

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

Requisitos No Arancelarios



Productos de Cereales, Granos y Semillas

Nombre comercial en Español:	Kiwicha Orgánica
Nombre comercial en Inglés:	Organic Inca wheat
Nombre científico:	<i>Amaranthus caudatus</i> , L
Familia:	<i>Amaranthaceae</i>
Partida arancelaria:	1008.90.92.00
Descripción arancelaria:	Kiwicha (<i>Amaranthus caudatus</i>), excepto para siembra

CONTENIDO

<u>N°</u>	<u>Título</u>	<u>Página</u>
A.	GENERALIDADES DEL PRODUCTO	3
A.1	Características	3
A.2	Propiedades y Aspectos Nutricionales	3
A.3	Producción	4
B.	ASPECTOS ARANCELARIOS	5
B.1	Partida Arancelaria	5
B.2	Preferencia Arancelaria	5
C.	REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.	6
C.1	Entidades que regulan	7
C.2	Procedimiento de Importación establecido por la FDA	7
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales	8
C.4	Requisitos relativos a Colorantes, Aditivos, Acidificación y Control del Permiso de Emergencia	11
C.5	Buenas Prácticas de Manufactura	12
C.6	Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Críticos (HACCP)	12
C.7	Comercialización	12
C.7.1	Envase	13
C.7.2	Embalaje	13
C.7.3	Marcado y Etiquetado	14
C.7.4	Transporte	17
C.7.5	Registro de Marcas	18
C.7.6	Ley contra el Bioterrorismo	19
C.7.7	Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.	19
C.7.8	Certificación CTPAT y BASC	19
C.8	Reglas de Origen y Certificación de Origen	20
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	21

A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

A.1 CARACTERÍSTICAS

La Kiwicha es una herbácea que puede llegar a medir hasta 2.5 metros de alto, sus hojas suelen ser lanceoladas, ovoides, muy nervadas, de base aguda, ápice subagudo y color verde claro con algunas manchas rojas. El peciolo puede llegar a ser tan largo como la hoja y posee una coloración rojo brillante. Las flores de la kiwicha suelen ser semirectas o laxas, pudiendo medir hasta 90 cm de longitud. Presenta variados colores como rojo intenso, amarillo, verde, rosado, anaranjado o morado. Las flores son pequeñas, estaminadas o pistiladas, y de colores también variables como verde, amarillo, rosado, anaranjado o morado.

Los granos de la Kiwicha son los granos comestibles más pequeños del mundo, tienen forma redondeada, son ligeramente aplanados, miden de 1 a 1.5 mm de diámetro y poseen diversos colores de acuerdo con la variedad a la que pertenecen.

Fuente de información:

Perú ecológico

Kiwicha (*Amaranthus caudatus*)

<http://www.peruecológico.com.pe>

Paso 1: Portal principal; **Paso 2:** buscar - kiwicha; **Paso 3:** seleccionar kiwicha Perú ecológico

A.2 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

Su valor nutricional se relaciona particularmente con sus proteínas. Este compuesto de por 20 aminoácidos diferentes. Alguno de ellos son denominados "esenciales" ya que no pueden ser fabricados por el cuerpo humano y una vez que el cuerpo carece de uno sólo de ellos deja de sintetizar proteínas. Los tres aminoácidos esenciales son: lisina, metionina, y triptofano y están presentes en las proteínas que posee la kiwicha, y la quinua, los niveles de lisina y triptofano son excelentes y el nivel del metionina es adecuado. Esta presencia es poco común entre los alimentos de origen vegetal asemejándose a los alimentos de origen animal como leche o carne en su calidad de la proteína.

Los granos de kiwicha concentran grandes proporciones de calcio, fósforo, hierro, potasio, zinc, vitamina E y complejo vitamínico B, por lo que los nutricionistas la han llegado a comparar con la leche. Por lo pequeño de sus granos, se le conoce como el pequeño gigante para el alimento ideal para la dieta humana, entre los principales aminoácidos esenciales contenidos en los granos de kiwicha, como se pueden observar en el cuadro de la presente y la siguiente página:

AMINOÁCIDO	% aprox
Arginina	8.5
Lisina	7.1
Isoleucina	6.1
Leucina	5.2
Treonina	4.7
Valina	4.3
Fenilalanina	3.9
Histidina	2.3
Metionina	2.1
Triptofano	0.9

Fuente: Perú ecológico

Fuente de información:

Perú ecológico

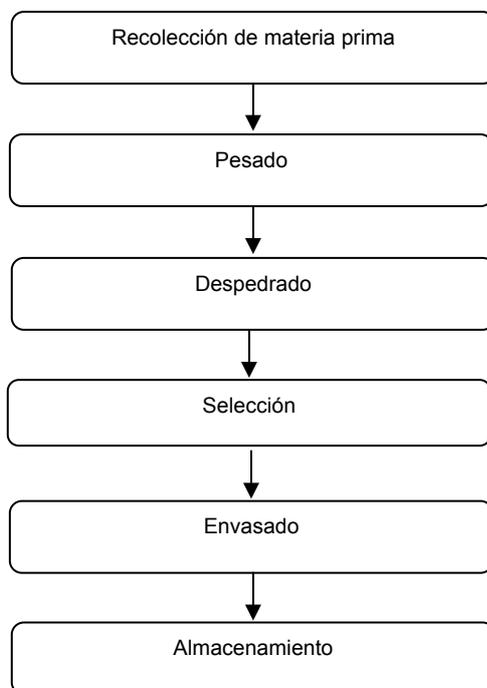
Kiwicha (amaranthus caudatus)

<http://www.peruecologico.com.pe>

A.3 PRODUCCIÓN

La kiwicha es un cultivo muy tolerante a déficit hídrico y bajas temperaturas. Su valor nutricional se relaciona particularmente con sus proteínas. Esta compuesto de por 20 aminoácidos diferentes. Alguno de ellos son denominados "esenciales" ya que no pueden ser fabricados por el cuerpo humano y una vez que el cuerpo carece de uno sólo de ellos deja de sintetizar proteínas. Los tres aminoácidos esenciales son: lisina, metionina, y triptofano y están presentes en las proteínas que posee la kiwicha.

El procesamiento de productos orgánicos se debe realizar en áreas notablemente separadas de las áreas de procesamiento normal. Esta separación puede darse solo en espacio, en el caso sea necesario, aunque se debe asegurar la limpieza de las maquinarias, equipos y herramientas con técnicas y productos acordes a esta actividad. Los procesos de transformación deben en lo posible evitar la contaminación ambiental, permitiéndose solo procesos mecánicos, físicos y naturales.



Fuente de información:

Empresa agroindustrial solo ecologicos

El despedrado consiste en someter a los granos de kiwicha a un proceso de eliminación de piedras, semillas y otras materias extrañas, mediante la vibración y el uso de una serie de mallas de diferentes diámetros. Finalizada esta operación mediante un cangilón, se transporta la materia prima a la seleccionadora de granos.

Es una operación que consiste en eliminar impurezas macroscópicas y microscópicas, así como estandarizar el tamaño de la kiwicha, en una máquina llamada seleccionadora. Esta máquina consta de 3 partes fundamentales:

- Una mesa que genera vibración de zarandeo a 80 RPM.
- 4 juegos de mallas que se montan en la mesa de vibración,
- Un ventilador rotativo, que genera turbulencia en el aire para eliminar impurezas pequeñas y microscópicas.

Se separan los metales pesados mediante el uso de un imán colocado en la máquina seleccionadora de granos.

Se verifica la presencia o ausencia de metales utilizando un equipo detector de metales.

Fuente de información:

Empresa agroindustrial solo ecologicos

Selección y envasado de granos andinos

Manual de procesamiento 2006.

B. ASPECTOS ARANCELARIOS

B.1 PARTIDA ARANCELARIA

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

PERÚ

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
1008.90.92.00	- - - Kiwicha (<i>Amaranthus caudatus</i>), excepto para siembra

EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
1008.90.00.40	- - - Other cereals (including wild rice): Others

Fuente de información:

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

B.2 PREFERENCIA ARANCELARIA

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

HTS8*	Descripción	Unidad de cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
1008.90.00	Cereals nesi (including wild rice)	Kg	1.1%	A ^(a)

*Las preferencias arancelarias fueron negociadas a 08 dígitos.

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

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

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

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

Diferencia entre Arancel Base y Arancel General

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

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

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

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

Fuente de información:

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

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

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

C.1 ENTIDADES QUE REGULAN

En PERU:

El Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (**DIGESA**) es la autoridad de Salud a nivel nacional y tiene la competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas. La autoridad Nacional en Salud ejerce sus competencias en inocuidad de alimentos de consumo humano de procedencia nacional, importados y de exportación, contribuyendo a la protección de la salud de los consumidores, promoviendo la disminución de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agraria). Es el organismo público, nacional, descentralizado del Ministerio de Agricultura de Perú, en materia de sanidad agraria, con autonomía técnica, administrativa, económica y financiera.

En el caso que el exportador lo requiera por solicitud del importador, SENASA puede emitir el Certificado Fitosanitario por el cual certifica que las plantas y los productos han sido inspeccionados y son considerados libres de enfermedades, plagas cuarentenarias y otras plagas perjudiciales, para los productos frescos semiprocesados (sometidos a secado, limpieza, separación, descascamiento, etc.) o los productos con bajo procesamiento que pueden albergar plagas.

En EE.UU:

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

APHIS (*Animal and Plant Health Inspection Service* - Servicio de Inspección de Animales y Plantas). APHIS es la institución encargada de supervisar que se cumplan con los términos generales desde el punto de vista fitosanitario. Esta agencia exige para los productos con riesgo fitosanitario sean importadas desde Perú sean sometidas a una inspección y un proceso de desinfección que asegure la ausencia de plagas y enfermedades nocivas antes del ingreso de los productos al mercado norteamericano.

Fuente de información:

- **Dirección General De Salud Ambiental – DIGESA** (Ministerio de Salud – Perú)
<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>
- **Food and Drug Administration - FDA**
<http://www.fda.gov>
- **Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA**
<http://www.senasa.gob.pe>
- **Animal and Plant Health Inspection Service – APHIS (USDA)**
<http://www.aphis.usda.gov>

C.2 PROCEDIMIENTO DE IMPORTACION ESTABLECIDO POR LA FDA

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

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

Por el lado de Perú, no existen requisitos sanitarios obligatorios por parte de DIGESA para la exportación de los productos procesados. En caso que el cliente lo requiera, se puede solicitar a DIGESA el **Certificado de Libre Comercialización** cuyos requisitos para obtenerlo se indican a continuación:

- Solicitud del exportador, indicando el RUC (Registro Único de Contribuyentes).
- Fotocopia del registro sanitario.
- Recibo de pago original por el monto del 5% de la UIT (Unidad Impositiva Tributaria) por cada certificado.
- Plazo para la expedición del certificado: no mayor de 5 días hábiles de hallar conforme el expediente.

Fuente de información:

- **Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)**
Procedimientos para Importación de la FDA
<http://www.cfsan.fda.gov/>
Paso 1: Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Imports; **Paso 3:** FDA Import Procedures.
- **Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA (Ministerio de Salud – Perú)**
Requisitos para obtener Certificado Sanitario Oficial de Exportación
<http://www.digesa.sld.pe/>
Paso 1: Portal Principal de DIGESA; **Paso 2:** Requisitos y Formularios; **Paso 3:** Alimentos - Requisitos para Obtener Certificado Libre Venta
- **Superintendencia Nacional de Administración Tributaria - SUNAT**
<http://www.sunat.gob.pe/>
Paso 1: Portal Principal de la SUNAT; **Paso 2:** Indicadores; **Paso 3:** Unidad Impositiva Tributaria (UIT)

C.3 REQUISITOS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y SENSORIALES

Requisitos Microbiológicos

Si bien no es obligatorio en los EE.UU., actualmente en el Perú, DIGESA ha establecido criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad que deben cumplir los alimentos y bebidas en estado natural, elaborados o procesados, para ser considerados aptos para el consumo humano. La verificación de su cumplimiento está a cargo de los organismos competentes en vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas a nivel nacional. Dichos criterios fueron promulgados según Resolución Ministerial N° 591-2008-SA/DM del Ministerio de Salud.

V.1 Granos Secos

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

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

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

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

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

Fuente de Información:

- **DIGESA**
Resolución Ministerial N° 591-2008-SA/DM publicada el 27 de Agosto del 2008 en el Diario Oficial "El Peruano"
<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>
Paso 1: Portal de Digesa; **Paso 2:** Normas Legales: Alimentos; **Paso 3:** Norma Sanitaria de Requerimiento Microbiológico.

Según el programa nacional orgánico del USDA o NOP, en vigencia desde 2002 existen 4 categorías de productos orgánicos:

- *100% orgánicos:* productos que contienen únicamente ingredientes orgánicamente producidos
- *Orgánicos:* productos que contienen 95% de ingredientes orgánicamente producidos por peso.
- *Elaborados con ingredientes orgánicos:* productos que contienen más de 70% de ingredientes orgánicos; En los 3 casos anteriores, puede figurar la calificación de orgánicos en el etiquetado.
- *Procesados con ingredientes orgánicos:* productos que contienen menos de 70 de ingredientes orgánicamente producidos.

Los estándares de Certificación para Productos Orgánicos establecen los requisitos que debe cumplir cada producto en su proceso de elaboración para ser acreditados como orgánicos.

El gobierno de los Estados Unidos a través de su Departamento de Agricultura (USDA) ha desarrollado el denominado **Programa Nacional Orgánico (NOP)**. A través de este programa, el USDA busca asegurar que todos los alimentos orgánicos vendidos, etiquetados o representados como orgánicos dentro de los Estados Unidos sean producidos, procesados y certificados de acuerdo al NOP.

Bajo las condiciones del NOP, quienes producen y cultivan alimentos orgánicos deben ser agentes certificados y reconocidos. El USDA es la única entidad autorizada para acreditar organizaciones extranjeras o personas para que se conviertan en agentes certificadores. De esta forma, los agentes certificadores verificarán que la producción y las prácticas de manejo estén de acuerdo a los estándares estadounidenses establecidos por el USDA. En base a lo anterior, se deduce que los productos orgánicos importados a los Estados Unidos pueden ser vendidos dentro de este país siempre que cuenten con la certificación del USDA o alguno de sus agentes certificadores acreditados a lo largo del mundo.

Quienes necesitan estar certificados:

Las operaciones o porciones de las operaciones que producen o manejen productos agrícolas que sean para la venta, etiquetado, o representados como "100% orgánico", "orgánico" o "hechos con orgánicos (ingredientes) o grupos alimenticios.

Quienes NO necesitan estar certificados:

- Predios y operadores de la cadena productiva que vendan menos de US \$5,000 anuales en productos orgánicos agrícolas. Aunque son exentos de certificación, estos productores deben producir de acuerdo a los estándares de productos orgánicos establecidos por el USDA, pudiendo así etiquetar sus productos como orgánicos.
- Manipuladores, incluyendo comerciantes al por menor finalistas, que no procesan o reempacan productos, o procesadores que solo manejan productos con menos del 70% de ingredientes orgánicos.

- Establecimientos de venta al por menor, que procesen o preparen alimentos orgánicos, ya sean crudos o listos para comer.
- Operadores que manejen productos agrícolas que contengan un 70% de ingredientes orgánicos y que usen la expresión por lo menos un 70% de ingredientes orgánicos, o quienes elijan usar la palabra "orgánico" solo en el panel de información (IP).
- Quienes manipulen productos que estén empaquetados o en recipientes cerrados antes de ser recibidos por la operación y se mantengan en el mismo paquete.

Cómo obtener la certificación

Quienes deseen aplicar a la certificación orgánica deberán presentar información específica a un agente certificador autorizado por el USDA.

La información que el postulante debe enviar a los agentes certificadores incluye el plan de sistema orgánico. Este plan describe, entre otras cosas, las prácticas y sustancias usadas en la etapa de producción. Estos estándares de certificación también incluyen inspecciones a las plantas procesadoras.

Dicha información debe incluir específicamente:

- Tipo de operación.
- Historial de sustancias que han sido aplicadas a la tierra durante los últimos tres años.
- Productos orgánicos que han sido sembrados, cosechados o procesados.
- El plan orgánico del postulante, que incluye prácticas y sustancias utilizadas en su producción. El plan orgánico también deberá describir las prácticas de monitoreo que se llevaran a cabo para verificar que el plan está siendo efectivamente implantado, el sistema de registro, y las prácticas para prevenir la mezcla orgánica y no-orgánica de productos y para prevenir el contacto de productos con sustancias prohibidas.
- Los postulantes también deberán mantener registros al día de certificaciones anteriores (por cinco años), concernientes a la producción, cosecha, y manejo de productos agrícolas que van a ser vendidos como "orgánicos".
- Estos registros deberán documentar que la operación está en conformidad con las regulaciones. El acceso a estos registros deberán ser otorgados a representantes del USDA, incluyendo al agente certificador.

Inspección y Proceso de Certificación

- Agentes certificadores revisarán las aplicaciones para su elegibilidad de certificación.
- Un inspector calificado conducirá una inspección en el establecimiento del postulante.
- El agente certificador revisará la información sometida por el postulante y el reporte del inspector. Si esta información muestra que el postulante produce de acuerdo a los estándares y requisitos revelantes, el agente certificador dará la certificación correspondiente.
- Las inspecciones anuales serán conducidas por cada organismo certificador y la actualización de información deberá ser dada anualmente al certificador con anticipación a la conducción de estas inspecciones. Los Agentes certificadores también deberán ser notificados por el productor inmediatamente ante cualquier cambio que afecte las operaciones según lo establecido, tal como la aplicación de insecticidas en los campos.

Revisión de Acuerdos y Medidas de Reforzamientos

El USDA o al agente certificador está autorizado para conducir inspecciones sin aviso a cualquier hora. Tales acciones tienen por objetivo velar por el cumplimiento de las regulaciones adecuadamente. El Acta de Producción Alimenticia Orgánica también autoriza a que se lleven a cabo pruebas residuales. De esta forma, agentes

certificadores y el USDA conducirán pruebas residuales de productos orgánicos cuando exista razón para creer que dichas mercancías han sido contaminados con sustancias prohibidas. Si está presente cualquier residuo detectable, se conducirá una investigación para determinar su origen.

Maneras de Obtener la Certificación:

- **Certificación Directa** Los encargados de realizar las inspecciones son provenientes de organismos autorizados en EEUU, etc.
- **Co-Certificación** La inspección es realizada por un organismo de control no reconocido en la sede del importador, pero esta es supervisada por un organismo autorizado.
- **Certificación Local** Las inspecciones son realizadas por un organismo local de certificación

Certificadoras Reconocidas en el Perú:

- Bio Latina
- IMO Control
- KRAV, OCIA,
- SGS
- OCIA
- Control Unión

Pasos a seguir en la Certificación:

- Envía información sobre Certificación,
- Solicita Certificación
- Verifica el cumplimiento de principios y normas de Producción Orgánica y certifica

Fuente de información:

Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe

Procedimientos para la Certificación de Productos Orgánicos de Consumo Humano

<http://www.rlc.fao.org>

Paso 1: Portal principal en español de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe; **Paso 2:** Proyecto Regional Ordenamiento Territorial Rural Sostenible GCP/rla/139/jpn; **Paso 3:** Documentos; **Paso 4:** Buscar "Procedimientos para la Certificación de Productos Orgánicos de Consumo Humano".

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

Colorantes

No aplica para este producto

Aditivos

No aplica para este producto

Productos de Baja Acidez o acidificados

No aplica para este producto

Control del Permiso de Emergencias

No aplica para este producto

C.5 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

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

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

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

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

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

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

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

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

Fuente de información:

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

C.7 COMERCIALIZACIÓN

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

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

C.7.1. Envase

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

Usualmente la kiwicha orgánica se envasa en:

- Sacos de polietileno dobles de alta densidad PEAD, de 25 y 50 kg.
- Bolsas de papel tr laminado y/o multipliego de 25 kg.
- Sacos de polipropileno con doble papel interior de 25 kg.
- Bolsas de polipropileno biorentado x 500 grs.
- Sacos PP x 50 o 25 kg.



Fuente de información:

Codex Alimentarius

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

<http://www.codexalimentarius.net>

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

C.7.2 Embalaje

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

Por la naturaleza del producto, el embalaje de la kiwicha orgánica coincide con su envase.

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

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

Fuente de información:

International Trade Center - ITC

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

<http://www.intracen.org>

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

C.7.3 Marcado y Etiquetado

Tanto el marcado como el etiquetado se regulan por el Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 101 "*Food Labeling*" (21 CFR 101),

Los datos que intervienen en el etiquetado varían según el tipo de venta de la fruta, pudiendo apreciarse los siguientes:

a. Envases destinados a la Venta al por Menor

- Naturaleza del Producto: Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser etiquetado con el nombre del producto y, facultativamente, con el nombre de la variedad y/o tipo comercial.

b. Envases destinados a la Venta al por Mayor

- Identificación, Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de identificación (facultativo).
- Naturaleza del Producto
- Nombre del Producto
- Nombre de la variedad (facultativo).
- Origen del Producto
- País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- Identificación Comercial
- Categoría
- Marca de Inspección Oficial
- Idioma (La Ley exige que todos los elementos aparezcan declarados en inglés)

Se pueden encontrar regulaciones específicas del etiquetado de productos importados también en las disposiciones del Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 101 "*Food Labeling*" (21 CFR 101).

Las regulaciones del USDA para productos orgánicos son bastante complejas. En general, la regulación prohíbe el uso de ingeniería genética y radiación iónica en la producción y manejo de productos orgánicos. Como regla general, todas las sustancias no sintéticas están permitidas en la producción orgánica y todas las sustancias sintéticas están prohibidas. La especificación de la regla se encuentra en la Lista Nacional de Sustancias Sintéticas Permitidas y las No-Sintéticas Prohibidas.

Los estándares de etiquetado para los productos orgánicos se basan en el porcentaje de ingredientes orgánicos contenidos en el producto y de acuerdo a ello son los siguientes:

Los productos etiquetados "**100 percent organic**" deben contener solo ingredientes producidos orgánicamente. Los productos etiquetados como "**organic**" deben contener al menos un 95% de ingredientes producidos



orgánicamente. Los productos que cumplan con los requerimientos de etiquetado establecidos para "**100 percent organic**" and "**organic**" pueden desplegar el sello del *USDA*.

Los productos procesados que contengan al menos un 70% de ingredientes orgánicos pueden usar la frase "***made with organic ingredients***" y listar hasta tres ingredientes orgánicos o grupos de alimentos en el panel principal de etiquetado (Principal Display Panel). A modo de ejemplo, una sopa elaborada con al menos un 70% de ingredientes orgánicos y solo vegetales orgánicos puede ser etiquetada como: "*made with organic peas, potatoes, and carrots,*" or "*made with organic vegetables.*" En este caso, el sello del *USDA* no puede ser utilizado en ninguna parte del etiquetado.

Aquellos productos procesados que contengan menos de un 70% de ingredientes orgánicos no pueden utilizar el término orgánico, salvo en la descripción de productos del etiquetado donde podrán ser listados los productos orgánicos utilizados.

Una multa de hasta US\$10.000 puede ser aplicada a quien venda o etiquete como orgánico un producto que no haya sido producido, procesado o etiquetado de acuerdo a las regulaciones del NOP.

A continuación se presenta un detalle de la declaración de información que cada producto, dependiendo de su contenido orgánico, debe contener.

Las siglas descritas indican la posición del etiquetado del envase y se definen de la siguiente forma:

- *PDP: Principal Display Panel*
- *IP: Information Panel*
- *IS: Ingredients Statement*
- *OP: Any Other Panel*
- *NOP: National Program Organic*

SI USTED QUIERE DECLARAR:	"100 PERCENT ORGANIC" (O FRASE SIMILAR)
Su producto debe:	<ul style="list-style-type: none"> • Contener 100% de ingredientes producidos orgánicamente, sin incluir agua y sal.
Su etiqueta debe:	<ul style="list-style-type: none"> • Mostrar declaración de ingredientes cuando el producto contenga más de un ingrediente. • Mostrar en la parte de la etiqueta el nombre y dirección del tratante (embotellador, distribuidor, importador, productor, procesador, empacador, etc) del producto terminado y la declaración: "<i>Certified organic by_____</i>" o frase similar, seguida por el nombre de la Agencia Certificadora. El sello de la agencia certificadora no puede ser usado para satisfacer el requerimiento anterior, es decir, no basta con desplegar el logo de la agencia certificadora. (IP)
Su etiqueta puede mostrar	<ul style="list-style-type: none"> • El termino "<i>100 percent organic</i>" para describir el nombre del producto. (PDP/IP/OP) • El termino "Organic" para identificar los ingredientes orgánicos. El agua y sal incluidas como ingredientes no deben ser identificados como orgánicos. (IS) • El sello orgánico del <i>USDA</i> y/o el sello de la agencia certificadora. (PDP/OP) • La dirección física o de Internet o del número de teléfono de la agencia certificadora. (IP)
Su etiqueta no puede mostrar	<ul style="list-style-type: none"> • No aplica

SI USTED QUIERE DECLARAR:	“ORGANIC”
Su producto:	<ul style="list-style-type: none"> • Debe contener al menos un 95% de ingredientes orgánicos, sin considerar agua y sal adheridos. • No debe contener sulfitos adheridos. • Puede contener hasta un 5% de: Ingredientes producidos en forma no orgánica, que no estén comercialmente disponibles en formato orgánico. Otras sustancias permitidas por el Código CFR 205.605.
Su etiqueta debe:	<ul style="list-style-type: none"> • Mostrar una declaración de ingredientes. • Listar los ingredientes como “Organic” cuando otra etiqueta de productos orgánicos sea presentada. (IS) Agua y sal no deben ser identificados como ingredientes orgánicos. • Mostrar en la parte inferior de la etiqueta el nombre y dirección del tratante (embotellador, distribuidor, importador, productor, procesador, empacador, etc.) del producto terminado y la declaración: “<i>Certified organic by ___</i>” o frase similar, seguida por el nombre de la Agencia certificadora. El sello de la agencia certificadora no puede ser usado para satisfacer el requerimiento anterior, es decir, no basta con desplegar el logo de la agencia certificadora. (IP)
Su etiqueta puede mostrar:	<ul style="list-style-type: none"> • El termino “<i>organic</i>” para modificar el nombre del producto. (PDP/IP/OP) • La frase “<i>x% organic</i>” o “<i>x% organic ingredients</i>”. (PDP/IP/OP) • El sello orgánico del USDA y/o el sello de la agencia certificadora. (PDP/OP). • La dirección física o de Internet o el número de teléfono de la agencia certificadora.(IP)
Su etiqueta no puede mostrar:	<ul style="list-style-type: none"> • No aplica

SI USTED QUIERE DECLARAR:	“MADE WITH ORGANIC INGREDIENTS” (O FRASE SIMILAR)
Su producto	<ul style="list-style-type: none"> • Debe contener al menos un 70% de ingredientes orgánicos, sin considerar agua y sal adheridas. • No debe contener sulfitos adheridos; excepto para el caso del vino en que puede contener dióxidos de sulfuro adherido en concordancia con el Código 7 CFR 205.605. • Puede contener hasta un 30% de: Ingredientes agrícolas producidos en forma no orgánica; y/o otras sustancias, incluyendo levadura, permitiendo por el Código 7 CFR 205.605
Su etiqueta debe:	<ul style="list-style-type: none"> • Mostrar una declaración de ingredientes. • Listar los ingredientes como “<i>organic</i>” cuando otra etiqueta de productos orgánicos sea presentada. (IS). Agua y sal incluidas no deben ser identificados como ingredientes orgánicos. • Mostrar en la parte inferior de la etiquetada el nombre y dirección del tratante (embotellador, distribuidor, importador, productor, procesador,

	empacador, etc.) del producto terminado y la declaración: “ <i>Certified organic by ____</i> ” o frase similar, seguida por el nombre de la agencia certificadora. El sello de la agencia certificadora no puede ser usado para satisfacer el requerimiento anterior, es decir no basta con desplegar el logo de la agencia certificadora. (IP)
Su etiqueta puede mostrar:	<ul style="list-style-type: none"> • El termino “<i>Made with organic ____</i> (especificar ingredientes o grupos de alimentos)”. (PDP/IP/OP). • La frase “<i>x% organic</i>” o “<i>x% organic ingredients</i>”. (PDP/IP/OP) • El sello de la agencia certificadora. (PDP/OP) • La dirección física o de Internet o el número de teléfono de la agencia certificadora. (IP)
Su etiqueta no puede mostrar	<ul style="list-style-type: none"> • El sello orgánico del USDA

SI USTED QUIERE DECLARAR:	QUE SU PRODUCTO TIENE CIERTOS INGREDIENTES ORGÁNICOS.
Su producto:	<ul style="list-style-type: none"> • Puede contener menos de un 70% de ingredientes orgánicos, sin considerar agua y sal adheridos. • Puede contener hasta un 30% de: Ingredientes agrícolas producidos en forma no orgánica; y/o otras sustancias, incluso sin limitarse a las descritas en el Código 7 CFR 205.605.
Su etiqueta debe:	<ul style="list-style-type: none"> • Mostrar una declaración de ingredientes cuando la palabra “<i>organic</i>” sea utilizada. • Identificar en la declaración de ingredientes los ingredientes orgánicos como “<i>organic</i>”, cuando % organic sea mostrado. Agua y sal incluidas como ingredientes no debe ser identificado como orgánico.(IS)
Su etiqueta puede:	<ul style="list-style-type: none"> • “<i>x% organic ingredients</i>” cuando aquellos ingredientes orgánicamente producidos sean identificados en la declaración de ingredientes. (IP)
Su etiqueta no debe mostrar:	<ul style="list-style-type: none"> • Ninguna otra referencia relacionada con contenidos orgánicos. • El sello orgánico del USDA. • El sello de la agencia certificadora.

Fuente de información:

- **Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)**
21 CFR 101: Food Labeling
<http://www.cfsan.fda.gov>
Paso 1: Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Food Labeling and Nutrition; **Paso 3:** Industry Information, Guidance and Regulation; **Paso 4:** Code of Federal Regulations Part 101 - Food Labeling.
- **Agricultural Marketing Service – AMS (USDA)**
Nacional Organic Program
<http://www.ams.usda.gov>
Paso 1: Portal principal USDA – AMS; **Paso 2:** National Organic Program
- **Pymexporta**
Perfil De Mercado Orgánicos En Ee.Uu - Prochile Washington, Julio 2007
<http://www.pymexporta.cl>
Paso 1: Portal principal de Pymexporta – Chile; **Paso 2:** Estudio Pymex; **Paso 3:** Buscar por título.

C.7.4. Transporte

Para conservar granos andinos a corto plazo almacenar en recipientes o envases sellados como: bolsas, sacos o tarros a 10°C y con baja humedad ambiental máximo 60%; pero, si la conservación es a mediano o largo plazo,

(más de dos años), se recomienda sellar las semillas herméticamente y guardarlas en cámaras refrigeradas (0°C o menos). En este último caso, usar bolsas de aluminio-polietileno, con lo que se supera el problema de humedad ambiental de la cámara refrigerada. Las semillas para ser conservadas a largo plazo deben ser secadas hasta un nivel de por lo menos 8 %, para garantizar un mínimo de actividad fisiológica y asegurar su conservación.

Cuando proceda, y sobre todo en lo que se refiere al transporte a granel, tanto los contenedores como los vehículos deberán designarse y marcarse para uso exclusivo de alimentos orgánicos y utilizarse solamente con ese fin.

Los alimentos a granel preparados en forma de líquido, granulado o polvo deben transportarse en receptáculos y/o contenedores o cisternas destinadas únicamente al transporte de alimentos, a menos que la aplicación de principios tales como los del HACCP demuestren que el transporte especializado no es necesario para lograr el mismo nivel de inocuidad.

Por otro lado, las bolsas no deben apilarse en el mismo sentido, pues resultan inestables y amenazan con derrumbarse. Para evitar el riesgo de desmoronamiento (peligroso para la mano de obra), se formarán las pilas capa por capa, en hileras regulares, alternando las bolsas a lo largo y a lo ancho, cuidando particularmente la colocación correcta de las bolsas externas, a fin de lograr pilas de paredes bien verticales que formen un ángulo recto en cada esquina.

Las recomendaciones para el transporte de productos orgánicos están dadas acorde con los requisitos de las buenas prácticas de proceso para el transporte de orgánicos o los principios de la norma HACCP.

Fuente de información:

- **FAO**
Cultivos andinos
<http://www.rlc.fao.org>
Paso 1: Portal principal **Paso 2:** Publicaciones - Quinua; **Paso 3:** Libro quinua ancestral cultivo andino; **Paso 4:** Post cosecha, transformación y agroindustria
- **Codex Alimentarius**
Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semienvasados
<http://www.codexalimentarius.net/>
Paso 1: Portal principal en español del Codex Alimentarius; **Paso 2:** Normas Oficiales; **Paso 3:** Normas Oficiales del Codex; **Paso 4:** Lista; **Paso 5:** Buscar Título "Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semienvasados".
- **Jean Appert, Libro "El almacenamiento de granos y semillas". Editorial Hemisferio Sur**

C.7.5 Registro de Marcas

Una marca registrada es una palabra, un símbolo, un diseño o una combinación de los anteriores que permite distinguir los productos o servicios de una persona u organización de otros en el mercado. Registrar una marca no es obligatorio pero es de suma importancia, dado que es una evidencia de propiedad exclusiva en un país específico, en este caso en EE.UU., y da la posibilidad de proteger más fácilmente sus derechos ante posibles infractores.

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

Fuente de información:

United States Patent and Trademark Office - USPTO

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

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

Paso 1: Portal principal del USPTO; **Paso 2:** Site Index; **Paso 3:** Basic Facts, Trademarks

C.7.6 Ley contra el Bioterrorismo

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

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

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

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

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

Partida Arancelaria: 1008.90.00.40 - *Other cereals (including wild rice)*

- Pembina, ND
- Great Falls, MT
- New York, NY
- Seattle, WA
- San Francisco, CA
- Detroit, MI
- Buffalo, NY
- Chicago, IL

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

Fuente de información:

United States International Trade Commission – USITC

USITC Interactive Tariff and Trade DataWeb

<http://www.usitc.gov>

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

C.7.8. Certificación CTPAT y BASC

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

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

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

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

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

C.8 REGLAS DE ORIGEN Y CERTIFICACIÓN DE ORIGEN

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

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

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

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

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

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

- a. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción son originarios de Perú o EE.UU.; es decir, que la kiwicha orgánica sea cultivado o cosechado completamente en el Perú.
- b. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción no son originarios de Perú o EE.UU.; en este caso, se deberá revisar el Requisito Específico de Origen (REO), el cual indica que el producto

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

podrá ser considerado originario si los insumos utilizados en su producción se clasifican en cualquier capítulo diferente del correspondiente al producto final, en el caso de la kiwicha orgánica, cualquier capítulo distinto del 10.

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

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

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

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

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

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

Fuente de información:

Tratado de Libre Comercio Perú – EE UU.

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

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

C.9 PASOS A SEGUIR PARA LA EXPORTACION

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

Fecha de elaboración: 2009-04-03

IMPORTANTE PARA EL USUARIO

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

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

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