarias:

##### ***1.4.1.1 Health Canadá (Ministerio de Salud de Canadá).***

Es el departamento federal responsable del suministro seguro de alimentos, desarrolla y hace cumplir las regulaciones bajo la legislación del Gobierno de Canadá. Establece las políticas, reglamentos y normas relacionadas con la seguridad y la calidad nutricional de todos los alimentos vendidos en Canadá. “Health Canadá” es responsable de evaluar las actividades de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos relacionados con la seguridad alimentaria.

“Health Canadá” se basa en la investigación científica de alta calidad, evaluación de riesgos con respecto a la inocuidad de los productos alimenticios, examen y evaluación previos a la comercialización, la inocuidad de los productos y la nutrición, y reglamentación y registro de los productos plaguicidas y los medicamentos veterinarios utilizados en animales a partir de los cuales se producen alimentos.

La Dirección de Alimentos de “Health Canadá” evalúa los riesgos de salud relacionados con la alimentación. Dado que existen nuevas condiciones de cultivo de alimentos, técnicas de procesamiento, nuevas sustancias, aditivos e

ingredientes, equipos y materiales de embalaje; pueden introducir patógenos microbianos y productos químicos potencialmente dañinos a los alimentos. Si se comprueba que una sustancia o microorganismo en los alimentos plantea un riesgo para la salud humana, se toman las medidas de gestión de riesgos para reducir, y si es posible, eliminar cualquier riesgo de efectos adversos para la salud derivados de la exposición de químicos a los alimentos. Una de las medidas de gestión de riesgos es el establecimiento de niveles máximos de contaminantes químicos en los alimentos al por menor. Los niveles máximos pueden ser establecidos por "Health Canada" y son exigibles por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos. Ciertos niveles máximos aparecen en el Reglamento de Productos Alimenticios y Farmacéuticos, en el que se les conoce como "tolerancias". También hay una serie de niveles máximos que no aparecen en el Reglamento; estos se denominan "normas". Para mayor información revisar el siguiente link:

[www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/chem-chim/contaminants-guidelines-directives-eng.php](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/chem-chim/contaminants-guidelines-directives-eng.php)

Mayores detalles en la Página Web: [www.hc-sc.gc.ca/index-eng.php](http://www.hc-sc.gc.ca/index-eng.php)

#### ***1.4.1.2 Canadian Food Inspection Agency – CFIA (Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos)***

La Agencia es responsable de la administración y aplicación de la Ley de Productos Agrícolas de Canadá, Ley de Sanciones Agroalimentaria Administrativo Monetario y la Agricultura, Ley Feeds, Ley de Inspección de Carnes, Ley de Fertilizantes, Ley de Inspección de Pesca, Salud de los Animales, Ley de derechos de obtentor, Ley de Protección Fitosanitaria y la Ley de Semillas.

Para acceder a cada una de las leyes, visitar el siguiente link:

[www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/acts-and-regulations/list/eng/1419029096537/1419029097256](http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/acts-and-regulations/list/eng/1419029096537/1419029097256)

La CFIA tiene como máxima prioridad la mitigación de los riesgos para la seguridad de los alimentos. Hace cumplir las políticas y normas, establecidos por "Health Canada" y la Food and Drugs Act and Regulations; que rigen la seguridad y la calidad nutricional de todos los alimentos vendidos en Canadá. La CFIA también realiza una amplia labor relacionada con la protección de la biodiversidad del medio ambiente.

La CFIA se encarga de la inspección y cuarentena de los programas relacionados con los alimentos, plantas y animales en 18 regiones y 160 oficinas de campo, laboratorios y plantas de procesamiento de alimentos en todo el país. La CFIA fomenta a la industria a adoptar prácticas de gestión de riesgos basadas en la ciencia, llevando a cabo evaluaciones de riesgo de las enfermedades y plagas para evitar su introducción y propagación.

La CFIA hace cumplir las leyes de embalaje y etiquetado, verificando que la información proporcionada a los consumidores sea veraz y no engañosa; lo que les permite hacer la elección de alimentos saludables.

La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) establece las políticas y regulaciones para las importaciones y la Agencia de Servicios Fronterizos de Canadá (CBSA) las hace cumplir.

Mayores detalles en la Página Web: [www.inspection.gc.ca/](http://www.inspection.gc.ca/)

Entidad Aduanera:

#### **1.4.1.3 Canadá Border Services Agency – CBSA (La Agencia de Servicios Fronterizos de Canadá)**

Desde diciembre de 2003 la Agencia de Servicios Fronterizos de Canadá (CBSA) forma parte integral del Ministerio de Seguridad Pública, es responsable de la inspección inicial de las importaciones de alimentos, insumos agrícolas y los productos agrícolas; además de proporcionar los servicios integrados fronterizos que apoyan las prioridades de seguridad nacional y pública.

Para determinar la clasificación arancelaria adecuada de los bienes la CBSA publica las resoluciones anticipadas, que proporcionan información sobre la importación de determinados bienes, incluyendo su número de clasificación arancelaria (10 dígitos) del Arancel de Aduanas de Canadá. La resolución anticipada asegura que el número de clasificación arancelaria utilizada se considere correcta por la CBSA, proporciona seguridad al importador o su representante, en cuanto a cómo las mercancías vayan a ser clasificadas y por lo tanto facilita la documentación necesaria para el ingreso de mercancías en la frontera. El fallo es vinculante hasta que sea revocada o modificada.

Para Solicitar una resolución anticipada de la clasificación arancelaria siguiendo las instrucciones en el siguiente link.

Para mayor información visitar el siguiente link:

[www.cbsa-asfc.gc.ca/menu-eng.html](http://www.cbsa-asfc.gc.ca/menu-eng.html)

#### **1.4.2. Por el Perú**

A continuación, se destacan las principales instituciones relacionadas con la exportación de alimentos en Perú:

Entidades Sanitarias:

**1.4.2.1 Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)** es el organismo público descentralizado del Ministerio de Agricultura de Perú, con autonomía técnica, administrativa, económica y financiera, es la autoridad nacional y el organismo oficial del Perú en materia de sanidad agraria. El SENASA, se encarga de la protección del país ante el ingreso de plagas y enfermedades que no se encuentran en el Perú. Asimismo, el SENASA implementa normas y recomendaciones de organismos internacionales, para la suscripción de protocolos y convenios con organismos de sanidad agraria de otros países, abriendo mercados para la exportación de productos agropecuarios. Además, es el organismo que inspecciona, verifica y otorga la certificación fitosanitaria y

zoosanitaria, diagnóstica, identifica y provee controladores biológicos, registra y fiscaliza los plaguicidas, semillas y viveros; de igual manera, los medicamentos veterinarios, alimentos para animales, a los importadores, fabricantes, puntos de venta y profesionales encargados y emite licencias de internamiento de productos agropecuarios.

Mayor información en [www.senasa.gob.pe](http://www.senasa.gob.pe)

1. **Sanidad Vegetal** en materia de comercio exterior tiene como responsabilidad proteger los actuales mercados internacionales a través de la Certificación Fitosanitaria de los productos vegetales de exportación, cumpliendo con las regulaciones fitosanitarias establecidas por la Organización de Protección Fitosanitaria (ONPF) de los países importadores. Ayudar a la apertura de mercados incrementando la exportación agrícola. Negociar la reducción de las restricciones fitosanitarias limitantes de las exportaciones agrícolas.

Dependiendo del nivel de procesamiento al que ha sido expuesto el producto, el SENASA emite 3 tipos de Certificados: El Certificado Fitosanitario, El Certificado Fitosanitario de Reexportación y El Certificado de Exportación para Productos Procesados.

Para un correcto cumplimiento en la certificación fitosanitaria, estos procedimientos le darán la información necesaria:

[www.senasa.gob.pe/senasa/manuales-de-procedimiento-protocolo-y-plan-de-trabajo/](http://www.senasa.gob.pe/senasa/manuales-de-procedimiento-protocolo-y-plan-de-trabajo/)

Para mayor información de los requisitos fitosanitarios de exportación por país, ingresar a:

<http://servicios.senasa.gob.pe/consultaRequisitos/consultarRequisitos.action>

2. **Sanidad Animal** en materia de comercio exterior controla y fiscaliza la importación de animales, productos y subproductos de origen animal, y participa en las actividades de exportación de mercancías pecuarias, mediante la fiscalización y certificación zoosanitaria de establecimientos exportadores, y mercancías pecuarias de exportación, garantizando la calidad zoosanitaria de estos productos a los países importadores, y establece nuevos vínculos con potenciales importadores.

Para mayor información de los requisitos zoosanitarios de exportación ingresar a:

<http://www.senasa.gob.pe/senasa/sanidad-animal/>

3. **Producción Orgánica e Inocuidad agroalimentaria** El SENASA, es la autoridad nacional encargada de la fiscalización de la producción orgánica nacional, propone las normas y sanciones para dar garantía del producto orgánico en el mercado nacional e internacional. Fiscaliza el cumplimiento del Reglamento Técnico por parte de los organismos de certificación que operan en el país y de todos los agentes que intervienen en la producción,

procesamiento y comercialización a nivel nacional. Registra a los Organismos de Certificación de la Producción Orgánica, los audita y supervisa a sus operadores a nivel de campo (unidades de producción, proceso y comercio).

Normas sobre Producción Orgánica:

[www.senasa.gob.pe/senasa/normas-sobre-produccion-organica/](http://www.senasa.gob.pe/senasa/normas-sobre-produccion-organica/)

El SENASA desarrollar las herramientas que reduzcan los riesgos provenientes tanto de peligros biológicos, químicos y físicos dentro de las cadenas agroalimentarias; protegiendo a los consumidores de peligros involuntarios y mejorando de manera continua la calidad y productividad.

Para conocer requisitos generales y recomendaciones para la aplicación de las buenas prácticas agrícolas, ganaderas, avícolas, apícolas, entre otras; ingresar a:

[www.senasa.gob.pe/senasa/guias-buenas-practicas/](http://www.senasa.gob.pe/senasa/guias-buenas-practicas/)

**1.4.2.2 Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)** es el órgano técnico-normativo en aspectos relacionados al saneamiento básico, salud ocupacional, higiene alimentaria, zoonosis y protección del ambiente. Norma y evalúa el Proceso de Salud Ambiental en el Sector. Concreta 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. Coordina el marco técnico-normativo con los Institutos Especializados, Organismos Públicos Descentralizados de Salud, y con la Comunidad Científica Nacional e Internacional.

Mayor información en: [www.digesa.minsa.gob.pe](http://www.digesa.minsa.gob.pe)

**1.4.2.3 Dirección General de Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES** es el servicio que se encarga de dirigir una eficaz administración que establezca y mantenga procedimientos que promuevan y certifiquen la calidad de los recursos y/o productos pesqueros y acuícolas a fin de proteger la salud de los consumidores.

Mayor información al:

[www.itp.gob.pe/index.php](http://www.itp.gob.pe/index.php)

Entidad Aduanera:

**1.4.2.4 Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria – SUNAT**, la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria – SUNAT es el organismo nacional competente recaudador de impuestos y administrador de la actividad aduanera. Tiene entre sus principales funciones:

- Administrar, recaudar y fiscalizar los tributos al Gobierno Nacional. Excepto los municipales

- Expedir, dentro del ámbito de su competencia, disposiciones en materia tributaria y aduanera, estableciendo obligaciones de los contribuyentes, responsables y/o usuarios del servicio aduanero, disponer medidas que conduzcan a la simplificación de los regímenes y trámites aduaneros, así como normar los procedimientos que se deriven de éstos.
- Sistematizar y ordenar la legislación e información estadística de comercio exterior, a fin de brindar información general sobre la materia conforme a Ley, así como la vinculada con los tributos internos y aduaneros que administra.
- Controlar y fiscalizar el tráfico de mercancías, cualquiera sea su origen y naturaleza a nivel nacional.
- Editar, reproducir y publicar oficialmente el Arancel Nacional de Aduanas actualizado, los tratados y convenios de carácter aduanero, así como las normas y procedimientos aduaneros para su utilización general.
- Otras inherentes a la función aduanera del Estado

Mayores detalles en el siguiente enlace: [www.sunat.gob.pe](http://www.sunat.gob.pe)

## II. Requisitos arancelarios

### 2.1. Aranceles bajo el Acuerdo de Promoción Comercial Perú-Canadá

En el marco del Acuerdo de Promoción Comercial Perú-Canadá que entró en vigencia el 1° Agosto del 2009, los aranceles sobre las mercancías originarias comprendidas en los ítems de la categoría de desgravación “A y B” se eliminaron totalmente a partir de la entrada en vigencia de este Tratado, pertenecen a esta categoría alimentos como cebollas, achicoria, tomates, ajos, col, brócoli, zanahorias, nueces, almendras, plátanos, higos, piñas, paltas, guayabas, mangos y mangostanes, naranjas, mandarinas, toronja, limones, uvas, papayas, sandías, peras, membrillos, melocotones, café, té, jengibre, peces ornamentales, salmón, atún, trucha, sardinas, entre otros alimentos.

Los plazos de desgravación para el acceso de los productos canadienses al mercado peruano serán iguales o mayores a 12 años. Es el caso del arroz, carne bovina, carne de gallina, lácteos, cuartos traseros de pollo, maíz amarillo duro, aceites refinados, embutidos, entre otros.

En términos económicos, el acceso de productos se consolidó al 90% de las partidas arancelarias con acceso inmediato y se eliminaron las medidas no arancelarias y restricciones impuestas a la importación y exportación de mercancías. Es decir, para que un producto se beneficie de las preferencias arancelarias asignadas por el TLC, éste debe de ser originario de los países signatarios del mismo, para lo cual debe cumplir con los criterios de calificación de origen indicados en dicho Acuerdo y presentar el Certificado de Origen o Declaración de Origen de ser necesario.

El plazo de desgravación dispuesto para el término de las desgravaciones abarca un periodo de 17 años desde la entrada en vigencia. En consecuencia, el comercio de alimentos entre Perú y Canadá estará totalmente desgravado a partir del 01 de febrero del 2026.

### 2.2. Otros Impuestos a las Importaciones

Por otro lado, ambos países protegieron sus economías agrarias fijando cupos de importación, por lo que aplicarán salvaguardia especial agropecuaria (SEA) por volumen para 36 productos sensibles entre ellos la leche en polvo, mantequilla y quesos, carne bovina de calidad estándar, cuartos traseros de pollo, arroz, entre otros.

**Cuadro 8**  
Cupos de importación Perú - Canadá

Perú			Canadá				
Azúcar			Azúcar				
Líneas Arancelarias	Año	Cantidades Agregadas (TM)	Líneas Arancelarias	Año	Cantidades Agregadas (TM)		
1702902000	2015	3,413	1702.90.15	2015	3,413		
1702903000	2016	3,827	1702.90.16	2016	3,827		
1702.90.17	2017	4,240	1702.90.17	2017	4,240		
1702904000	2018	4,240	1702.90.18	2018	4,654		
1702909000	2019 a más	4,654	1702.90.20	2019 a más	4,654		
Carne de cerdo			1702.90.30				
Líneas Arancelarias	Año	Cantidades Agregadas (TM)	1702.90.60				
0206300000	2015	436					
0206410000	2016	457					
0206490000	2017	480					
0209001000	2018	504					
0209009000	2019 a más	504					
0210110000							
0210120000							
0210190000							

Fuente: Cronograma de compromisos de Canadá

Igualmente los países se reservaron el derecho de aplicar un mecanismo automático de defensa, la salvaguardia especial agropecuaria para productos sensibles.

**Cuadro 9**  
**Productos bajo salvaguardia agrícola**

Perú (44 partidas)	Canadá (35 partidas)
Leche en polvo y evaporada	
Mantequilla	
Queso	Leche en polvo y condensada
Arroz	Queso
Maíz	

Fuente: Cronograma de compromisos de Canadá.

### III. Requisitos no arancelarios de Canadá

Las medidas no arancelarias son medidas de política comercial, su uso está permitido por la Organización Mundial del Comercio bajo el Acuerdo sobre Barreras Técnicas al Comercio o el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. Los ejemplos de esas regulaciones incluyen licencias o permisos para importar, requerimientos de calidad, inspecciones y control de precios.

Las regulaciones nacionales son usadas con frecuencia por los gobiernos como instrumentos de política comercial, ya sea para controlar el flujo de mercancías entre los países, para proteger la planta productiva y las economías nacionales, o para preservar los bienes de cada país. Las medidas no arancelarias son muy heterogéneas, así como diferentes productos están sujetos a diferentes clases de regulaciones con variados impactos y pueden cambiar rápidamente.

La reglamentación en Canadá establece requerimientos estrictos a nivel nacional, provincial y municipal, con relación a los bienes y servicios que ingresan al país. La salud humana, salud ambiental y seguridad o eficiencia de los productos son las principales consideraciones para la aprobación del producto.

Canadá considera a la OMC la piedra angular de su política en materia de comercio e inversión. El Ministerio de Asuntos Exteriores y Comercio Internacional (DFAIT) es el principal organismo federal de formulación de políticas en materia de comercio internacional e inversiones; actúa en coordinación con el Ministerio de Hacienda y el Ministerio de Industria de Canadá en temas relacionados con la política de inversión internacional. El DFAIT consulta a las provincias con regularidad sobre las disposiciones de la OMC (por ejemplo, las subvenciones, la contratación pública, los reglamentos técnicos, los reglamentos sobre los servicios); ya que algunos están sujetos a la legislación provincial<sup>2</sup>.

Es así que, las diversas agencias y departamentos, según sus competencias, como la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (Canadian Food Inspection Agency - CFIA), la Agencia de Servicios Fronterizos (Canada Border Services Agency - CBSA), y el Ministerio de Health Canadá, tienen la función de establecer los procedimientos de vigilancia y control en cumplimiento a las leyes formuladas para salvaguardar la salud humana y la sanidad agraria, estableciendo los requisitos que deben de cumplir los alimentos para que sean comercializados en Canadá, tanto a nivel documentario (certificados) como la verificación física (muestreos, análisis de productos).

A continuación se detallan los requisitos que deben de cumplir los alimentos frescos y procesados, ya sean agrícolas, agroindustriales y pesqueros.

#### 3.1. Requisitos Generales

Las importaciones y exportaciones de Canadá deben cumplir con los requerimientos de la Ley de Permisos para la Exportación e Importación. Esta ley regula los permisos, certificados, reglamentos, prohibiciones y licencias que

---

<sup>2</sup> [www.wto.org/indexsp.htm](http://www.wto.org/indexsp.htm)

deberán gestionar los exportadores e importadores canadienses para sus operaciones de comercio exterior.

Para mayores alcances sobre la ley, consulte el siguiente enlace:

<http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/acts/e-19/>

### 3.1.1. Certificado Internacional de Importación

El comprador deberá solicitar el Certificado Internacional de Importación, documento de garantía que reconoce formalmente que el Gobierno de Canadá no tiene objeciones a la importación prevista de determinados bienes a Canadá por el importador establecido.

Para solicitar un Certificado Internacional de Importación ingresar a:

[www.international.gc.ca/controls-controles/about-a\\_propos/impor/IIC.aspx?lang=eng](http://www.international.gc.ca/controls-controles/about-a_propos/impor/IIC.aspx?lang=eng)

### 3.1.2. Controles Previos de Importación

Canadá tiene una serie de alimentos sobre los que impone controles a la importación. Estos alimentos se enumeran en la Lista de Control de Importación (ICL) en los apartados del 94 al 194; que Ud. puede consultar a través de los siguientes enlaces:

<http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C., c. 604/page-1.html>

[www.international.gc.ca/controls-controles/prod/agri/index.aspx?lang=eng](http://www.international.gc.ca/controls-controles/prod/agri/index.aspx?lang=eng)

El comprador debe obtener el permiso de importación de la Oficina de Controles de Importaciones y Exportaciones (Export and Import Controls Bureau EICB) del Ministerio de Asuntos Exteriores y Comercio Internacional de Canadá. Las solicitudes de permisos de importación serán aceptadas en los 30 días anteriores a la fecha prevista de llegada de la expedición en Canadá, se pueden incluir tres productos distintos en un mismo formulario. Se requiere un permiso de importación por embarque y tienen validez por 30 días (5 días antes y 24 días después).

Para obtener más información ingresar a:

[www.international.gc.ca/controls-controles/about-a\\_propos/impor/permits-licences.aspx?lang=eng#](http://www.international.gc.ca/controls-controles/about-a_propos/impor/permits-licences.aspx?lang=eng#)

Para conocer las tasas por cada permiso de importación ingresar a:

[www.international.gc.ca/controls-controles/about-a\\_propos/impor/imp\\_fees-droits-imp.aspx?lang=eng](http://www.international.gc.ca/controls-controles/about-a_propos/impor/imp_fees-droits-imp.aspx?lang=eng)

### 3.1.3. Regulación de la Aduana

Para conocer los requisitos que deben cumplir sus productos en el mercado canadiense, por partida arancelaria o descripción ingresar a:

[http://airs-sari.inspection.gc.ca/AIRS\\_External/english/decisions-eng.aspx](http://airs-sari.inspection.gc.ca/AIRS_External/english/decisions-eng.aspx)

Para ver los aranceles más actualizados, los exportadores pueden buscar el código HS de su producto en el siguiente link:

[www.cbsa-asfc.gc.ca/trade-commerce/tariff-tarif/2014/html/tblmod-03-eng.html#s1](http://www.cbsa-asfc.gc.ca/trade-commerce/tariff-tarif/2014/html/tblmod-03-eng.html#s1)

La Ley de Seguridad de Productos del Consumidor de Canadá (CCPSA) cita los documentos que un importador debe proporcionar al Ministro cuando importe un producto de consumo con fines comerciales, el periodo de mantenimiento de los documentos, los deberes y plazos en caso de un incidente, las facultades del inspector al momento de verificar el producto; entre otros alcances.

Consulte el siguiente enlace para mayor información:

<http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/acts/C-1.68/index.html>

Los documentos requeridos para la exportación a Canadá podrían incluir:

- Conocimiento de Embarque o Guía Aérea de Carga: Este contrato de transporte emitido por la transportadora marítima o aérea también es un recibo. Otorga el título a los productos y las copias firmadas son prueba de derecho propietario.
- Certificado de Origen (Formulario A): La CBSA requiere un certificado de origen para establecer dónde se manufacturan los productos y para determinar la tasa aplicable de aranceles aduaneros.
- Factura Comercial: Usada por el exportador para cobrar el valor de los productos al comprador canadiense. Los exportadores usan sus propios formularios, pero el contenido debe incluir información estándar como fecha de emisión, nombre y dirección del comprador y del vendedor, número de contrato, descripción de los bienes, precio unitario, número de unidades por paquete, peso total y condiciones de entrega y pago. La Factura Comercial también la usa la CBSA para establecer los aranceles y otros impuestos a la importación (ej. GST).
- Permisos de Exportación: Los permisos como por ejemplo para especies en peligro de extinción los emite el gobierno del país del exportador.
- Certificados de Inspección: Los certificados sanitarios y otros certificados son requeridos para algunos tipos de productos que ingresan a Canadá, incluyendo plantas, semillas, animales, farmacéuticos, material para viveros y carne.
- Lista de Empaque: eventualmente es requerida como suplemento de la factura comercial<sup>3</sup>.

Los detalles para la documentación de importación y reglamentación se encuentran en:

[www.cbsa-asfc.gc.ca/import/acc-resp-eng.html](http://www.cbsa-asfc.gc.ca/import/acc-resp-eng.html)

El programa de cálculo de intereses de Aduanas (CICP) ha diseñado una calculadora en línea que ofrece una estimación del importe de los intereses devengados; estas estimaciones de interés se calculan basadas enteramente en la información proporcionada por usted. Calcula los intereses de las operaciones aduaneras; tasa diaria específica (DS), diaria prescrita (DP), y mensual prescrita (MP); las tasas de interés se actualizan trimestralmente. Estas son las

---

<sup>3</sup> Guía para la Exportación a Canadá. TFO Canadá

transacciones que se originan bajo la autoridad de la Ley de Aduanas, la Ley del Arancel de Aduanas, la Ley de Medidas Especiales sobre la Importación y la Ley del Impuesto Selectivo al Consumo. El CICP no está diseñado para calcular los intereses sobre las transacciones no aduaneras.

Para realizar el cálculo de los intereses, ingresar a:

<https://apps.cbsa-asfc.gc.ca/ebci/cmcp/calc.htm?lang=en>

### 3.2. Requisitos para Productos Agrícolas frescos:

La Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá monitorea la importación de las frutas y verduras (frutas y hortalizas frescas, incluidas las nueces y hongos comestibles) comercializadas bajo el Reglamento de frutas y hortalizas frescas de la Ley de Productos Agrícolas de Canadá, se puede acceder a estas regulaciones a través del siguiente enlace:

[http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.%2C\\_c.\\_285/](http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.%2C_c._285/)

La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) es la principal encargada de aplicar y administrar la reglamentación para alimentos, incluyendo la otorgación de licencias, procesado de documentación y conducción de inspecciones. El Ministerio de Salud de Canadá también desempeña un papel en términos de inocuidad alimentaria y etiquetado, mientras que la Agencia Canadiense de Servicios Fronterizos (CBSA) se encarga de la vigilancia y control fitosanitario en aeropuertos, puertos y zonas de frontera para restringir el ingreso de plagas y enfermedades que amenacen la producción nacional canadiense. Dicho control incluye embalajes, soportes de madera, entre otros.

#### 3.2.1. Licencia de Importación:

Los importadores comerciales de frutas y verduras frescas deben tener una licencia del producto emitida por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos o ser un miembro de la Corporación de Solución de Controversias sobre Frutas y Hortalizas (DRC).

Para acceder a la solicitud de licencia de producto ingresar al siguiente link:

[www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/forms-and-publications/forms-catalogue/eng/1328823628115/1328823702784](http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/forms-and-publications/forms-catalogue/eng/1328823628115/1328823702784)

La DRC es una organización sin fines de lucro al servicio del comercio de productos agrícolas, ofrece servicios de consulta, mediación y arbitraje para resolver controversias justas, eficientes, económicas y capaces de hacerse cumplir. Es importante mencionar que el exportador en el exterior también debe estar registrado como miembro de DRC antes de que la agencia acuerde arbitrar una disputa con un importador canadiense registrado.

Para la afiliación visitar el siguiente enlace:

[www.fvdc.com/en/home/membership.aspx](http://www.fvdc.com/en/home/membership.aspx)

Los exportadores deben verificar si su importador en Canadá tiene una licencia válida antes de realizar cualquier envío, ya que esto sirve para proteger al exportador. Para determinar si un importador tiene licencia, debe consultar la

Lista Federal de Titulares de Licencia para Productos de Campo de la CFIA o la Lista de Miembros Activos de DRC dependiendo de la licencia que tiene el importador.

Para acceder a las listas visitar los siguientes enlaces:

- [www.inspection.gc.ca/food/fresh-fruits-and-vegetables/imports-and-interprovincial-trade/licensee-list/eng/1362352535152/1362352618554](http://www.inspection.gc.ca/food/fresh-fruits-and-vegetables/imports-and-interprovincial-trade/licensee-list/eng/1362352535152/1362352618554)
- <http://www.fvdrc.com/en/home/about/who-we-are/members.aspx>

Desde el 2010 se debe indicar el número de la licencia federal de la CFIA o alternativamente el número de la membresía de la DRC, o declaración de la excepción, en los documentos de importación de frutas y legumbres frescos que se exportarán a Canadá.

Para verificar el número de la licencia federal de la CFIA o el número de la membresía de la DRC, consultar el siguiente este vínculo:

[www.inspection.gc.ca/food/fresh-fruits-and-vegetables/imports-and-interprovincial-trade/licensee-list/eng/1362352535152/1362352618554](http://www.inspection.gc.ca/food/fresh-fruits-and-vegetables/imports-and-interprovincial-trade/licensee-list/eng/1362352535152/1362352618554)

Para obtener más información sobre los requisitos de las exenciones establecidas por la CFIA para la licencia de productos favor de consultar el siguiente link:

<http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/SOR-84-432/>

### 3.2.2. Grados y Requisitos de Calidad

Los Reglamentos de frutas y hortalizas frescas especifican que determinadas frutas y hortalizas frescas tienen un estándar de calidad que deben cumplirse. Los grados y requisitos de calidad actúan como instrumentos legales para establecer un criterio común que permita la clasificación de algunas frutas y vegetales en diferentes categorías comerciales.

Existen grados de calidad, tamaño, diámetro, color, control de insectos, para los siguientes productos: Frutas: manzanas, albaricoques, arándanos, cerezas, uvas, melocotones, peras, ciruelas y fresas.

Mayor información de los grados y estándares de cada una de estas frutas lo podrá obtener en:

[www.inspection.gc.ca/food/fresh-fruits-and-vegetables/quality-inspection/fruit-inspection-manuals/eng/1303664761014/1303664813684](http://www.inspection.gc.ca/food/fresh-fruits-and-vegetables/quality-inspection/fruit-inspection-manuals/eng/1303664761014/1303664813684)

Adicionalmente existen grados y requisitos de calidad para las siguientes verduras y hortalizas: espárragos, remolachas, coles de bruselas, repollos, zanahorias, coliflores, apio, maíz dulce, pepinos, lechugas, cebollas, chirivías (parsnips), papas, colinabos (rutabaga), tomates de campo y de invernadero, entre otros.

Para mayor Información adicional sobre los grados y estándares de estos productos se podrá acceder a:

[www.inspection.gc.ca/food/fresh-fruits-and-vegetables/quality-inspection/vegetable-inspection-manuals/eng/1303739510779/1303739572303](http://www.inspection.gc.ca/food/fresh-fruits-and-vegetables/quality-inspection/vegetable-inspection-manuals/eng/1303739510779/1303739572303)

### 3.2.3. Requisitos Sanitarios

Puede haber requisitos fitosanitarios como certificados fitosanitarios o permisos de importación de determinados productos básicos importados de determinados

países. Además, algunos productos pueden ser prohibidos en Canadá hasta que una evaluación del riesgo de plagas se ha completado.

Para evitar la introducción y propagación de enfermedades y plagas, las frutas y verduras frescas están sujetas al Reglamento de Protección Fitosanitaria.

Consultar el siguiente enlace para acceder al reglamento:

<http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/SOR-95-212/>

En consecuencia, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos requiere permisos de importación y / o certificados fitosanitarios de ciertas frutas y hortalizas frescas procedentes de países o estados específicos.

Para conocer sobre cómo solicitar un permiso de importación, incluyendo la emisión y modificación de permisos para importar, ingresar al siguiente link:

[www.inspection.gc.ca/plants/plant-protection/directives/imports/d-97-04/eng/1323791055523/1323803716515](http://www.inspection.gc.ca/plants/plant-protection/directives/imports/d-97-04/eng/1323791055523/1323803716515)

Para productos que vayan a ser importados por primera vez y que puedan presentar un riesgo, la CFIA puede solicitar una evaluación de riesgo de plagas y prohibir su importación hasta que se cuente con los resultados. Para evitar un retraso o rechazo en la frontera, los importadores deben comunicarse con la CFIA Centro de Servicio de importación antes de ordenar el envío.

Se puede consultar los requisitos por producto a través del Sistema Automatizado de Referencia de Importaciones (AIRS) de la CFIA, en base al Código de Sistema Armonizado (HS) para el producto, según origen, destino y uso final. Ingresar al siguiente enlace:

[http://airs-sari.inspection.gc.ca/airs\\_external/english/decisions-eng.aspx](http://airs-sari.inspection.gc.ca/airs_external/english/decisions-eng.aspx)

#### 3.2.4. Límite máximo de residuos químicos presentes en los alimentos

Las frutas y hortalizas frescas (incluyendo hierbas frescas, verduras y brotes) y hongos comestibles importados de Canadá deben cumplir con los Reglamentos de Productos Alimenticios y Farmacéuticos. Los requerimientos varían en base al riesgo percibido de la fruta o verdura para la salud de los canadienses y/o el medio ambiente, si se encuentran residuos que sobrepasan los LMR, el alimento es considerado como adulterado y, por consiguiente, prohibido para la venta.

En la siguiente dirección electrónica podrá encontrar los límites de tolerancias (LMR) regulados por la Ley de Productos para el Control de Plagas, según el producto químico (enumerados por su nombre común) y el producto alimenticio.

<http://pr-rp.hc-sc.gc.ca/mrl-lrm/index-eng.php>

La violación de estos requerimientos detectada durante las inspecciones aleatorias de la CFIA puede resultar en el retiro del Mercado de todos los productos de campo que ya se encuentran en las tiendas o en tránsito a Canadá por cuenta del importador<sup>4</sup>.

#### 3.2.5. Etiquetado de Productos Frescos

Los requisitos de etiquetado para frutas y hortalizas frescas están sujetos al Reglamento de frutas frescas y Vegetales (FFVR) bajo la Ley de Productos Agrícolas de Canadá (CAPA). Esta Ley y el Reglamento se aplican en relación con

---

<sup>4</sup> Guía de Frutas y Verduras Frescas 2014. TFO Canadá

toda la producción que se comercializa en la importación o el comercio interprovincial.

A continuación, se presenta un listado de los elementos por considerar según las normas canadienses:

**Productos frescos pre-empacados:**

- La información debe presentarse en inglés y en francés, ya que ambos son idiomas oficiales.
- Cada envase de los productos frescos debe ser etiquetado con un nombre común.
- Cantidad neta en peso por volumen o recuento numérico, en unidades métricas.
- El nombre y la dirección del productor o de la persona que comercializa los productos en Canadá.
- Fecha vida duradera del producto (voluntario)
- Para un producto pre-empacado que consta de más de un ingrediente, los ingredientes deben ser mostrados en orden decreciente según su porcentaje de ingredientes antes de su combinación.
- Tabla de información nutricional, si aplica.
- Grado de calidad, si aplica.
- El país de origen se muestra en el panel principal y muy cerca de la declaración de la cantidad neta o el nombre de grado. "Producto de", "Grown in" o "País de origen".

Para mayor información sobre requerimientos de etiquetado y publicidad, políticas y directrices relacionadas con productos específicos; acceder a la información que proporciona La Guía de la CFIA para etiquetado y Publicidad de Alimentos ingresando al siguiente enlace:

[www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/fresh-fruits-and-vegetables/eng/1393800946775/1393801047506](http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/fresh-fruits-and-vegetables/eng/1393800946775/1393801047506)

### 3.2.6. Envases Preestablecidos

Las zanahorias, cebollas, papas, entre otros, pueden ser pre-empacados, de acuerdo a los estándares indicados en el siguiente enlace:

[www.inspection.gc.ca/food/fresh-fruits-and-vegetables/quality-inspection/exemptions-test-marketing/eng/1374679351194/1374679407980](http://www.inspection.gc.ca/food/fresh-fruits-and-vegetables/quality-inspection/exemptions-test-marketing/eng/1374679351194/1374679407980)

Hay tamaños de contenedores estándar prescritas para los siguientes productos: remolachas, zanahorias, cebollas, nabos, patatas y nabos. Por favor consulte el siguiente enlace:

[www.inspection.gc.ca/food/fresh-fruits-and-vegetables/quality-inspection/exemptions-test-marketing/eng/1374679351194/1374679407980](http://www.inspection.gc.ca/food/fresh-fruits-and-vegetables/quality-inspection/exemptions-test-marketing/eng/1374679351194/1374679407980)

En el caso de productos importados, no se pueden comercializar dentro de Canadá en envases que tengan un peso neto mayor a 50kg. Las manzanas son la única excepción y su peso neto no podrá ser mayor a 200kg.

Los tamaños de los envases preestablecidos se pueden ver en el siguiente enlace:

<http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C., c. 285/page-9.html#anchors:3>

Para conocer sobre el envasado de Setas frescas ingresar al siguiente enlace:

[www.inspection.gc.ca/food/fresh-fruits-and-vegetables/food-safety/fresh-mushrooms-packaging/eng/1374168767702/1374168824394](http://www.inspection.gc.ca/food/fresh-fruits-and-vegetables/food-safety/fresh-mushrooms-packaging/eng/1374168767702/1374168824394)

### 3.2.7. Confirmación de Venta

Cada envío de productos frescos debe de ir acompañada de un formulario de Confirmación de Venta (COS) por triplicado, lo cual es la evidencia del acuerdo firme de compra por parte del importador. Este formulario es revisado por un funcionario de aduanas en el punto de entrada de los productos, y transmitido a la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos.

Para acceder al formulario visitar el siguiente enlace:

[www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/forms-and-publications/forms-catalogue/eng/1328823628115/1328823702784](http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/forms-and-publications/forms-catalogue/eng/1328823628115/1328823702784)

En Canadá todos los bienes de consumo deben llevar un precio. Los códigos PLU contienen información de precios (PLU), son números de cuatro o cinco dígitos que se imprimen en una etiqueta o adhesivo pequeño y se adjunta directamente a la fruta o verdura en particular. Se añade el número 9 al inicio del código para productos orgánicos y el número 8 para productos transgénicos. Este sistema voluntario de códigos lo usan los principales minoristas canadienses para identificar rápidamente los artículos de productos de campo en la caja y acelerar el proceso de pago para el consumidor.

Para mayor información ingresa al siguiente link:

<http://www.cpm.ca/advocate/issue-management/supply-chain-efficiencies/coding-identification-in-canada/plu-codes>

### 3.2.8. Certificado de Inspección

Ciertos productos pueden requerir un certificado de inspección emitido por la CFIA indicando que se han cumplido los requerimientos de importación mínimos para calidad, etiquetado y empaquetado.

La Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá (CFIA) proporciona inspecciones de destino para los compradores de los productos enviados para proporcionar un informe imparcial de inspección para la resolución de conflictos derivados de la calidad de las frutas y hortalizas frescas. Una vez realizada y aprobada la inspección, la CFIA emitirá un certificado de inspección, el cual es requisito indispensable para poder ingresar al mercado canadiense.

Para conocer los procedimientos solicitar una inspección, ingresar al siguiente enlace:

[www.inspection.gc.ca/food/fresh-fruits-and-vegetables/quality-inspection/dis/eng/1303744846703/1303744928454](http://www.inspection.gc.ca/food/fresh-fruits-and-vegetables/quality-inspection/dis/eng/1303744846703/1303744928454)

### 3.2.9. Otros Requisitos

- **Certificación CanadaGAP y GlobalGAP.**- el programa de certificación CanadaGAP fue diseñado para ayudar con la implementación y mantener en efecto los procedimientos de inocuidad alimentaria en las operaciones con productos frescos de campo. Por razones prácticas, los exportadores obtienen la certificación por medio de la entidad internacional GlobalGAP, que mantiene una

presencia de auditores en todo el mundo. Las fuentes de la industria sugieren que mientras CanadaGAP y GlobalGAP en la actualidad son programas voluntarios, estas certificaciones son consideradas cruciales por las grandes cadenas como Loblaws, Sobeys y Metro, y posiblemente pronto sean un requerimiento legal en Canadá.

Para mayor información consultar los siguientes enlaces:

- [www.canadagap.ca/canadagap-program/overview/](http://www.canadagap.ca/canadagap-program/overview/)
- [www.globalgap.org/uk\\_en/what-we-do/globalg.a.p.-certification/](http://www.globalgap.org/uk_en/what-we-do/globalg.a.p.-certification/)

- **Análisis de Peligros Puntos de Control Crítico (HACCP).**- Este sistema práctico contribuye a que los productores revisen todos los potenciales peligros para la salud y la inocuidad en sus operaciones con plantas y se concentra en controlar los puntos que son críticos para la inocuidad del producto terminado.

Para mayor información visitar el siguiente enlace:

[www.inspection.gc.ca/food/fresh-fruits-and-vegetables/food-safety/eng/1299853525490/1299854225881](http://www.inspection.gc.ca/food/fresh-fruits-and-vegetables/food-safety/eng/1299853525490/1299854225881)

### 3.3. Requisitos para Productos Procesados

Para tener una oportunidad comercial en el mercado canadiense de productos procesados, se debe tener en cuenta que este mercado está ligado en gran parte a la calidad y exclusividad de los productos que se importan; para ello, es imprescindible conocer los hábitos de compra de los canadienses, para saber las necesidades del consumidor con referencia a conveniencia y nutrición. También son prevalecientes las preocupaciones de seguridad acerca de la agricultura, tendencias de procesamiento y tecnologías como modificación genética e irradiación de los alimentos.

Los productos alimenticios que se comercializan en Canadá se rigen de acuerdo a los patrones de salud y seguridad de alimentos establecidos por la CFIA, que prohíben el comercio de alimentos adulterados o mal etiquetados y regula los aditivos y colorantes que pueden ser utilizados para productos procesados.

La CFIA clasifica los productos procesados en seis tipos:

- 1) Los alimentos bajos en ácidos en recipientes herméticamente cerrados (por ejemplo, productos vegetales enlatados, sopas vegetales).
- 2) Alimentos de Baja acidez o alimentos enlatados acidificados (por ejemplo, fermentadas o productos encurtidos acidificados, rábano, verduras enlatadas acidificadas).
- 3) Los alimentos congelados (por ejemplo, frutas congeladas, vegetales congelados).
- 4) Los alimentos ácidos (por ejemplo, frutas en conserva, productos de tomate en conserva).
- 5) Baja actividad de agua (A W) los alimentos (por ejemplo, mermeladas, jaleas, relleno de la empanada, glase de la fruta).

- 6) Zumos y néctares (por ejemplo, zumos de frutas, jugos de verduras, néctares de frutas).

Para garantizar el cumplimiento, la inocuidad y salubridad de los alimentos, la CFIA establece reglamentos relacionados con el etiquetado, el uso de aditivos, los productos de baja acidez en envases herméticamente sellados y los elementos contaminantes. Existen directrices canadienses sobre el uso de aditivos, preservantes, antioxidantes (bióxido de azufre), pesticidas y residuos químicos con los que tanto el importador como el exportador deben estar familiarizados, puesto que el incumplimiento con estos estándares puede resultar en multas y posible incautación de los productos.

La Reglamentación para Productos Procesados de la Ley de Productos Agrícolas de Canadá, y se puede acceder a ella a través de:

[http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.%2C\\_c.291/](http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.%2C_c.291/)

Para lo concerniente a la Reglamentación para empaquetado y etiquetado de la Ley del embalaje y etiquetado (Consumer Packaging and Labelling Act), ingresar a: [http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.,\\_c.417/index.html](http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.,_c.417/index.html)

La Reglamentación de Alimentos y Medicamentos de la Ley Food and Drugs Act, ingresar a:

<http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/acts/f-27/>

### 3.3.1. Grados y Normas

Ninguna persona podrá importar a Canadá cualquier producto alimenticio a menos que el producto cumpla la calificación mínima prescrita en el Anexo I y El Anexo II del Reglamento de Productos Procesados.

En la Tabla I y la Tabla II del Anexo I del Reglamento de Productos Procesados, se podrá encontrar información sobre las calificaciones de las frutas y hortalizas en conserva y congeladas, los grados, requerimientos, normas, defectos, color, estado, aroma, tamaño, condiciones, características, variedades, aspecto, olor, sabor, textura, uniformidad, etc. de alimentos como las manzanas en rodajas, jugo de manzana, salsa de manzana, albaricoque (entera o partida en dos, espárragos en, frijoles (verde o de cera, con o sin condimento), las remolachas enteras y en rodajas, arándanos, fresas, zanahorias, zanahorias en rodajas, cerezas (rojo, amargo, sin hueso), cerezas dulces, maíz (enteras o cortadas Kernel, con o sin condimento), maíz (Estilo Crema), maíz en la mazorca, cóctel de frutas, frutas para ensalada, vegetales mixtos, hongos, melocotones, peras, ciruelas, guisantes, las papas blancas, camotes, calabaza, espinacas, tomates, tomates guisados, jugo de tomate, puré de tomate, pasta de tomate, brócoli, coliflor, entre otros.

Para mayor información consultar en siguiente enlace:

[http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.%2C\\_c.291/page-10.html#h-22](http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.%2C_c.291/page-10.html#h-22)

El Anexo II detalla las normas para productos específicos de frutas y hortalizas como néctares, jams, jaleas, mermelada de cítricos, conservas de distintas frutas, jalea de

arándanos, salsa de arándanos, frutas congeladas, jugo de frutas, jugo de uva, preparados a partir de frutas o frutos secos, hortalizas en conserva, jugos vegetales, frijoles vegetarianos, guisantes secos, frijoles secos cocidos, maíz mote, crema de setas, aceitunas, cebollas, encurtidos, entre otros alimentos.

Para mayor detalle consultar en siguiente enlace:

[http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.%2C c. 291/page-11.html#h-23](http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.%2C%20c.%20291/page-11.html#h-23)

Cuando un producto alimenticio importado lleva denominaciones como: "Fancy Grado", "Elección de grado" o "Standard Grado", el producto deberá cumplir con los estándares de calidad establecidos por el Reglamento de Productos Procesados, respectivamente para cada tipo de alimento.

Varios países también tienen estándares de calidad de los alimentos. Se permite indicar el grado extranjero en la etiqueta del producto importado cuando se vende en su envase original. Esta práctica se permite, incluso cuando Canadá no prescribe un grado para el producto en cuestión. La indicación de la calificación extranjera debe identificar claramente el país que prescribe la norma. Por otra parte, la indicación no debe dar lugar a confusión con los grados de Canadá.

### 3.3.2. Envasado

Los productos importados deberán ser envasados en contenedores estandarizados señalados en las tablas del Anexo III del Reglamento de Productos Procesados: Tabla I Contenedores de Conservas de Frutas y Productos Vegetales, Tabla II Envases para Frutas Congeladas y Productos Vegetales y la Tabla III Contenedores Estándar para Frutas y Productos Vegetales Específicos<sup>5</sup>.

Para acceder a mayor información visitar el siguiente link:

[http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.%2C c. 291/page-12.html#h-24](http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.%2C%20c.%20291/page-12.html#h-24)

El promedio de pesos de envases para frutas y verduras en conservas son establecidos en el cuadro I del Anexo IV; al igual que el espacio máximo libre superior de los contenedores de metal estándar metálico que figuran en el Cuadro II de la Lista IV.

Para mayor información visitar el siguiente enlace:

[http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.%2C c. 291/page-13.html#h-25](http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.%2C%20c.%20291/page-13.html#h-25)

Cuando los productos no están sujetos a los tamaños de contenedores estandarizados, puede ser comercializado en cualquier formato.

### 3.3.3. Etiquetado

---

<sup>5</sup> Los primeros dos sub-columnas especifican qué tablas y secciones de la PPR describen el tamaño estándar de contenedores para cada producto.

La tercera columna indica el mayor tamaño del contenedor normalizado (según Anexo III del PPR), y;

La última columna indica si el producto puede ser empacado en un envase más pequeño que el tamaño normalizado en el Anexo III del PPR

Toda la información presente en las etiquetas debe ser fácil de leer y presentarse de manera clara y visible. Dado que Canadá reconoce al francés y al inglés como sus idiomas oficiales, toda la información debe estar escrita en ambos idiomas. En lo que a las unidades de medición se refiere deben responder al sistema métrico internacional.

Los requisitos de etiquetado del Reglamento de los productos procesados (PPR) se aplican a los productos transformados de frutas y hortalizas importadas. Cuando se vende en Canadá, estos alimentos también están sujetos a los requisitos de etiquetado en virtud de la Ley de Drogas y Alimentos (FDA) y La Ley de Empaquetado y Etiquetado para el Consumidor (CPLA).

Los elementos por considerar en el etiquetado general son los siguientes:

- El nombre completo y la dirección del operador.
- El nombre común del producto alimenticio de manera legible y visible.
- Lista de ingredientes, enumerados en orden descendente según la cantidad presente en el alimento.
- Vida útil. Se requiere una declaración "Best-before", para aquellos productos que tienen una vida útil igual o menor a 90 días<sup>6</sup>.
- País de origen.
- Tabla nutricional.

Tener en cuenta las siguientes especificaciones:

- Colocar en la versión en inglés la palabra "Marca", inmediatamente debajo la versión francesa "Marque", si se trata de una situación geográfica deberá colocarse "Marque" encima de la marca o nombre comercial.
- La variedad verdadera y correcta, en caso la variedad de fruta o verdura sea nombrado en la etiqueta.
- El grado verdadero y correcto para el producto. La declaración de grado que deberá aparecer en las etiquetas de los productos alimenticios que se importan y venden en sus envases originales, están establecidas en el Reglamento de Productos Procesados, y es el siguiente:

Productos envasados en un establecimiento registrado (nacionales o importados).	Productos importados (se venden en envases originales).
CANADÁ DE LUJO o CANADÁ A	GRADO DE LUJO o GRADO A
CANADÁ ELECCIÓN o CANADÁ B	ELECCIÓN DE GRADO o GRADO B
CANADÁ STANDARD o CANADÁ C	GRADE STANDARD o GRADO C

- Todas las declaraciones requeridas deben estar en una altura mínima de 1,6 mm, excepto para el grado y los números de la declaración de cantidad neta, que debe estar en una altura tipo basado en la superficie principal de exhibición. Visite el siguiente enlace:

[www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/processed-products/eng/1393081288925/1393081317512?chap=12](http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/processed-products/eng/1393081288925/1393081317512?chap=12)

<sup>6</sup> A pesar de estos requisitos del reglamentarios, debe tenerse en cuenta que, a fin de garantizar un procedimiento eficaz se recomienda que se identifique un código en todos los productos y contenedores de transporte.

- La expresión "envasado compacto", si el producto es un paquete sólido de la que hay poco o ningún líquido libre.
- Las palabras "mochila pesada", si el producto es envasado para contener el peso máximo que el procesamiento permita.
- Las palabras "en el agua", si el producto es envasado en agua.
- Las palabras "con la pectina" en letras de no menos de 1/8 de pulgada de altura en recipientes de más de 10 onzas y no menos de 3/32 pulgada de altura en recipientes de 10 onzas en letras fácilmente discernibles; que se muestran inmediatamente debajo del nombre de la mermelada, jalea o mermelada a la que se ha añadido la pectina.
- Las palabras "todo", "corte", "paquete vertical de todo", "estilo espárragos", "estilo francés" o "corte francés" para describir el estilo de paquete.

Para conocer cuando utilizar frases en el etiquetado como: "reducción del riesgo de la enfermedad", "una dieta saludable rica en una variedad de verduras y frutas puede ayudar a reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer", entre otras afirmaciones, visitar el siguiente enlace:

<http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/health-claims/eng/1392834838383/1392834887794?chap=6>

#### 3.3.4. Declaración de Importación

Ninguna persona podrá comercializar productos alimenticios importados a menos que el producto alimenticio sea acompañado de una declaración de importación, en un formulario proporcionado por la Agencia, debidamente cumplimentada por duplicado, fechada y firmada por el importador y que contiene la siguiente información:

- El nombre y dirección del fabricante,
- El nombre y dirección del exportador,
- El nombre y la dirección del importador,
- El nombre y dirección de cada destinatario,
- Descripción del producto alimenticio y las marcas de identificación, incluyendo nombre común, grado, nombre de la marca y el código de producción del producto,
- Para cada destinatario información sobre el número de contenedores de transporte, el tamaño, el peso neto y el tipo de envases por caja de transporte.
- Una declaración de que el producto alimenticio se obtiene a partir de materias primas con buenas prácticas de fabricación en cumpliendo estricto de las normas sanitarias.

Al momento de la importación, se deberá presentar la declaración de importación al inspector para su verificación; y pagar la tarifa aplicable previsto por la Comisión de Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá.

#### **Productos de Baja Acidez en Envases Herméticamente Sellados**

Un producto alimenticio de baja acidez es un producto alimenticio que ha sido tratada por decapado o fermentación a fin de alcanzar un pH de equilibrio de 4,6 o menor después del tratamiento térmico.

Todos los productos de baja acidez de alimentos envasados en un recipiente herméticamente cerrado, deberán ser tratados térmicamente hasta que se logre la esterilidad.

Se deberá mantener, por no menos de tres años después de la fecha de procesamiento, los registros que establecen adecuadamente la historia de baja acidez del producto alimenticio.

Para mayor información visitar el siguiente enlace del Reglamento para Productos Procesados:

<http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C., c. 291/page-10.html#docCont>

### 3.3.5. Requisitos sobre colorantes, aditivos y acidificación

La Oficina de Seguridad Química de la Dirección de Alimentos de "Health de Canadá" coordina la evaluación de las propuestas sobre aditivos alimentarios (sustancias que se utilizan en los alimentos para mantener su calidad nutritiva, mejorar su calidad de conservación, que sea atractivo o para ayudar en su elaboración, envasado o almacenamiento). Los aditivos alimentarios se regulan en Canadá bajo el Reglamento de Productos Alimenticios y Farmacéuticos y las autorizaciones asociadas de comercialización (MAs). Todos los aditivos alimentarios autorizados y sus condiciones de uso se enumeran en las listas de aditivos alimentarios permitidos. Cada lista se incorpora como referencia en una autorización de comercialización (MA), que establece las condiciones y bases legales para el uso de la lista. Para acceder a mayor información revise la lista en el siguiente link:

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/addit/list/index-eng.php>

### 3.4. Requisitos Productos Pesqueros y Acuícolas

En referencia a los requisitos de productos pesqueros y acuícolas para el acceso al mercado canadiense; Canadá cuenta con la "Fisheries and Oceans Canada" (Dirección de Pesquería y Océanos de Canadá). [www.dfo-mpo.gc.c](http://www.dfo-mpo.gc.c) y la CFIA "Canadian Food Inspection Agency" (Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos). [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca). Canadá no solicita la presentación del Certificado Oficial Sanitario de Exportación emitido por la Autoridad Competente en el Perú (SANIPES); sin embargo, se puede encontrar el "Fish Inspection Regulations" (Reglamento de Inspección de Pescados).

[www.sanipes.gob.pe/normativas/15\\_InspecciPeces.pdf](http://www.sanipes.gob.pe/normativas/15_InspecciPeces.pdf)

Los productos pesqueros y acuícolas que ingresen a Canadá son inspeccionados por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos - CFIA para evitar la comercialización de productos peligrosos o insalubres o mal etiquetados. Las operaciones de inspección se dirigen a las procesadoras extranjeras que han demostrado un historial de incumplimiento con las normas canadienses. Por otro lado, el esfuerzo de inspección se reduce mediante el establecimiento de memorandos de entendimiento (MOU) o acuerdos de reconocimiento mutuo (ARM) con otros países que tienen sistemas de inspección fiables.

Para acceder a la información correspondiente a los requisitos sanitarios, es necesario utilizar el servicio de búsqueda de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), de la siguiente manera:

Ingrese al link de:

[www.inspection.gc.ca/food/fish-and-seafood/imports/eng/1299825431569/1299825501933](http://www.inspection.gc.ca/food/fish-and-seafood/imports/eng/1299825431569/1299825501933)

Ingresar al link de:

[www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)

Luego ingresar a Foods, elegir Fish and Seafood.

En el proceso de importación de los diferentes productos hidrobiológicos, procesados y congelados hacia Canadá, se tienen que regir de acuerdo al "Fish Inspection Act" (Reglamentación para Productos Pesqueros).

[http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.%2C\\_c.\\_802/](http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.%2C_c._802/)

Y a la Reglamentación de Alimentos y Drogas (Food and Drug Act and Regulations)

[http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.,\\_c.\\_870/index.html](http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.,_c._870/index.html)

#### 3.4.1. Instituciones Reguladoras

Canadá cuenta con tres principales agencias reguladoras responsables de asegurar que los clientes canadienses estén protegidos de productos pesqueros y acuícolas:

- Agencia Canadiense para la Inspección de alimentos pesqueros y acuícolas  
Se encarga de la regulación a la importación y exportación, procesamiento, empaquetado, etiquetado, embarque, certificación, almacenaje, re-empaquetado de productos marinos.

Para mayor información ingresar a:

[www.inspection.gc.ca/food/fish-and-seafood/imports/eng/1299825431569/1299825501933](http://www.inspection.gc.ca/food/fish-and-seafood/imports/eng/1299825431569/1299825501933)

También evalúa los laboratorios que analizan los moluscos y mantiene un programa de vigilancia de biotoxinas en áreas donde crecen crustáceos.

Los importadores pueden consultar la Lista de Inspecciones Obligatorias para ver si su producto requiere una inspección:

<http://www.inspection.gc.ca/active/netapp/fishpoi/mil/ialfronte.aspx>

Para la sección de Póliza de Importación para asegurar la presentación de la documentación requerida. Ver:

[www.inspection.gc.ca/food/fish-and-seafood/imports/documents/eng/1360252536210/1360252630237](http://www.inspection.gc.ca/food/fish-and-seafood/imports/documents/eng/1360252536210/1360252630237)

- Ministerio de Medio Ambiente de Canadá  
Clasifica todas las áreas reales y potenciales para el crecimiento de crustáceos en lo que refiere a su conveniencia para la cosecha de crustáceos en base a la calidad sanitaria y la seguridad de la salud pública.  
<http://www.ec.gc.ca/?lang=En>
- Pesquerías y Océanos de Canadá  
Brinda un recurso pesquero sostenible que brinda una industria económicamente viable y diversa. La protección y conservación de los recursos pesqueros son una

parte clave para la gestión de las pesquerías. DFO administra las pesquerías con prácticas creíbles, basadas en la ciencia, asequibles y efectivas. Ingresar a:

[www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/index-eng.htm](http://www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/index-eng.htm)

#### 3.4.2. Inocuidad y Seguridad Alimentaria

La Agencia Canadiense para la Inspección de Alimentos resalta sus esfuerzos para mejorar la inocuidad y la seguridad del suministro de alimentos a los canadienses por medio de su Programa de Mejora de la Inocuidad Alimentaria. Ingresar a:

<http://www.inspection.gc.ca/food/safe-food-production-systems/food-safety-enhancement-program/eng/1299855874288/1299859914238>

#### 3.4.3. Empaquetado y Transporte

Es primordial el debido empaquetado de mariscos para transporte aéreo; cuanto más fresco llega el cargamento, mejor la calidad y la confiabilidad del importador. Para mayor información entrar a:

[www.canadiannorth.com/cargo/cargo-products/seafood](http://www.canadiannorth.com/cargo/cargo-products/seafood)

El sistema de empaquetado generalmente aceptado en Canadá, Empaquetado en Atmósfera Modificada (MAP en inglés) resalta la conveniencia, consistencia, inocuidad alimenticia y extiende la vida en estante del producto hasta en 10 días; brinda el producto case-ready y etiquetado con instrucciones de preparación, fechas mejor antes de, y un panel con información nutricional. Ingresar a:

[www.modifiedatmospherepackaging.com/Applications/Modified-atmosphere-packaging-fish-and-seafood.aspx](http://www.modifiedatmospherepackaging.com/Applications/Modified-atmosphere-packaging-fish-and-seafood.aspx)

#### 3.4.4. Etiquetado

La Herramienta de Etiquetado Para la Industria es la referencia para el etiquetado de alimentos y los interesados en Canadá. Esta herramienta ofrece información sobre Productos Alimenticios que Requieren una Etiqueta; los Principios Generales para el Etiquetado y Promoción; y una Lista de Verificación con Requerimientos de Etiquetado:

[www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/eng/1383607266489/1383607344939](http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/eng/1383607266489/1383607344939)

En cuanto a los productos pesqueros y mariscos; el etiquetado da información sobre nutrición; legibilidad y colocación, país de origen, grado, tamaño clase, número de unidades y contenido de humedad; marcación de código; embarque en contenedores y paquetes institucionales; requerimientos de etiquetado para moluscos y crustáceos. Mayor información ingresar a:

[www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/fish-and-fish-products/eng/1393709636463/1393709677546?chap=0](http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/fish-and-fish-products/eng/1393709636463/1393709677546?chap=0)

### 3.5. Ley de Alimentos Seguros para canadienses

La Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá (CFIA) está abocada a fortalecer el sistema canadiense de inocuidad alimentaria, un sistema ejemplar a escala mundial. Un enfoque que está estudiando la CFIA es una implementación más generalizada de

medidas preventivas de control de la inocuidad de los alimentos entre las empresas alimentarias canadienses, incluyendo a los importadores.

Las medidas preventivas de control de la inocuidad de los alimentos son un requisito obligatorio en muchos sistemas modernos de inocuidad alimentaria. Contribuyen a prevenir peligros para la salubridad de los alimentos y a reducir las probabilidades de que los productos contaminados lleguen al mercado, independientemente de que hayan sido producidos dentro o fuera de Canadá.

Para garantizar un enfoque proactivo y preventivo, se exigiría a las empresas alimentarias adoptar medidas de control de la inocuidad de los alimentos en las áreas siguientes:

- Conocimientos de los empleados
- Higiene de los empleados
- Salud de los empleados
- Compromiso por parte de la dirección de la empresa
- Manipulación
- Mantenimiento
- Equipos y flujo de producción
- Limpieza
- Control de los procesos
- Quejas y retiros de productos
- Otras exigencias reglamentarias

Los importadores tendrían la obligación de verificar que se están abasteciendo de productos provenientes de empresas alimentarias extranjeras que tienen implantadas dichas medidas de control de la inocuidad de los alimentos.

**Planes preventivos de control (PVP).**- Un plan de control preventivo va incluso un paso más allá, detallando en un documento escrito el modo en que su empresa cumple con las medidas preventivas de control de la inocuidad de los alimentos mencionadas más arriba. En el caso de los importadores, el plan de control preventivo describe cómo verificarán que las empresas alimentarias extranjeras que los abastecen están cumpliendo con esos requisitos obligatorios.

En el sitio web de la CFIA puede consultar una guía que explica, paso por paso, cómo preparar un plan de control preventivo, con los principales pasos a seguir y los elementos que se deben ser tomados en cuenta.

Ingresar a:

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/acts-and-regulations/regulatory-initiatives/sfca/food-safety-systems/resources/preparing-a-preventive-control-plan/eng/1427746591578/1427746679297>

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/acts-and-regulations/regulatory-initiatives/sfca/food-safety-systems/resources/your-pcp/eng/1431014368582/1431014369144>

Para mayor información entrar a:

<http://www.inspection.gc.ca/food/safe-food-production-systems/haccp-generic-models-and-guidance-documents/eng/1374992202076/1374992233926>

### 3.6. Otras Regulaciones Importantes

A continuación, se detallan los requisitos para productos específicos:

#### 3.6.1. Para Productos Orgánicos

La producción orgánica es un sistema holístico diseñado para optimizar la productividad y la aptitud de las diversas comunidades dentro del agro-ecosistema, incluidos los organismos del suelo, las plantas, el ganado y las personas. El objetivo principal de la producción orgánica es que el desarrollo de las empresas sea sostenible y en armonía con el medio ambiente.

En Canadá se ha desarrollado el "Régimen Orgánico" para proteger a los consumidores contra las prácticas de etiquetado engañosas; reducir la confusión del consumidor acerca de la definición de orgánico; facilitar el acceso de los productos orgánicos canadienses a los mercados extranjeros que requieren supervisión regulatoria; y apoyo a un mayor desarrollo del mercado interno. El reglamento entró en vigor el 30 de junio de 2009.

Todos los productos ecológicos nacionales e importados que llevan el logotipo ecológico de Canadá cumplen con los Reglamentos de Productos Orgánicos, dichos reglamentos requieren certificación obligatoria de la "National Organic Standard" para el comercio interprovincial e internacional.

La Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá (CFIA) ha patrocinado la Junta de Normas Generales (CGSB) del Comité Canadiense en Agricultura Orgánica para desarrollar estándares orgánicos en los sistemas de producción.

- CAN / CGSB -32.310, Sistemas de Producción Orgánica - Principios generales y normas de gestión, describe los principios y normas de gestión de los sistemas de producción orgánica. Está disponible para su descarga en el siguiente link [www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/programme-program/normes-standards/internet/bio-org/principes-principles-eng.html#wb-tphp](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/programme-program/normes-standards/internet/bio-org/principes-principles-eng.html#wb-tphp)
- CAN / CGSB -32.311, Sistemas de Producción Orgánica - Lista de Sustancias permitidas, proporciona listas de sustancias que están permitidas para su uso en sistemas de producción orgánica. Está disponible para su descarga en el siguiente link: [www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/programme-program/normes-standards/internet/bio-org/permises-permitted-eng.html](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/programme-program/normes-standards/internet/bio-org/permises-permitted-eng.html)

La Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá (CFIA) es responsable de la supervisión y la aplicación del Reglamento. Los organismos de certificación están acreditados bajo el Régimen Orgánico de Canadá con base en la recomendación de los organismos de verificación de la conformidad que son designados por la CFIA. Los organismos de certificación son responsables de verificar la aplicación de las Normas Orgánicas canadienses.

Para conocer los organismos de certificación que han sido acreditados por la Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá (CFIA), consulte el siguiente enlace web:

[www.inspection.gc.ca/food/organic-products/certification-and-verification/certification-bodies/canada/eng/1327861534754/1327861629954](http://www.inspection.gc.ca/food/organic-products/certification-and-verification/certification-bodies/canada/eng/1327861534754/1327861629954)

Según la normativa, los productos orgánicos pueden ser importados en las siguientes condiciones:

- Certificado de la Norma Orgánica de Canadá.
- Certificado como orgánico en virtud de un acuerdo, celebrado con otro país, en relación con la importación y exportación de productos orgánicos.
- Certificado como orgánico en conformidad con un acuerdo, se ha descrito anteriormente, por un organismo de certificación reconocido por un país antes mencionado.

Todos los importadores de productos orgánicos deben ser capaces de demostrar, en todo momento, que el producto importado se ajusta a los requisitos de importación establecidos anteriormente. Los importadores deben conservar todos los documentos que atestiguan este hecho. Estos documentos serán verificados por la CFIA inspectores.

Estos productos pueden llevar el logotipo ecológico de Canadá. Como el resto de los productos alimenticios, los productos orgánicos importados deben cumplir con los requisitos de etiquetado de Canadá, incluyendo las de los Reglamentos para Productos Orgánicos.

Para mayor información, consultar el siguiente enlace:

[www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/organic-claims/eng/1389725994094/1389726052482](http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/organic-claims/eng/1389725994094/1389726052482)



El uso del logotipo de Canadá orgánica es voluntario. El logotipo se visualiza ya sea en negro con un fondo blanco, en negro con un fondo transparente o en color. Si aparece en color, el fondo es blanco o transparente, las fronteras exteriores e interiores son de color verde, la hoja de arce es roja y las letras son de color negro.

- Sólo los productos con contenido orgánico mayor o igual al 95 por ciento pueden ser etiquetados como "orgánicos" o llevan el logotipo de Canadá Orgánica.

- Productos con múltiples ingredientes con 70-95 por ciento de materia orgánica pueden tener la declaración "contiene x% de ingredientes orgánicos", pero no puede utilizar el logotipo ecológico de Canadá y / o la reclamación "orgánico".
- Productos con múltiples ingredientes con menos del 70 por ciento de materia orgánica sólo podrán contener afirmaciones orgánicas en la lista de ingredientes del producto. Estos productos no podrán utilizar el logotipo de Canadá Orgánica.

El nombre de la entidad de certificación que certificó el producto como orgánico debe aparecer en la etiqueta del producto.

Los productos importados deben cumplir con los requisitos del Régimen Orgánico de Canadá. Los productos importados que tengan el logotipo deben incluir:

- La declaración "Producto", que precede inmediatamente el nombre del país de origen, o
- La declaración "importado", en las proximidades de su logotipo.
- La declaración debe aparecer en la etiqueta en francés y en inglés, a menos que se aplique una exención de etiquetado bilingüe.

Los productos orgánicos que se venden dentro de la provincia de origen están sujetos a reglamentos orgánicos provinciales, el embalaje del Consumidor y Regulaciones de etiquetado y los Reglamento de Productos Alimenticios y Farmacéuticos. Quebec, Manitoba y Columbia Británica actualmente cuentan con sistemas de certificación orgánica en su lugar.

### 3.6.2. Para Productos irradiados

El tratamiento de alimentos con radiación ionizante es un proceso que puede ser utilizado durante la producción de alimentos para reducir la carga bacteriana y por lo tanto mejorar la seguridad de los alimentos, evitar su deterioro y controlar la infestación de insectos en productos alimenticios. En la actualidad la irradiación de alimentos es permitido en las patatas y las cebollas para inhibir la germinación durante el almacenamiento; en el trigo para controlar la infestación de insectos durante el almacenamiento; y en especias y condimentos para reducir la carga microbiana. Existen disposiciones en el Reglamento de Productos Alimenticios y Farmacéuticos para el uso del proceso de irradiación en un número limitado de alimentos. Para conocer detalles de los alimentos ingresar al siguiente link:

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/irridation/index-eng.php>

Antes de que el proceso de irradiación se pueda aplicar a otros productos alimenticios, debe realizarse una revisión a fondo por "Health Canadá" para establecer la química, la seguridad toxicológica y microbiológica y la calidad nutricional de los usos propuestos.



Por reglamento, todos los productos alimenticios pre-envasados que han sido irradiados deben llevar una declaración "tratado con radiación", "tratados por irradiación" o "irradiado" y muestran el símbolo internacional identificación de los alimentos irradiados, la radura, en la pantalla principal de su etiqueta. Cuando un alimento irradiado no se vende en forma envasados, un signo que muestra el símbolo radura debe estar ubicado al lado del punto de venta de los alimentos.

### 3.6.3. Para Bebidas Alcohólicas

Toda persona podrá importar bebidas alcohólicas a cualquier provincia de Canadá ciñéndose a la Ley de Importación de bebidas alcohólicas, que establece que solo el Consejo de Licores Canadiense o una agencia gubernamental puede ser nombrada como el importador de bebidas alcohólicas.

Para acceder a la ley consultar el siguiente enlace:

<http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/acts/l-3/page-1.html#docCont>

### 3.6.4. Para Productos Naturales para la Salud y sin receta

En virtud de los Reglamentos de Productos Naturales para la Salud, que entró en vigor el 1 de enero de 2004, se definen como productos naturales de salud (NHP) a:

- Vitaminas y minerales.
- Los remedios herbarios.
- Los medicamentos homeopáticos.
- Bebidas energéticas, aguas y jugos con vitaminas y minerales añadidos, y yogures.
- Las medicinas tradicionales, tales como la medicina tradicional china.
- Los probióticos.
- Otros productos como aminoácidos y ácidos grasos esenciales.

Los Productos Naturales de salud deben ser seguros para su uso sin necesidad de una receta médica para su venta. Los productos que requieren receta médica están regulados como medicamentos bajo los Reglamento de Productos Alimenticios y Farmacéuticos.

A través de la Dirección de Productos Naturales, Canadá asegura que todos los canadienses tienen acceso a una amplia gama de productos naturales para la salud que sean seguros, eficaces y de alta calidad. Evalúan y comprueban que los productos se fabriquen adecuadamente (sin contaminación o ingredientes incorrectos).

Para ser vendidos legalmente en Canadá, todos los productos naturales para la salud deben tener una licencia del producto, y los sitios canadienses que fabrican, envasan, etiquetan e importan estos productos deben tener licencias de sitio. Para obtener una licencia, los solicitantes deben proporcionar información detallada sobre el producto a “Health Canadá”, incluyendo: ingredientes medicinales, fuente, dosis, potencia, los ingredientes no medicinales y el uso(s) y recomendaciones. Cuando “Health Canadá” ha evaluado un producto y decidido que es seguro, eficaz y de alta calidad, emite una licencia de producto, junto con un número de ocho dígitos Número de Producto Natural (NPN) o Número de Medicina Homeopática (DIN-HM), que deberá figurar en la etiqueta. Este número le permite saber que el producto ha sido revisado y aprobado por “Health Canadá”. Los productos con números de exención también pueden ser vendidos legalmente en Canadá. El número de exención se incluirá en la etiqueta del producto en forma ES-XXXXXX; estos productos no han sido plenamente evaluados por Health Canada, pero han pasado por una evaluación inicial para asegurarse de que la información de apoyo por su seguridad, calidad y eficacia ha sido proporcionada, y se han cumplido los criterios de seguridad específicos.

Para obtener las licencias de producto y de sitio (los sitios deben mantener registros de distribución adecuados, procedimientos adecuados para el manejo, almacenamiento y entrega de productos), se deben cumplir los requisitos específicos de etiquetado y envasado, se deben seguir las buenas prácticas de manufactura, y proporcionar adecuadas pruebas de seguridad y eficacia. Todo NHPs debe cumplir con los requisitos específicos de etiquetado, para ayudar a tomar decisiones seguras e informadas.

La información requerida en las etiquetas NHP incluye:

- Nombre del producto.
- Número de licencia de producto.
- Cantidad de producto en la botella.
- Lista completa de los ingredientes medicinales y no medicinales.
- Uso recomendado (incluyendo propósito o declaración de propiedades saludables, vía de administración y dosis).
- Declaraciones de precaución, advertencias, contraindicaciones y posibles reacciones adversas asociadas con el producto.
- Condiciones especiales de conservación.

Para mayor información consulte los Reglamentos de Salud para Productos Naturales, ingresando al siguiente enlace web:

<http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/SOR-2003-196/>

### 3.6.5. New Food – Biotechnology (Nuevos Alimentos - Biotecnología)

Biotecnología permite el desarrollo de nuevos productos alimenticios a través de una variedad de herramientas y técnicas científicas. Estos nuevos alimentos son parte de lo que se conoce comúnmente como nuevos alimentos.

Los nuevos alimentos son:

- Los alimentos que resultan de un proceso no utilizado anteriormente para la comida;
- Productos que nunca han sido utilizados como un alimento; o
- Los alimentos que han sido modificados por manipulación genética, también conocido como (GM) los alimentos modificados genéticamente, los alimentos genéticamente modificados o los alimentos derivados de la biotecnología.

Los Reglamentos sobre nuevos alimentos en virtud de la Ley de Alimentos y Medicamentos (División 28) establecen un proceso claro y riguroso para evaluar la seguridad de los nuevos alimentos. Los fabricantes e importadores están obligados de notificar al “Health Canadá” – Ministerio de Salud de Canadá su intención de comercializar un nuevo producto en Canadá, antes de la venta o publicidad para la venta. Esta notificación previa a la comercialización permite al “Health Canadá” realizar una evaluación exhaustiva de la inocuidad del producto propuesto.

<http://www.hc-sc.gc.ca/sr-sr/tech/biotech/food-aliment/index-eng.php>

### 3.7. Normas Técnicas

Las normas técnicas son especificaciones técnicas accesibles al público, establecidas con la cooperación y el consenso o la aprobación general de todas las partes interesadas, basadas en los resultados conjuntos de la ciencia y la tecnología y la experiencia. Es un documento técnico voluntario que contiene especificaciones de calidad, terminología, métodos de ensayo, información de rotulado, etc.

En el Perú se elaboran Normas Técnicas Peruanas para diversos alimentos, frescos y procesados, que puedan comercializarse en el mercado interno como externo. Son elaboradas por el INACAL, el organismo peruano de normalización, Para la obtención de las normas y mayores detalles consulte el enlace Web:

<http://www.inacal.gob.pe/normalizacion>

En Canadá el Organismo Normalizador es La Oficina Canadiense de la Propiedad Intelectual (CIPO) Para mayor información sobre las normas técnicas ecuatorianas, consulte el enlace Web:

[www.ic.gc.ca/eic/site/cipointernet-internetopic.nsf/eng/Home](http://www.ic.gc.ca/eic/site/cipointernet-internetopic.nsf/eng/Home)

### 3.8. Normas internacionales y Privadas

#### 3.8.1. Normas del Codex Alimentarius

La Comisión del Codex Alimentarius fue creada en 1963 por la Organización Mundial de la Salud y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación para desarrollar normas alimentarias internacionales para proteger la salud de los consumidores y facilitar las prácticas de comercio justo en los alimentos. Hoy en día, hay 185 gobiernos miembros como Canadá.

La gestión general de la participación de Canadá en el Programa Conjunto sobre Normas Alimentarias de la FAO / OMS se ejerce a través de la IDC / Codex;

integrado por representantes de Health de Canadá, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos, Agricultura y Agroalimentación de Canadá, la Agencia Reguladora del Manejo de Plagas, Asuntos Exteriores y Comercio Internacional de Canadá, y la industria de Canadá. La coordinación diaria de la participación de Canadá se ejerce a través de la Oficina del Punto de Contacto del Codex en Canadá, que se encuentra en la Dirección de Alimentos, Productos Sanitarios y Subdivisión de Alimentos, Health Canada.

Las normas Codex se utilizan como referentes internacionales para el marco regulatorio en materia de alimentos; las normas indican los requisitos generales de calidad e inocuidad que deben cumplir la mayoría de los alimentos para su consumo. Puede descargar los documentos a través del siguiente buscador Web:

[http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-standards/en/?no\\_cache=1](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-standards/en/?no_cache=1)

Hasta la fecha, más de 70 nuevos alimentos modificados genéticamente han sido aprobados para la venta en Canadá. Alimentos como el maíz modificado genéticamente, la soja genéticamente alterada, papas resistentes al escarabajo de la papa de Colorado, tomates, jugos, frutas, entre otros.

Una lista de todos los productos alimenticios novedosos aprobados está disponible en:

[www.hc-sc.gc.ca/fn-an/gmf-agm/appro/index-eng.php](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/gmf-agm/appro/index-eng.php)

La Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá (CFIA) y el “Health Canada” llevan la responsabilidad conjunta de las políticas de etiquetado de alimentos federales en Canadá bajo la Ley de Alimentos y Drogas. El Ministerio de Salud de Canadá es responsable de establecer las políticas de etiquetado de alimentos con respecto a asuntos de salud y seguridad. Por otro lado, la CFIA es responsable del desarrollo de las normas de etiquetado de alimentos, seguridad, políticas y el cumplimiento de toda la legislación de etiquetado de alimentos. Esto se aplica a todos los alimentos, incluidos los alimentos que han sido derivados a través de la ingeniería genética.

Para conocer mayor detalle del Etiquetado Voluntario y publicidad de alimentos que son y no son productos de la ingeniería genética ingresar a:

[www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/programme-program/normes-standards/internet/032-0315/index-eng.html](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/programme-program/normes-standards/internet/032-0315/index-eng.html)

### 3.8.2. Normas ISO

La Organización Internacional de Normalización es una red global que identifica que normas internacionales son exigidas en los negocios, el gobierno y la sociedad; las desarrolla junto con los sectores que se ponga en uso, las adopta mediante procedimientos transparentes y los entrega para ser implementado en todo el mundo.

Las Normas Internacionales ISO garantizar que los productos y servicios son seguros, fiables y de buena calidad. Para las empresas, que son herramientas estratégicas que reducen los costos al minimizar los residuos y los errores y

aumentar la productividad. Ellos ayudan a las empresas a acceder a nuevos mercados, a nivelar el campo de juego para los países en desarrollo y facilitar el comercio mundial libre y justo.

Las normas ISO aseguran vitales características tales como calidad, ecología, la seguridad, la economía, fiabilidad, compatibilidad, interoperabilidad, eficiencia y efectividad. Facilitan el comercio, la propagación de conocimiento y tecnología, avances y buenas prácticas de gestión.

Existen normas ISO de Gestión de la seguridad alimentaria - 22000 ISO, estas normas ayudan a las organizaciones a identificar riesgos para la seguridad alimentaria de control. Como muchos de los alimentos de hoy en varias ocasiones cruzan las fronteras nacionales, las normas internacionales son necesarias para garantizar la seguridad de la cadena de suministro mundial de alimentos.

Para información más detallada ingresar a:

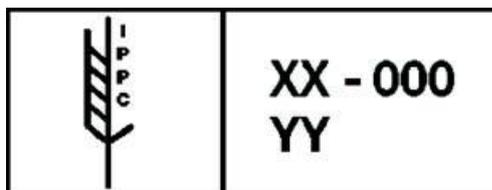
[www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso22000.htm](http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso22000.htm)

### 3.8.3. Normas Internacionales de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias – Tratamiento a los Embalajes de madera

Todos los embalajes de madera y/o maderas de soporte y acomodación utilizados en el comercio internacional de mercaderías que ingresen al país o transiten el mismo, deberán cumplir con la Norma Internacional para Medidas Fitosanitarias (NIMF) N° 15 de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria, de la FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO).

La Normativa nacional tiene como objetivo reducir el riesgo de introducción y/o diseminación de plagas cuarentenarias relacionadas con embalajes de madera (incluida la madera de estiba, fabricado de madera bruta, ampliamente utilizada en el comercio internacional para la fabricación de pallets.), Resolución Directoral N° 105-2005-AG-SENASA-DGSV, Resolución Directoral N° 350-2005-AG-SENASA-DGSV, Resolución Directoral N° 518-2005-AG-SENASA-DGSV y Resolución Directoral N° 017-2006-AG-SENASA-DSV.

La marca que se ilustra a continuación sirve para certificar que el embalaje de madera que la exhiba, ha sido sometido a una medida aprobada:



- El signo de la izquierda representa el símbolo de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria por sus siglas en inglés (Internacional Plant Protection Convention, IPPC).
- XX, representa al código del país donde fue tratada la madera según la ISO. (PE para el Perú)

- 000 es el número del productor del embalaje asignado por el SENASA
- YY indica el tratamiento aplicado al embalaje utilizado (tratamiento térmico = HT, fumigación con Bromuro de Metilo = MB)

La lista de empresas registradas y aprobadas para el tratamiento térmico y fabricantes de embalajes de madera lo podrán encontrar en la web de SENASA [www.senasa.gob.pe](http://www.senasa.gob.pe)

La legislación establece que cualquier embarque enviado en un embalaje no tratado será devuelto al país de origen. Lo cual implica que si en un contenedor se encuentra al menos un solo pallet que no esté tratado, todo el contenedor será devuelto al país de origen. Siendo imposible tratar los embalajes en suelo canadiense.

Para mayores detalles consulte al SENASA:

[www.senasa.gob.pe/senasa/wp-content/uploads/2014/12/nimf-15.pdf](http://www.senasa.gob.pe/senasa/wp-content/uploads/2014/12/nimf-15.pdf)

La Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá (CFIA) es responsable de los aspectos políticos de las Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias Nº 15. La CBSA trabaja estrechamente con la CFIA para prevenir la introducción de plagas invasoras a Canadá.

Para conocer los requisitos de importación de embalaje de material de madera, ingresa al siguiente enlace:

[www.cbsa-asfc.gc.ca/security-securite/wp-meb-eng.html](http://www.cbsa-asfc.gc.ca/security-securite/wp-meb-eng.html)

#### 3.8.4. Normas privadas

Además de una jerarquía formal de las normas internacionales, regionales y nacionales, se ha reconocido durante mucho tiempo que existe otro nivel bajo la forma de normas industriales o empresariales, utilizadas dentro o entre empresas o en los acuerdos contractuales con los proveedores.

Existen normas privadas voluntarias de la industria agroalimentaria para promover la mejora continua en los sistemas de inocuidad de los alimentos y garantizar la confianza y consistencia en el suministro de alimentos inocuos a los consumidores.

Las normas privadas suelen ser certificables mediante sus propios sistemas de certificación, desarrollados para responder a intereses propios de los consumidores. Se eligen las normas a certificar de acuerdo a la exigencia de su cliente.

Para conocer más sobre las normas privadas, ingresar a:

[www.standardsmap.org/identify](http://www.standardsmap.org/identify)

Analizando las tendencias de los consumidores canadienses, cada vez más, los consumidores canadienses están preocupados por las prácticas laborales,

estándares ambientales y la forma en que mujeres y hombres son tratados en cada uno de los niveles de la cadena de abastecimiento.

A continuación, se ahonda en las características de estos tres requisitos tendencias en el mercado canadiense:

### **Responsabilidad Social Corporativa (RSC)**

Cuando se refiere a Responsabilidad Social Corporativa se habla de Responsabilidad social empresarial, términos utilizados por igual. El concepto de estos términos hace referencia a la contribución activa y de tipo voluntaria para lograr un mejoramiento social, ambiental y económico de parte de las diferentes empresas. Normalmente, el objetivo es mejorar la competencia, su situación valorativa y valor añadido.

RSC se desenvuelve alrededor de tres dimensiones de desempeño:

1. Dimensión Económica
2. Dimensión Social
3. Dimensión Ambiental

Dentro de los beneficios de la RSC está el ser una forma de posicionarse y crear diferencia con otras marcas, incrementar la notoriedad, aportar a la causa en la lucha del cuidado del medio ambiente y una manera de fidelizar a los clientes existentes.

Para información más detallada ingresar a:

<http://www.international.gc.ca/trade-agreements-accords-commerciaux/topics-domaines/other-autre/csr-strat-rse.aspx?lang=eng>

### **Sistema de Gestión Ambiental (SGA)**

Es un sistema estructurado de gestión que incluye la estructura organizativa, la planificación de las actividades, las responsabilidades, las prácticas, los procesos, los procedimientos y los recursos para desarrollar, implantar, llevar a efecto, revisar y mantener al día los compromisos en materia de protección ambiental que suscribe una Empresa.

La finalidad principal de un SGA es determinar qué elementos deben considerar las Empresas en materia de protección ambiental para asegurar que en el desarrollo de sus actividades se tiene en cuenta la prevención y la minimización de los efectos sobre el entorno. Se basan en la idea de integrar actuaciones potencialmente dispersas de protección ambiental en una estructura sólida y organizada, que garantice que se tiene en cuenta el control de las actividades y operaciones que podrían generar impactos ambientales significativos.

Existen modelos homologados de SGA formales, auditables por terceros y certificables. Alguno de estos tipos de sistemas toma como referencia la norma ISO 14001. Un SGA homologado facilita el establecimiento de un conjunto de pautas sistemáticas de comportamiento ambiental que ya han sido probadas por otras organizaciones y que permiten medir la actuación de la empresa con criterios

aceptados internacionalmente; de manera que eventualmente la empresa pueda ser certificada bajo ese sistema como ocurre con la ISO 14001.

Para información más detallada ingresar a:

<https://www.tpsgc-pwgscc.gc.ca/ongc-cgsb/programme-program/management/iso/sme-ems/index-eng.html>

### **Estándares laborales**

Los principios del Pacto Mundial relativos a los estándares laborales se derivan de la Declaración de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) relativa a los principios y derechos fundamentales en el trabajo.

La Organización Internacional del Trabajo (OIT) es un organismo de las Naciones Unidas que se ocupa de temas de trabajo, particularmente estándares internacionales de trabajo, protección social y oportunidades de trabajo para todos.

Los objetivos principales de la OIT son promover derechos en el trabajo, promover oportunidades decentes de empleo, mejorar la protección social y fortalecer el diálogo sobre temas relacionados con trabajo.

Programa de Certificación de UTZ .-

UTZ es un programa y una etiqueta para certificación.

El Código de Conducta establece los requisitos del programa, que cubren mejores métodos agrícolas, condiciones de trabajo y cuidado del medioambiente. Específicamente, las PYMES que participan en el programa cumplen y cubren los estándares establecidos con respecto a:

- Administración
- Prácticas agrícolas
- Condiciones de trabajo y
- Medio Ambiente

Para información más detallada ingresar a:

<http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C., c. 986/>

### 3.9. Normas de Origen

El Acuerdo de Promoción Comercial entre Perú y Canadá establece en el Capítulo 3 Reglas de Origen y los Procedimientos de Origen, con el objetivo de garantizar que sólo las mercancías que califiquen como originarias puedan acceder al trato arancelario preferencial. El certificado de origen acreditará que las mercancías son originarias del Perú o de Canadá.

Para el caso de productos alimenticios frescos y procesados exportados de Perú a Canadá, se considera mercancía originaria de Perú cuando:

- La mercancía es obtenida en su totalidad o producida enteramente en el territorio de Perú o ambos.

- Las mercancías en cuya elaboración se utilizan materiales (insumos) originarios y no originarios deben cumplir con los criterios de calificación de origen que se encuentran establecidos en los Anexos de Requisitos Específicos de Origen del APC.
- Las mercancías elaboradas exclusivamente a partir de materiales originarios del Perú o de ambos, serán consideradas originarias.

Si la mercancía cumple con los requisitos establecidos en el Capítulo de Regla de origen, las mercancías ingresarán a Canadá con el Certificado de Origen y se beneficiará de las preferencias arancelarias.

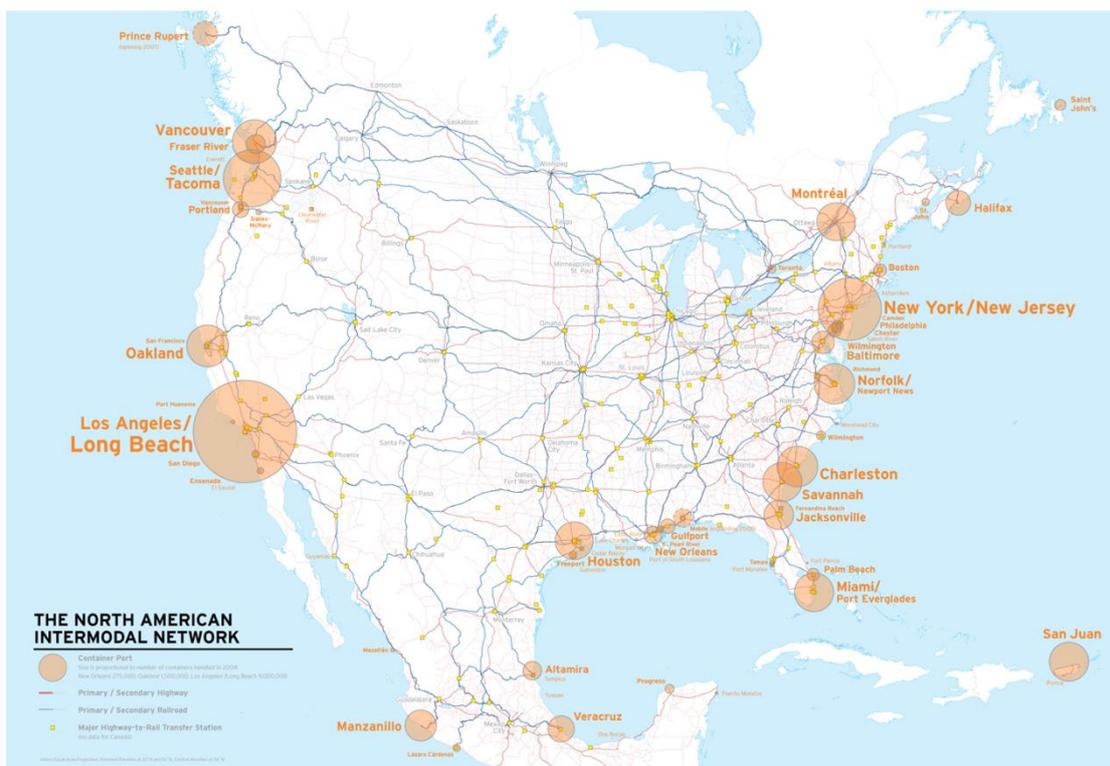
#### IV. Perfil Logístico para el comercio de alimentos con Canadá

El sector de la distribución es un sector grande y complejo que incluye supermercados, tiendas de abarrotes, restaurantes y operaciones de comida rápida, así como los mayoristas, distribuidores e intermediarios que los abastecen. Hay alrededor de 24.000 tiendas minoristas y cerca de 63,000 establecimientos de servicios de alimentos en Canadá.

El sector minorista de alimentos vendió aproximadamente el 73% de alimentos y bebidas no alcohólicas se distribuyó a través de tiendas tradicionales de alimentos que incluyen tanto las grandes cadenas (por ejemplo, Loblaws, Sobeys y Metro) y tiendas independientes. Una parte cada vez mayor (27%) de las ventas de alimentos provienen de otros formatos, por ejemplo, farmacias, clubes de almacenes (por ejemplo, Costco), mayoristas (por ejemplo, Wal-Mart), tiendas de dólar y tiendas de conveniencia.

El 78% del subsector de servicios de alimentos proviene de establecimientos comerciales, incluyendo restaurantes de servicio completo (por ejemplo, Swiss Chalet, Eastside Mario de, etc.) y los restaurantes / contador de servicio rápido (por ejemplo, McDonalds, Burger King, etc.). El balance es de los establecimientos de servicios de alimentos no comerciales que incluyen hoteles, instituciones (por ejemplo, hospitales), instalaciones de ocio como teatros y estadios, operaciones expendedoras, y los establecimientos de servicios de alimentos en los grandes almacenes<sup>7</sup>.

#### Red multimodal logística de Canadá



<sup>7</sup> Agricultura y Agroalimentación de Canadá <http://www.agr.gc.ca/>

**V. Enlaces de Interés**

- ✓ Consulado del Perú en Canadá:  
<http://www.consuladoperu.ca/>
- ✓ Acuerdos Comerciales del Perú  
<http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/>
- ✓ Departamento de Agricultura y Agroalimentación de Canadá  
<http://www.agr.gc.ca/>
- ✓ Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos  
<http://www.inspection.gc.ca/>
- ✓ Ministerio de Salud de Canadá  
<http://www.hc-sc.gc.ca>
- ✓ Agencia de Servicios Fronterizos Canadá  
<http://www.cbsa-asfc.gc.ca/>
- ✓ TFO Canadá  
<http://www.tfocanada.ca/>
- ✓ Servicio Nacional de Sanidad Agraria Perú  
<http://www.senasa.gob.pe>
- ✓ Dirección General de Salud Ambiental  
<http://www.digesa.minsa.gob.pe>
- ✓ Dirección General del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera  
[www.itp.org.pe/desarrollo-sanipes.php](http://www.itp.org.pe/desarrollo-sanipes.php)
- ✓ Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria-SUNAT  
[www.sunat.gob.pe](http://www.sunat.gob.pe)
- ✓ Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y Turismo  
<http://export.promperu.gob.pe/calidad/>
- ✓ Codex Alimentarius  
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/es/>
- ✓ INACAL  
<http://www.inacal.gob.pe/normalizacion>
- ✓ International Organization for Standardization  
[http://www.iso.org/iso/es/home/news\\_index/iso-in-action/food.htm](http://www.iso.org/iso/es/home/news_index/iso-in-action/food.htm)
- ✓ Normas Privadas: Global GAP  
[http://www1.globalgap.org/north-america/front\\_content.php](http://www1.globalgap.org/north-america/front_content.php)
- ✓ Normas Privadas: BASC

SERVICIOS AL **EXPORTADOR** | información

<http://www.wbasco.org/index-eng.htm>

# 2016