

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

Requisitos No Arancelarios



**Nombre comercial en Español:** Manteca de Cacao

**Nombre comercial en Inglés:** Cocoa Butter

**Partida arancelaria:** 1804.00.12.00

**Descripción arancelaria:** Manteca de cacao con un índice de acidez expresado en ácido oleico superior a 1% pero inferior o igual a 1.65%

## CONTENIDO

<u>N°</u>	<u>Título</u>	<u>Página</u>
<b>A.</b>	<b>GENERALIDADES DEL PRODUCTO</b>	3
A.1	Características	3
A.2	Propiedades y Aspectos Nutricionales	3
A.3	Producción	5
<b>B.</b>	<b>ASPECTOS ARANCELARIOS</b>	6
B.1	Partida Arancelaria	6
B.2	Preferencia Arancelaria	6
<b>C.</b>	<b>REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.</b>	7
C.1	Entidades que regulan	7
C.2	Procedimiento de Importación establecido por la FDA	8
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales	9
C.4	Requisitos relativos a Colorantes, Aditivos, Acidificación y Control del Permiso de Emergencia	10
C.5	Buenas Prácticas de Manufactura	10
C.6	Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Crítico (HACCP)	10
C.7	Comercialización	11
C.7.1.	Envase	11
C.7.2	Embalaje	11
C.7.3	Marcado y Etiquetado	12
C.7.4.	Transporte	13
C.7.5	Registro de Marcas	13
C.7.6	Ley contra el Bioterrorismo	13
C.7.7.	Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.	13
C.7.8.	Certificación CTPAT y BASC	14
C.8	Reglas de Origen y Certificación de Origen	14
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	16

## **A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO**

### **A.1 CARACTERÍSTICAS**

La manteca de cacao, según la definición del Comité del *Codex Alimentarius* es "la grasa producida de una o más de las siguientes fuentes: granos de cacao, licor de cacao (masa de cacao), torta de cacao y aquella extraída mediante procesos mecánicos y/o por la vía de solventes permitidos, de la torta o polvo de cacao fino".

El Comité del *Codex Alimentarius* también define varios tipos comerciales de manteca de cacao entre los que destacan:

1. La manteca de cacao obtenida directamente de la almendra de cacao mediante prensa de tornillo. Esta grasa se caracteriza por su fuerte sabor y olor, y su pronunciado color oscuro comparado con la manteca de cacao de primera. Para remediar este problema se refina antes de su uso mediante carbón activado u otros procedimientos previos. La manteca de cacao refinada está muy por encima de la manteca de cacao normal, porque ha sido tratada para eliminar impurezas, olores indeseables, el sabor y olor.
2. La manteca obtenida por prensado del NIB o licor de cacao.
3. La extraída de manera directa de los granos de cacao íntegros (con cáscara) mediante prensado y molienda.
4. La manteca de cacao extraída mediante solventes químicos, generalmente el hexano a partir del NIB, licor de cacao y de la torta o del polvo fino de cacao. Esta última no es considerada como manteca de cacao de primera. Para la elaboración de chocolate no se ha desarrollado ningún procedimiento completamente uniforme, admitido para todas las empresas. Muchas de las tecnologías de elaboración se encuentran en un estado empírico. Sin embargo, existen rangos operativos comunes y básicos compartidos por las empresas molineras de cacao y de manufactura de chocolate.

**Fuente de información:**

**Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias**

La Manteca de Cacao

<http://www.ceniap.gov.ve/ceniaphoy3/articulos/n5/arti/rliendo.htm>

### **A.2 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES**

#### **Composición Química**

Por su composición química la Manteca de Cacao es una grasa muy especial, y está catalogada como una de las más valiosas y con mayor poder de conservación. Su color es blanco amarillento, con un olor notable a cacao y un punto de fusión ligeramente más bajo que la temperatura del cuerpo humano. Posee un efecto pronunciadamente refrigerante en el paladar, lo que la hace aún más apetitosa.

#### **Lípidos Polares**

Los granos de cacao tienen entre el 1 y 2% de lípidos polares, de los cuales el 70% son glicolípidos y el 30% restante son fosfolípidos. Los fosfolípidos tienen un efecto en la reducción de la viscosidad de la Manteca de cacao, y se encuentran en un porcentaje entre el 0.005 -0.13% en dicho producto.

#### **Esteroles**

El rango de esteroles presentes en la Manteca es de 1.83 -2.09 mgr/gr lípidos y su contenido está distribuido así: Los rangos son muy amplios debido a que estos compuestos varían mucho, dependiendo del origen de la Manteca de Cacao, es decir, de la región donde se cultive el árbol de cacao.

### Tocoferoles

La Manteca de Cacao contiene en forma natural estos compuestos, principalmente el Beta y Gamma Tocoferol, que son extractados en el proceso de tostado de los granos. Las cantidades de Tocoferoles en la manteca de cacao, se encuentran en el rango de 158 a 256 por mg/gr del producto.

La presencia de Tocoferoles en la Manteca le confiere la gran ventaja de ser resistente a la oxidación – rancidez, ya que estos compuestos son antioxidantes naturales. Es decir, la Manteca de Cacao es una grasa a la que no se le adicionan antioxidantes, ya que ella lo posee en forma natural.

### Compuestos Volátiles

Las pirazinas, tiazoles y oxazoles son algunos de los principales compuestos volátiles presentes en la Manteca de Cacao. Las pirazinas son en gran parte las responsables del buen aroma característico de este producto.

Como otras grasas comestibles, la Manteca de Cacao es una mezcla de triglicéridos. Cada triglicérido, a su vez, está formado por glicerina con tres agrupaciones de ácidos grasos:

COMPOSICIÓN DE ACIDOS GRASOS EN LA MANTECA DE CACAO	
Acido Graso	%
Acido Láurico	< 0.1
Acido Mirístico	< 0.2
Acido Palmítico	23 - 30
Acido Esteárico	32 - 37
Acido Oleico	30 - 47
Acido Linoleico	2.0 - 4.0
Acido Linolénico	< 0.3

Fuente: Nacional de Chocolates Colombia.

Todos los ácidos están unidos a la glicerina y forman un número importante de triglicéridos que dan como resultado la Manteca de Cacao. De estos ácidos, el 80% son triglicéridos diinsaturados, de los cuales el 20% son del tipo SOS, un 55% POS y el 5% restante POP, significando:

- S = Acido Esteárico
- P= Acido Palmítico
- O= Acido Oleico

Esta composición en triglicéridos es la que le da el comportamiento físico y químico a la Manteca de Cacao, principalmente en las propiedades de fusión y solidificación.

Los triglicéridos presentes en mayor porcentaje en la Manteca, se cristalizan en diferentes formas y pueden llegar a tener cinco puntos diferentes de fusión, dando origen a lo que denominamos Grasas Polimórficas.

Esta propiedad de la Manteca de Cacao exige un manejo cuidadoso del proceso de atemperado, para evitar que las formas cristalinas poco estables, con bajo punto de fusión, propicien la formación de manchas blancas de grasa en la superficie del producto, fenómeno conocido como "Bloom".

CONTENIDO EN 100 GRAMOS DE MANTECA DE CACAO	
Energía en Kcal	832 g
Agua	0,1 g
Proteína	0,7 g
Grasa	99,2 g

CONTENIDO EN 100 GRAMOS DE MANTECA DE CACAO	
Carbohidratos	0,0 g
Fibra	0,0 g
Ceniza	0,0 g

**Fuente de información:**

Ministerio de Salud Instituto -Nacional de Salud- Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.

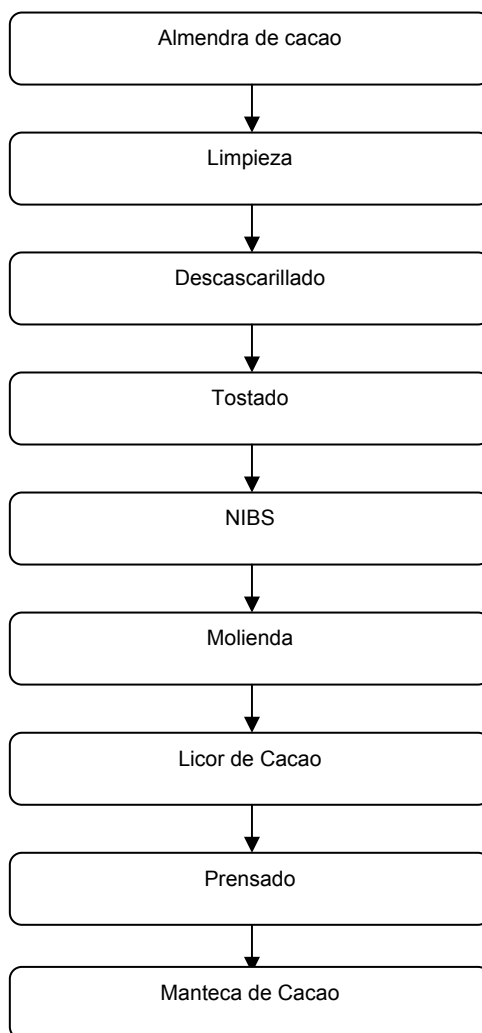
Tabla de Composición de Alimentos industrializados : Contenido en 100 gramos de alimentos.

2002 .

### A.3 PRODUCCIÓN

Se recomienda que el fabricante establezca, de manera previa al inicio del proceso productivo, un sistema de control de proveedores con el fin de asegurar que los bienes adquiridos (por ejemplo, insumos, aditivos, etc.) cumplan los requisitos establecidos por el mismo fabricante, incluyendo los requisitos referidos a la inocuidad.

A continuación se presenta el diagrama de flujo recomendado del proceso productivo para obtener manteca de cacao:



**Fuente de información:**

Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias

Diagrama de flujo del chocolate y productos del cacao

<http://www.ceniap.gov.ve/ceniaphoy3/articulos/n5/arti/flujochocolate.htm>

## B. ASPECTOS ARANCELARIOS

### B.1 PARTIDA ARANCELARIA

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

#### PERÚ

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
18.04	Manteca, grasa y aceite de cacao.
1804.00.12.00	Manteca de cacao c/índice de acidez expresado en ácido oleico >1% pero ≤ 1.65%

#### EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
1804.00.00.00	Cocoa butter, fat and oil

#### 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 manteca de cacao:

HTS8*	DESCRIPCIÓN	Unidad de Cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
1804.00.00	Cocoa butter, fat and oil	Kg	Free	F <sup>(f)</sup>

\*Las preferencias arancelarias fueron negociadas a 08 dígitos

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

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

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

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

#### Diferencia entre Arancel Base y Arancel General

La diferencia entre Arancel Base y Arancel General o Nación Más Favorecida (NMF) es que el primero se define dentro del acuerdo comercial entre los países signatarios para

servir como base en el cálculo del arancel a pagar en un momento determinado dentro de un cronograma de desgravación arancelaria. Por otro lado el Arancel General o MNF, es el arancel que paga cualquier nación que pertenezca a la Organización Mundial de Comercio (OMC) y que exporte hacia un país determinado con el cual no tiene un trato preferencial por medio de algún acuerdo.

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

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

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

#### **Fuente de información:**

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

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.

**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>

## **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 colectar 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

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

Sin embargo, se pueden considerar los requisitos especificados por el *Codex Alimentarius* en la “Norma para el Cacao en pasta y la Torta de Cacao”, que establece lo siguiente:

COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD	
Cáscara de cacao y germen:	5% m/m como máximo, referido al extracto seco magro, ó 4,5% como máximo, referido al libre de álcalis (para la cáscara de cacao solamente)
Manteca de cacao	47-60% m/m

Fuente: Codex Alimentarius

#### Composición (% calculado en relación con el extracto seco del producto)

Constituyentes	Manteca de cacao	Extracto seco desgrasado de cacao	Total de extracto seco de cacao	Materia grasa de leche	Extracto seco magro de leche	Materia grasa total	Azúcares
Producto							
Chocolate	≥ 18	≥14	≥35				
Chocolate no edulcorado	≥50 - ≥58						
Chocolate para revestimiento	≥31	≥2.5	≥35				
Chocolate dulce (corriente)	≥18	≥12	≥30				
Chocolate de crema	≥12	≥2.5	≥2.5	≥7	≥3 - ≥14	≥25	≥55

Fuente: Codex Alimentarius

INGREDIENTES FACULTATIVOS		
	Dosis máxima	Alimento
Espicias	en pequeñas cantidades para equilibrar el sabor	
Sal (cloruro de sodio)		
Extracto seco de leche (uno o más componentes de la leche entera en polvo)	5% m/m como máximo, calculado con respecto al extracto seco	Chocolate y chocolate para revestimiento, chocolate no edulcorado, chocolate dulce (corriente), chocolate en grano y chocolate en escamas

Fuente: Codex Alimentarius

#### 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.

#### Fuente de información:

- **Codex Alimentarius**  
Norma para el Cacao en pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao  
<http://www.codexalimentarius.net/>  
**Paso 1:** Portal principal en español del Codex Alimentarius; **Paso 2:** Normas Oficiales; **Paso 3:** Normas Oficiales del Codex - Lista; **Paso 4:** Buscar por título,
- **DIGESA**  
Resolución Ministerial N° 591-2008-SA/DM publicada el 27 de Agosto del 2008 en el Diario Oficial “El Peruano”  
<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>  
**Paso 1:** Portal de Digesa; **Paso 2:** Normas Legales: Alimentos; **Paso 3:** Norma Sanitaria de Requerimiento Microbiológico.

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

##### **Colorantes**

No intervienen en el proceso

##### **Aditivos**

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

##### **Fuente de información:**

Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)  
<http://www.cfsan.fda.gov/>

##### **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 CRÍTICO (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](http://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**.

Para el envasado de manteca de cacao se recomienda usar bolsas de polipropileno para recubrir toda la manteca de cacao.

### 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.

Las cajas de cartón son el embalaje recomendado para los productos agroindustriales procesados.



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

Todo producto alimenticio extranjero que se comercialice en los EE.UU. debe llevar un rótulo que cumpla la normativa que le es de aplicación, que para el presente caso se encuentran en el Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 101 “*Food Labeling*” (21 CFR 101). De lo contrario, las autoridades estadounidenses prohibirán la entrada del producto en su territorio.

En el **Anexo P-05** se presentan los requisitos referentes al etiquetado de productos agroindustriales procesados, de los cuales son aplicables a la manteca de cacao los siguientes rubros de dicho anexo:

- Rotulado General
- Rotulado Nutricional

**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.

- Guía etiquetado FDA

<http://www.cfsan.fda.gov/>

**Paso 1:** Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Food Labeling and Nutrition; **Paso 3:** Recent Announcements - Guidance for Industry: A food Labeling Guide; **Paso 4:** Búsqueda de rotulados de acuerdo al producto.

**Paso 1:** Portal Principal FDA; **Paso 2:** Food – Industry Resources - Food labeling; **Paso 3:** Recent Announcements - Guidance for Industry: A food Labeling Guide; **Paso 4:** Búsqueda de rotulados de acuerdo al producto.

#### C.7.4. Transporte

Para el caso específico de la manteca de cacao, se presentan a continuación las temperaturas recomendadas para su transporte y almacenamiento a corto plazo:

Producto	Temperatura		Humedad relativa (%)	Duración aproximada en almacén
	°C	°F		
Manteca	0	32	70 - 75	1 mes

**Fuente de información:**

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

Agricultural Export Transportation Handbook

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

**Paso 1:** Portal principal AMS (USDA); **Paso 2:** Export My Agricultural Product; **Paso 3:** Agricultural Export Transportation Handbook (PDF).

#### C.7.5 Registro de Marcas

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

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

**Fuente de información:**

**United States Patent and Trademark Office - USPTO**

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

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

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

#### C.7.6 Ley contra el Bioterrorismo

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

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

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

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

Los productos procesados son admitidos por todos los puertos de los EE.UU., durante todos los periodos del año. A continuación se muestran los distritos aduaneros que presentaron mayor volumen de transacción en el año 2008 para las partidas definidas en el punto B.1.

Partida Arancelaria: 1804.00.00.00 - *Cocoa butter, fat and oil*

- Philadelphia, PA
- New York, NY
- San Francisco, CA
- St. Albans, VT
- Ogdensburg, NY
- Chicago, IL

Para mayor información sobre otros distritos aduaneros, visitar la página web que se indican en la fuente de información

**Fuente de información:**

**United States International Trade Commission – USITC**

USITC Interactive Tariff and Trade DataWeb

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

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

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

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

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

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

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

En el **Anexo P-07** se presentan los detalles referentes a la certificación CTPAT y BASC.

## **C.8 REGLAS DE ORIGEN Y CERTIFICACIÓN DE ORIGEN**

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

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

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

- (a) la mercancía es obtenida en su totalidad o producida enteramente en el Perú;
- (b) es producida enteramente en el Perú, y
  - i) cada uno de los materiales no originarios empleados en la producción de la mercancía sufre el correspondiente cambio en la clasificación arancelaria, especificado en el Anexo 4.1<sup>1</sup> del TLC, o
  - ii) la mercancía, de otro modo, satisface cualquier requisito de valor de contenido regional aplicable u otros requisitos especificados en el Anexo 4.1 del TLC, y la mercancía cumple con los demás requisitos aplicables del Capítulo 4 del TLC; o
- (c) la mercancía es producida enteramente en el Perú a partir exclusivamente de materiales originarios.

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

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

- a. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción son originarios de Perú o EE.UU.; es decir, que el insumo o material principal utilizado para la elaborar la manteca de cacao sea cosechado y/o recolectado completamente en el Perú
- b. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción no son originarios de Perú o EE.UU.; en este caso, se deberá revisar el Requisito Específico de Origen (REO), el cual indica que el producto podrá ser considerado originario si los insumos utilizados en su producción se clasifican en cualquier partida diferente de la correspondiente al producto final, en el caso de la manteca de cacao, cualquier partida distinta de la 18.04

Si la manteca de cacao cumple con cualquiera de estos dos puntos, se podrá considerar como producto de origen peruano.

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

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

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

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

---

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

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

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

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).