



# FACULTAD DE NEGOCIOS

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN

"PROYECTO DE INVERSIÓN: EXPORTACIÓN DE PLANTAS  
AROMÁTICAS ORGÁNICAS"

Tesis para optar el título profesional de:

**Licenciada en Administración**

**Autora:**

Liliana Patricia Tejada Mejia

**Asesor:**

Mg. Jimmy Oblitas Cruz

Cajamarca - Perú

2016

## **APROBACIÓN DEL PROYECTO DE INVERSIÓN A NIVEL DE TESIS PROFESIONAL**

El asesor y los miembros del jurado evaluador asignados, **APRUEBAN** el trabajo de suficiencia profesional desarrollado por la Bachiller **Liliana Patricia Tejada Mejía**, denominada: **EXPORTACION DE PLANTAS AROMATICAS ORGÁNICAS**

---

Mg. Jimmy Oblitas Cruz  
**ASESOR**

---

Mg. Roxana Mestanza Cacho  
**JURADO**

---

Mg. Aracelli Poémape Grados  
**JURADO**

---

Mg. Katty Vigo Alva  
**JURADO**

## DEDICATORIA

A Gabriela, Joaquina y Pedro

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios por la oportunidad de alcanzar mis metas.

A mi familia, por su apoyo y comprensión.

A mi asesor y coordinadora del programa por su orientación.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

	Página
DEDICATORIA	i
AGRADECIMIENTO	ii
ÍNDICE DE CONTENIDOS	iii
ÍNDICE DE FIGURAS	viii
RESUMEN	ix
ABSTRACT	x
1 Marco teórico	1
1.1. Plantas aromáticas	1
1.2. Producción orgánica	1
1.3. Plantas aromáticas orgánicas en el Perú	2
1.4. Características de plantas aromáticas seleccionadas	3
1.5. Exportaciones	6
2 Investigación de mercados	6
2.1. Perfil del consumidor ecológico	6
2.2. El mercado, tamaño	10
2.3. Tendencias de mercado	12
3 Descripción del producto a elaborar	12
3.1. Empresa	12
3.1.1. Nombre de la empresa	13
3.1.2. Tipo de empresa	13
3.2. Selección de plantas aromáticas	13
3.3. Envase	13
3.3.1. Diseño	13
3.3.2. Etiqueta	14
3.3.3. GTIN 13	14
3.3.4. Especificaciones técnicas	17
4 Ingeniería del proyecto	19
4.1. Disponibilidad de materia prima	19
4.2. Capacidad de producción	21

	Página
4.3. Procesos	21
4.3.1. Recepción de materia prima	21
4.3.2. Pesado inicial	21
4.3.3. Almacenamiento en bolsas	22
4.3.4. Inspección por especialista	22
4.3.5. Almacenamiento de materia prima revisada	22
4.3.6. Despalitado	22
4.3.7. Almacenamiento de materia prima lista	22
4.3.8. Pesado en balanza de precisión	22
4.3.9. Envasado	22
4.3.10. Embalado	22
4.3.11. Almacenamiento de producto terminado	22
4.4. Diagrama de flujo	22
4.5. Equipos maquinaria y herramientas	24
4.6. Planta	30
4.6.1. Ambientes	30
4.7. Personal	32
4.7.1. Funciones	32
4.7.1.1. Colaborador de producción	32
4.7.1.2. Administrador	32
4.7.1.3. Especialista agrónomo	32
4.7.1.4. Operador máquina despalitadora	32
4.7.1.5. Contador	33
4.7.1.6. Colaborador de producción de acuerdo a requerimiento	33
4.7.1.7. Vigilante	33
5 Certificaciones	33
5.1. Certificación Orgánica	33
6 Sistema de distribución	34
6.1. Exportación de alimentos a los Estados Unidos de América	34
6.1.1. Registro de instalaciones alimentarias	34

	Págin a
6.1.2. Notificación previa de alimentos importados	34
6.1.3. Establecimiento y mantenimiento de registros	35
6.1.4. Detención administrativa de la FDA	35
6.1.5. Regulaciones para productos orgánicos	35
6.1.6. Normas de origen	35
6.2. Exportar alimentos a la Comunidad Europea	35
6.2.1. Principios y requisitos necesarios de la legislación alimentaria	35
6.2.2. Seguridad de los alimentos	36
6.2.3. Higiene de los productos alimenticios	36
6.3. Exportafácil	36
7. Análisis económico y financiero	38
7.1. Estructura de costos	38
7.1.1. Materiales e insumos	38
7.1.2. Gastos indirectos de fabricación	39
7.1.3. Mano de obra directa	40
7.1.4. Gastos de administración y ventas	40
7.1.5. Depreciación de activos fijos	41
7.1.6. Consolidado de estructura de costos	41
7.2. Finanzas	42
7.2.1. Proyección de ventas	42
7.2.2. Flujos proyectados	46
7.2.3. Determinación del VAN y TIR	49
7.2.4. Análisis financiero	52
8 Conclusiones	53
9 Referencias	54
ANEXOS	56
I Ubicación de partidas arancelarias	56
II LEY DE PROMOCIÓN DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA	57
III Guía de Exportación USA 2015	63

## INDICE DE CUADROS

Número	Nombre	Página
1	Valor de la producción agropecuaria por divisiones	2
2	Principales mercados internacionales de plantas aromáticas	10
3	Principales países importadores de plantas aromáticas	11
4	Producción de plantas aromáticas	20
5	Materia prima disponible	20
6	Materia prima disponible limpia	21
7	Requerimiento de maquinaria y herramientas	24
8	Crecimiento mundial importaciones plantas aromáticas	38
9	Materiales e insumos	39
10	Gastos Indirectos de fabricación	39
11	Mano de Obra directa	40
12	Gastos de administración y ventas	40
13	Depreciación activo fijo	41
14	Consolidado de estructura de costos	42
15	Proyección de ventas año 1	43
16	Proyección de ventas año 2	44
17	Proyección de ventas año 3	45
18	Flujos Proyectados año 1	46
19	Flujos Proyectados año 2	47
20	Flujos Proyectados año 3	48
21	Determinación VAN y TIR año 1	49
22	Determinación VAN y TIR año 2	50
23	Determinación VAN y TIR año 3	51

## ÍNDICE DE FIGURAS

Número	Nombre	Página
1	Menta	3
2	Manzanilla	4
3	Orégano	5
4	Consumidores por sexo	7
5	Consumidores por edad	8
6	Nivel educativo consumidores	8
7	Consumidores por actividad	9
8	Código de barras GTIN 13	15
9	Etiquetas español	16
10	Etiqueta inglés	16
11	Detalle envase	17
12	Caja embalaje	18
13	Diagrama de flujo de procesos	23
14	Despalitadora	25
15	Mesa de trabajo	26
16	Balanza digital de precisión	26
17	Balanza plataforma	27
18	Contenedor grande	27
19	Bandeja grande	28
20	Pala llenado	28
21	Estante	29
22	Diseño de planta	31

## RESÚMEN

El presente Proyecto de Inversión tiene como objetivo evaluar la posibilidad de crear una empresa que envase y exporte de plantas aromáticas orgánicas. La empresa se ubicaría en la ciudad de Cajamarca y el cultivo de las plantas aromáticas se desarrolla en la zona alto andina cercana a la ciudad.

Como introducción al tema se revisan los principales conceptos a utilizar como plantas aromáticas, producción orgánica y exportación, luego se evalúa el perfil del consumidor y se seleccionan datos tanto nacionales como internacionales para confirmar la necesidad del mercado y la producción interna.

Se realiza el diseño del producto, se selecciona el tipo de plantas que se utilizarán, la presentación, etiquetas, envases, embalajes así como la cantidad de materia prima que se prevé utilizar. Posteriormente se diseña el proyecto considerando, la planta de producción, materiales y equipos, procesos y personal así como las certificaciones necesarias.

También se revisan los requisitos necesarios para exportar, principalmente a Estados Unidos y la Comunidad Europea, principales mercados de las plantas aromáticas. Así mismo se considera el programa ExportaFácil, iniciativa de la Superintendencia Nacional de Administración Tributaria para facilitar la exportación.

Finalmente, se realizó un flujo proyectado para 3 años, con un crecimiento anual de 10%. El Valor Actual Neto VAN es de 134, 423 y la tasa Interna de Retorno TIR es 130 % anual, por otro lado el tiempo de recuperación es de 18 meses.

## ABSTRACT

The Investment Project presented aims to assess the possibility of creating a company of packaging and exportation of organic aromatic plants. The company will be located in the city of Cajamarca and the cultivation of aromatic plants will develop in the high Andes near the city.

As an introduction, the main concepts used as aromatic plants, organic production and export are observed, then the consumer profile is evaluated and both national and international data are selected to confirm the need for this market and domestic production.

The product design is done, the type of plants to be used, the presentation, labels, packaging, and the amount of raw materials expected to be used are selected. After these, the project is designed taking into consideration the plant production, materials and equipment, processes and personnel, besides the necessary certifications.

The requirements for exportation are also reviewed, mainly to the United States and the European Community, which are the major markets of aromatic plants. The program called "ExportaFácil", an initiative of the National Superintendence of Tax Administration to facilitate exportation, is also considered to facilitate exportation.

Finally, a cash flow projected for 3 years with an annual growth of 10% was developed. The Net Present Value VAN is of 134, 423 and the internal rate of return IRR gives an annual result of 130%. On the other hand, the time of recuperation is of 18 months.

## 1. Marco teórico

### 1.1. Plantas aromáticas

Desde sus inicios el hombre estuvo muy ligado a las plantas medicinales y aromáticas. Mucho antes de utilizar el fuego y domesticar animales, su subsistencia dependía básicamente de hierbas, frutos, miel y los jugos que extraía de las plantas. Cuando en el periodo neolítico, el hombre se vuelve sedentario va desarrollando la agricultura, se empiezan a cultivar granos y plantas como el hinojo y el culantro que eran utilizados como condimentos. Luego se utilizan las semillas y plantas aromáticas para fermentar cereales. Los griegos también usaban plantas aromáticas principalmente en medicina y las incorporaron a su mitología y literatura, Homero menciona en La Odisea, la existencia de jardines de plantas aromáticas y especias.

Actualmente las plantas medicinales tienen gran importancia, “En la actualidad se estima que alrededor del 80% de la población mundial recurre a la medicina tradicional herbolaria para la atención primaria de la salud”. (Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional USAID, Fretes 2010 p.7)

De acuerdo a la clasificación las plantas según los efectos en el ser humano, se dividen en medicinales, aromáticas, venenosas narcóticas y especias, “plantas aromáticas son aquellas plantas medicinales cuyos principios activos están constituidos, total o parcialmente, por esencias. Representan alrededor de un 0,7% del total de las plantas medicinales. (USAID, Fretes 2010 p. 7)

### 1.2. Producción orgánica

Según la ley nº 29196 2008, Ley de Promoción de la Producción Orgánica o Ecológica, “Producto orgánico.- Es todo aquel producto originado en un sistema de producción agrícola orgánico o sistema de recolección sostenible que emplee tecnologías que, en armonía con el medio ambiente y respetando la integridad cultural, optimicen el uso de los recursos naturales y socioeconómicos, con el objetivo de garantizar una producción agrícola sostenible”.

Un estudio internacional liderado por la Universidad de Newcastle (Reino Unido) ha descubierto que una dieta de alimentos orgánicos puede proporcionar antioxidantes equivalentes a 1-2 porciones adicionales de frutas y verduras por día. De acuerdo a un comunicado de la universidad, el meta-análisis se centró en 343 estudios sobre las

diferencias entre los cultivos orgánicos y convencionales, y se descubrió que los primeros pueden contener entre 18 a 69% más de antioxidantes y polifenoles que los segundos. El estudio, publicado en el British Journal of Nutrition, también reveló que los cultivos orgánicos presentan niveles significativamente más bajos de metales pesados tóxicos, con un 48% menos de cadmio que los convencionales

### 1.3. Plantas aromáticas orgánicas en el Perú

En el Perú, la producción de plantas aromáticas estuvo orientada a satisfacer el mercado interno, más en los últimos años, se viene orientado a la exportación, con el apoyo y promoción de los ministerios de Comercio Exterior y Turismo así como el Ministerio de Agricultura y Riego. La producción de plantas aromáticas ha crecido notablemente, según el Sistema integrado de estadísticas agrarias servicio del Ministerio de Agricultura y Riego, el valor de la producción de este tipo de cultivos se ha elevado en más de 77% en el último año.

Cuadro n.º1. Valor de la producción agropecuaria por divisiones  
Enero 2015/16 en millones de soles

Sector Agropecuario	2015	2016	Var%
<b>Total</b>	<b>2 166,8</b>	<b>2 286,9</b>	<b>5.50</b>
<b>Productos de la agricultura, horticultura y jardinería comercial</b>	<b>1176.8</b>	<b>1268,9</b>	<b>7.80</b>
Cereales	251.3	245,0	-2.50
Hortalizas	232.3	230.1	-0.90
Frutas y nueces	227.5	336.7	32.20
Semillas y frutos oleaginosas	19,2	20.7	7.70
Raíces comestibles y tubérculos con alto contenido de almidón o inulina	147	130.4	-11.30
Estimulantes, especias y cultivos aromáticos	38.1	67.8	77.80
Legumbres (hortalizas leguminosas secas)	5.9	6.3	6.60
Cultivos de azúcar	62.2	67.2	8.10
Productos forrajeros, fibras, plantas vivas, flores cortadas y flores en capullo, tabaco no elaborado y caucho natural	143.3	134.6	-6.10
<b>Animales vivos y productos de animales (excluyendo carne)</b>	<b>989.9</b>	<b>1018</b>	<b>2.80</b>
Animales vivos	775	777.8	3.00
Leche cruda	129.5	132.2	2.00
Huevos de gallina u otras aves, con cáscara, frescos	97.7	100.4	2.80
Otros productos no considerados previamente	0.1	0.1	13.10

Fuente SIEA Sistema Integrado de Estadísticas Agrarias

#### 1.4. Características de plantas aromáticas seleccionadas

Descripción y propiedades, Andrea, Castro, Díaz, Martínez Muñoz, Serna, Osorio (2013) consideran:

Menta (*Mentha piperita* var. *citrata*)

Nombre común: menta

Familia: Lamiaceae

Descripción: Es una planta herbácea, de color verde, muy ramificada con tallos erguidos y pubescentes muy aromáticas (figura n° 1). Las flores de color lila-azulado se agrupan en espigas terminales (Chessi, 1998).

Parte utilizada: hojas

Usos tradicionales: la planta se emplea como carminativo y antiflatulento, para aliviar dolores de estómago, náuseas, fiebre y dolor de cabeza....Se usa para aliviar la congestión nasal, calmar palpitaciones cardíacas, diarreas y expulsar cálculos biliares

Figura n.º 1. Menta



Fuente: Andrea et.al.,p 27(2013)

Por su olor refrescante brinda una sensación de alivio y frescura. En cosmética se utiliza para refrescar y aliviar los pies cansados, en baños de tina para activar la circulación y relajar los músculos cansados.

Manzanilla (*Matricaria chamomilla* L)

Nombre común: Manzanilla, manzanilla de Aragón, manzanilla dulce, camonila.

Familia: Asterace

Descripción: La manzanilla es una hierba de tallo erecto y glabro, que crece hasta 50 cm de altura; las hojas son alternas y bipinnatisectas de color verde claro y muy aromáticas. Las ramas terminan en capítulos con un botón en el centro (Flores) de color amarillo, y con una corona de brácteas en forma de lengüetas de color blanco (Figura N° 2)

Parte utilizada: flores

Usos tradicionales: la planta se emplea para tratar dolores menstruales, dolor de estómago, dolor de cabeza y de dientes, diarrea, cólicos, úlcera gástrica, dispepsia, cefalea, hemorroides y flatulencia. Se usa además como antiinflamatorio, fungicida, bactericida, espasmódico y expectorante. Alivia y relaja los nervios; se emplea también en ataques de asma

Figura n.º2. manzanilla



Fuente: Andrea et.al., p. 25(2013)

Otro de los usos de esta planta es el cosmético, se utiliza para el cuidado del cabello claro, para limpieza facial, para mejorar el aspecto de ojeras y en general para desinflamar la piel.

Orégano (*Origanum Vulgare* L) Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos UPA Madrid (2013) p. 23

Planta vivaz. La raíz es fina, ramificada y leñosa. Los tallos son erectos y ascendentes, de 20 a 50 cm de altura, vellosos, rojizos y ramificados en el ápice. Las hojas son opuestas, anchas y ovales, de extremo puntiagudo y redondeado. Las flores están sustentadas por cortos pedúnculos y están reunidas en grupos de 3. La inflorescencia es de forma oval y presenta flores bilabiadas de color rosa o blanco. Los frutos son aquenios. Florece de julio a septiembre.

Propiedades estomáquico, favorece la secreción de jugos gástricos, carminativo, antiespasmódico, antibiótico potente y vulnerario.

Figura n° 3 Orégano



Fuente Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos UPA Madrid (2013) p. 23

También se utiliza para mejorar el acné y afecciones de la piel, para atenuar arrugas, eliminar caspa y mejorar el aspecto del cabello.

## 1.5. Exportaciones

El Comercio Internacional surgió principalmente con los fenicios hace más de 3000 años y desde entonces ha propiciado el desarrollo de las naciones, el comercio de productos únicos de cada nación fue haciéndose cada vez más común a pesar de las largas travesías y las dificultades que se tenían que enfrentar para realizarlo.

Los volúmenes de productos comercializados fueron creciendo y surgieron algunos problemas a solucionar como la competencia, el tiempo de transporte y el registro de mercancías, un ejemplo de solución, para optimizar el registro de mercaderías, los fenicios adaptaron los 550 caracteres del alfabeto cuneiforme a 22 letras que modificadas por griegos y romanos se convirtió en nuestro alfabeto actual. Así como este caso las metas comerciales han estimulado el avance de la ciencia y la tecnología.

El Comercio Internacional permite que un país cuente con mayor cantidad de bienes, servicios y tecnología que los que podría producir por sí mismo. Mientras más fluida sea la relación real de intercambio para un país, mayor será el beneficio que le producirá el comercio internacional, por esta razón los gobiernos incentivan el desarrollo de este proceso tanto de orden fiscal como financiero.

“El comercio internacional es el intercambio de bienes y servicios a través de las fronteras nacionales. Las Exportaciones son las mercancías que venden individuos o países. Por éstos métodos se intercambian cada año en todo el mundo productos valuados en más de 11 billones de dólares.” (Nelson C. A., 2010, p.77)

## 2. Investigación de mercados

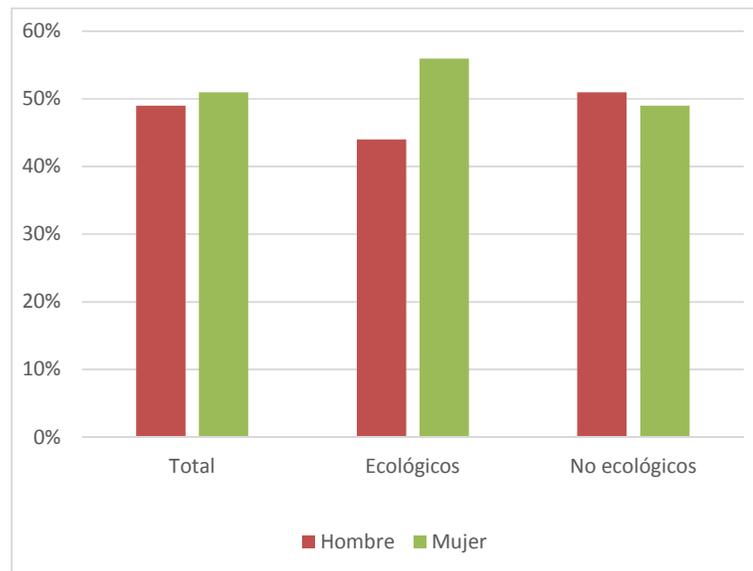
### 2.1. Perfil del consumidor ecológico

La consultora GFK por encargo del Gobierno Español realizó en noviembre del 2011, un completo estudio del perfil del consumidor ecológico, en el 2014 realizó una actualización del mismo estudio; los datos obtenidos se presentaron en el informe “Evolución de la caracterización de la tipología y perfil sociodemográfico del consumidor de alimentos ecológicos en España” (2014), los datos presentados, se tomarán como base debido a que España es un país referente de la comunidad europea, principal mercado de productos orgánicos.

Para identificar al consumidor ecológico, se tomaron en cuenta los siguientes filtros:

- Identifica la etiqueta oficial, y la correlaciona correctamente con los productos objeto de estudio
- Es capaz de identificar (a partir de una lista cerrada de alternativas) los criterios que definen a este tipo de productos
- Consume “Alimentos Ecológicos” al menos una vez al mes

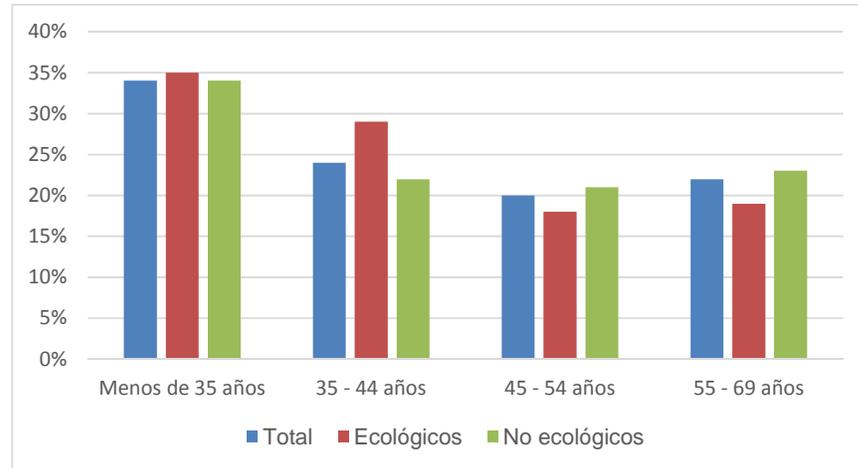
Figura n.º 4. Consumidores por sexo



Fuente: “Evolución de la caracterización de la tipología y perfil sociodemográfico del consumidor de alimentos ecológicos en España” (2014)

Elaboración propia

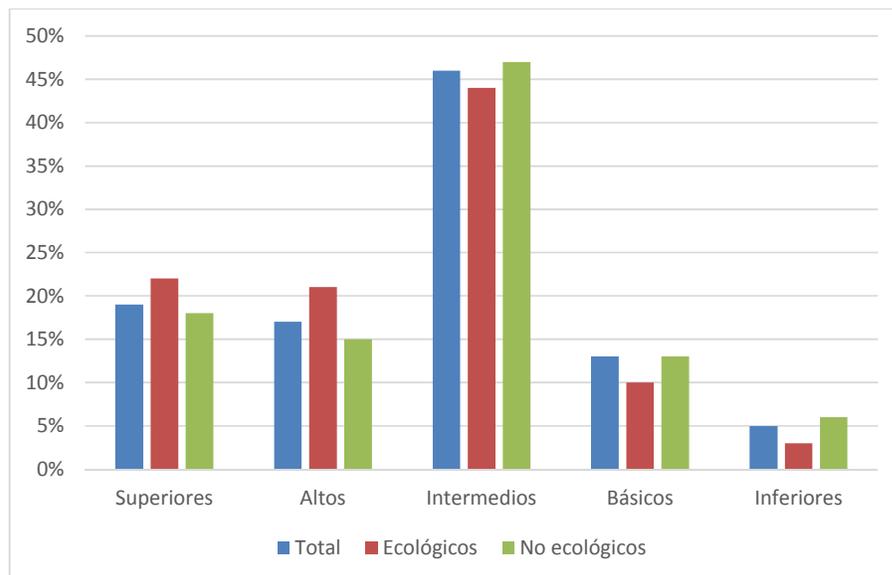
Figura n.º 5. Consumidores por edad



Fuente: “Evolución de la caracterización de la tipología y perfil sociodemográfico del consumidor de alimentos ecológicos en España” (2014)

Elaboración propia

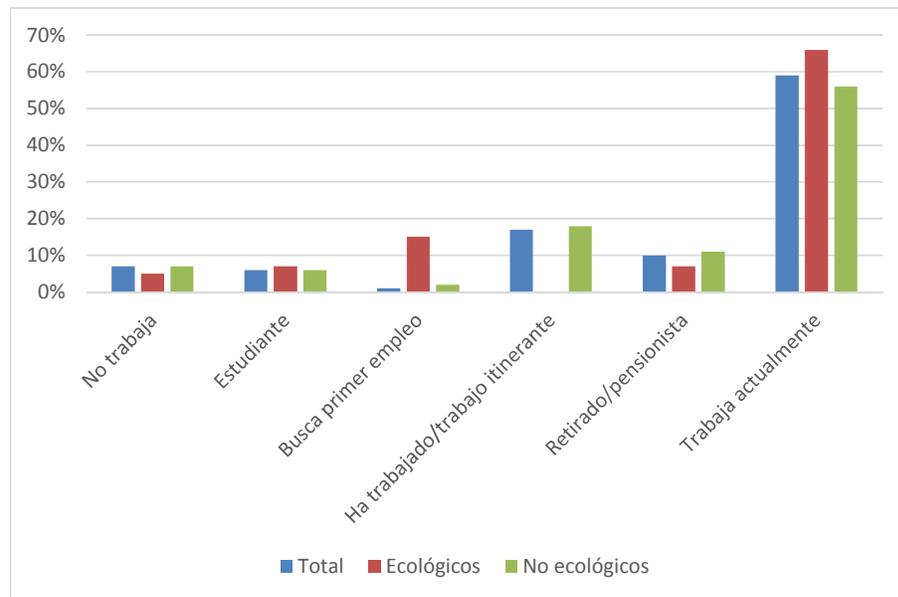
Figura n.º 6. Nivel educativo consumidores



Fuente: “Evolución de la caracterización de la tipología y perfil sociodemográfico del consumidor de alimentos ecológicos en España” (2014)

Elaboración propia

Figura n.º 7. Consumidores por actividad



Fuente: “Evolución de la caracterización de la tipología y perfil sociodemográfico del consumidor de alimentos ecológicos en España” (2014)

Elaboración propia

De la información obtenida podemos concluir que nuestro principal cliente, el consumidor “ecológico” en mayor porcentaje tiene las siguientes características

- ) De sexo femenino.
- ) Joven de menos de 35 a 44 años.
- ) Con un nivel educativo intermedio a superior
- ) Trabaja actualmente.

Estas características, nos servirán para enfocar cada detalle de nuestros productos y su comercialización, así como para el desarrollo de nuevos productos.

Algunas ideas a tomar en cuenta

- ) Mucho detalle en la descripción del producto
- ) Presentación estética que atraiga a una cliente de sexo femenino
- ) Mostrar diferentes usos del producto
- ) Fácil almacenamiento
- ) Nombre orientado más a la sensibilidad que a la base científica

## 2.2. El mercado, tamaño

El objetivo del proyecto de inversión es la exportación, por lo tanto nuestro mercado son los diferentes países interesados en las plantas aromáticas. Se seleccionaron datos donde podemos apreciar tanto la variación en un año como la participación general del mercado, cabe resaltar que durante el del 2008 al 2015 la economía de Estados Unidos atravesó una crisis conocida como La Gran Recesión que afectó entre otros indicadores la importación.

Cuadro n.º2. Principales mercados internacionales de plantas aromáticas

Mercado	%Variación 14-13	%Participación. 14	FOB-14 (miles US\$)
Estados Unidos	-22%	50%	3,071.55
Francia	342%	10%	626.58
España	198%	6%	355.98
Bangladés	-52%	5%	331.88
Hong Kong	--	5%	298.98
Alemania	13%	3%	206.31
México	-5%	3%	201.90
Turquía	1182%	2%	133.33
Chile	18%	2%	128.36
Otros Países (29)	--	13%	827.67

Fuente: Superintendencia Nacional de Administración Tributaria SUNAT  
Elaboración propia

Como podemos apreciar en el cuadro n.º2. el principal mercado internacional es Estados Unidos, seguido de dos países de la comunidad europea, cabe resaltar la presencia de Chile al final del cuadro, la razón es que Chile importa materia prima para luego envasarla y exportarla

Cuadro n.º 3 . Principales países importadores de plantas aromáticas

Montos en dólares

Importadores/ año	2011 US\$	Variación %	2012 US\$	Variación %	2013 US\$	Variación %	2014 US\$
Mundo	2,163.33	5.47	2,281.73	13.32	2,585.60	6.12	2743.82
Estados Unidos de América	273.10	15.48	315.37	9.31	344.74	4.43	360.01
Alemania	225.22	-7.03	209.38	8.49	227.16	14.56	260.23
Japón	200.47	5.48	211.46	7.46	227.23	0.44	228.24
Hong Kong, China	100.03	-4.62	95.41	11.68	106.56	27.45	135.80
Singapur	113.63	-4.54	108.47	42.79	154.89	-9.76	139.77
Taipei Chino	58.98	12.71	66.47	15.45	76.74	10.46	84.76
Corea, República de	78.09	2.30	79.89	16.21	92.84	4.96	97.44
China	64.49	42.12	91.65	80.95	165.84	3.00	170.81
Francia	84.77	3.21	87.48	7.42	93.98	6.73	100.30
Malasia	66.92	11.75	74.78	10.49	82.63	1.73	84.06
Vietnam	13.42	13.81	15.28	47.03	22.46	18.93	26.71
Canadá	71.63	2.19	73.19	3.62	75.85	-4.85	72.17
España	57.71	3.02	59.45	3.54	61.56	9.71	67.53

Fuente: Trade statistics for international business development Trademap.org

Elaboración propia

En el cuadro n.º 3. podemos apreciar realmente nuestro mercado potencial, en sólo 4 años las importaciones de plantas aromáticas han crecido entre 5.47% y 13.32% que son cifras bastante altas, considerando así mismo que el principal importador, Estados Unidos, atravesaba una crisis económica.

### 2.3. Tendencias de mercado

La revista Cultura Orgánica (Editada por Prochile, Programa de fomento a las exportaciones chilenas, dependiente del ministerio de Relaciones Exteriores de Chile) en su edición de marzo abril del 2012, sostiene que el sector orgánico continúa creciendo a tasas mayores que el sector alimentario; los orgánicos aumentaron un 5% el 2010 mientras que los alimentos crecieron un 2%. Es un hecho que ya no son sólo una tendencia y que dista mucho de ser pasajera.

Pese a que el valor de los productos en la mayoría de los casos sobrepasa el costo de un producto “tradicional”, las cifras demuestran que el consumidor está dispuesto a pagar un adicional por consumirlos.

Estimaciones de “Organic Monitor” sitúan en US\$ 60 mil millones el mercado mundial de alimentos y bebidas “ecológicas” durante el año 2010. Estas cifras indican que el sector se recupera de la crisis económica.

Pese a la crisis económica en la comunidad europea que ha hecho descender en general el consumo de sus habitantes, la elección de alimentos orgánicos no ha seguido la misma tendencia. Países como Suecia o Francia han aumentado la venta de orgánicos un 15%; en tanto el mercado alemán, el más importante de Europa, siguió creciendo el 2010.

El mismo estudio de Organic Monitor destaca que el mercado norteamericano ha superado ya al europeo y se sitúa como principal consumidor. En Estados Unidos las ventas de productos orgánicos se ha más que triplicado desde el 2000, de 1.2% de las ventas totales de alimentos a 3.7% el 2010 que corresponden a US\$ 24 mil millones. Para ambos mercados se ha visto que su producción es totalmente insuficiente y por tanto para satisfacer su demanda deben recurrir a las importaciones desde, principalmente Sudamérica.

## 3. Descripción del producto a elaborar

### 3.1. Empresa

#### 3.1.1. Nombre de la empresa

La empresa llevará por nombre “Sensaciones” haciendo alusión a la estimulación de nuestros sentidos por las plantas aromáticas en especial el olfato. Al percibir el olor de una planta aromática nos transportamos generalmente a nuestra niñez, al

cuidado que recibíamos de nuestras madres o abuelas cuando estábamos enfermos, así como a la cocina donde se preparaban nuestros platos favoritos.

### 3.1.2. Tipo de empresa

La empresa se creará bajo el régimen de Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada SRL

## 3.2. Selección de plantas aromáticas

Para seleccionar las plantas aromáticas manzanilla, menta y orégano, se consideraron los siguientes aspectos:

- ) Condiciones climáticas de Cajamarca
- ) Características de las especies
- ) Disponibilidad de acceso a especies producidas bajo las características de cultivo orgánico.
- ) Múltiples usos: medicina herbolaria, gastronomía y cosmética.
- ) Uso cotidiano en la mayoría de países del mundo.
- ) Buena reputación en el mercado internacional.

## 3.3. Envase

### 3.3.1. Diseño

Pequeños frascos de vidrio conteniendo 50 gr de producto con las siguientes características:

- ) Hojas secas seleccionadas, sin impurezas, tallos ni partes gruesas.
- ) Plantas cultivadas orgánicamente, con certificación orgánica.
- ) De origen alto andino con características climáticas ideales.
- ) Por su presentación puede ser utilizada en gastronomía y medicina natural.

### 3.3.2. Etiqueta

Según la Guía para la Aplicación del Reglamento de Etiquetado de los Alimentos Pre empacados Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC en la parte de atrás llevará los siguientes datos del producto:

- ) Nombre del alimento
- ) Lista de ingredientes
- ) Contenido neto
- ) Nombre y dirección
- ) País de origen
- ) Identificación del lote
- ) Fecha de vencimiento
- ) Instrucciones para la conservación
- ) Instrucciones para el uso
- ) Registro sanitario del Ministerio de Salud

En la parte delantera llevará el logo de la empresa, el nombre de la planta aromática y el logo de producto orgánico validado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos USDA.

### 3.3.3. GTIN 13.

Es el código más utilizado en nuestro país, se asigna a los productos que llegan al consumidor final. Surgió como la unión de European Article Number (EAN) y IUCC (Uniform Code Council) quienes formaron una nueva y única organización mundial identificada como GS1, con sede en Bélgica.

Según la página web de GS1 Perú: Es un sistema de codificación constituido por una serie de barras y espacios, paralelos, de ancho variable, donde por lo general las barras son oscuras y los espacios claros, consta de una cantidad fija de barras

(30 en total) y espacios (29 en total) que codifican información. Permite codificar teóricamente en 1000 países u organizaciones adheridas a 10000 industrias distintas y a cada una de ellas 100000 productos o formas de presentación de los mismos, lo cual representa una enorme cantidad de posibles combinaciones. Siendo éste un sistema común a varios países y productos dentro y fuera del mercado común, como es lógico, de un indicativo nacional llamado "Prefijo" para cada país que identifica al organismo nacional de codificación que asignará los códigos localmente

Figura n.º8 Código de barras GTIN 13



Fuente: Página web SG1 Perú <http://www.gs1pe.org/>

A continuación en la figura n.º9, se puede apreciar el diseño de la etiqueta, misma que cuenta con todas las características antes mencionadas, en la etiqueta de la parte posterior del producto tenemos la mayor cantidad de información.

Para facilitar la venta del producto en el país de destino es importante traducir el contenido de las etiquetas, en este caso nuestro principal mercado es Estados Unidos por lo que se tradujo la etiqueta al idioma inglés, figura n.º 10

Figura n.º 9. Etiquetas español



Fuente Elaboración propia

Figura n.º10. Etiquetas en Inglés



Fuente: Elaboración propia

### 3.3.4. Especificaciones técnicas

Envase. Por la necesidad de contar con un envase apto para la exportación que sea limpio se pueda cerrar herméticamente y mantenga el producto en óptimas condiciones, se optó por los frascos de vidrio. Este frasco es pequeño, de fácil manipulación, transporte, almacenamiento tanto en el proceso de producción como en el hogar del usuario final.

#### Características

- ) Material : vidrio transparente
- ) Medidas: 8, 9 cm de alto y 7,5 cm de diámetro.
- ) Capacidad 314 ml o 50 gr hojas deshidratadas.
- ) Peso: 200 gr.

Figura n.º 11. Detalle envase



Fuente: Elaboración propia

### Embalaje

Para acondicionar los frascos para el mejor transporte y seguridad se optó por las cajas de cartón corrugado, como es posible diseñarlas se escogió una caja con divisiones apropiadas para contener 16 frascos

#### Características:

- ) Material : cartón corrugado nuevo
- ) Con divisiones
- ) Capacidad : 16 frascos
- ) Dimensiones: 36 x 36 cm, alto 11 cm

Figura n.º12. Caja embalaje



Fuente: Página web Prodecar

## 4. Ingeniería del proyecto

### 4.1. Disponibilidad de materia prima

En el año 2007 se ejecutó el proyecto “Fomento del Cultivo de Hierbas Aromáticas para su Industrialización como Hierba Deshidratada y Aceites Esenciales” en Cajamarca con la participación de ALAC (Asociación Los Andes de Cajamarca), Instituto para la Conservación y el desarrollo sostenible Cuencas, el Programa de Desarrollo Rural Sostenible GTZ, Aurandina (Wawasana) y la Asociación de productores Aromas Cajamarquinos APEAC

Dicho proyecto consideraba la producción orgánica de plantas aromáticas cuyos productos finales eran las plantas secadas al medio ambiente y los aceites esenciales.

Inicialmente el proyecto tuvo los resultados previstos pero al transcurrir de los años se disolvió APEAC que era la institución encargada de comercializar los productos y los productores vienen produciendo y ofreciendo sus productos independientemente siendo el principal cliente actual de algunos productos Aurandina (Wawasana)

Esta es una oportunidad para poder asociarlos o comprar directamente sus productos ya que cuentan con los conocimientos y capacidad instalada para producir de acuerdo a los requerimientos para exportación.

Tomando como base el proyecto mencionado se estima poder utilizar el 30 % de la producción estimada para iniciar el actual proyecto de inversión.

El proyecto consideró el manejo de 80 ha de praderas naturales para la producción de 8 tipos de plantas aromáticas tomando un porcentaje simple correspondería 10 ha por tipo de planta aromática. Considerando obtener el 30 % de la producción tendríamos 3 ha por tipo de planta

Cuadro n.º 4. Producción de plantas aromáticas

Nº	Especie	Rendimiento fresco por hectárea en toneladas	Rendimiento producto seco*	Cantidad disponible en toneladas
1	MENTA <i>Mentha piperita</i>	8-10 Tm x hectárea	0,8-1,5 Tm/ha	2,4- 4,5 Tm
3	MANZANILLA <i>Matricaria Chamomilla</i>	13 Tm x hectárea	1,3-1,95 Tm/ha	3,9-5,85 Tm
4	OREGANO <i>Origanum vulgare</i>	6-8 Tm x hectárea	0,6-1,2 Tm/ha	1,8-3,6 Tm

Fuente Fomento del Cultivo de Hierbas Aromáticas para su Industrialización como Hierba Deshidratada y Aceites Esenciales”  
Elaboración propia

\*Según guía de uso de secaderos solares para frutas, legumbres, hortalizas, plantas medicinales y carnes de la UNESCO el rendimiento de plantas medicinales secas es del 10 al 15% del producto fresco.

De acuerdo al cuadro n.º2 se podría disponer entre 1,8 a 5,85 Tm/ha al año de producto orgánico seco de tres variedades. Tomando como referencia el cuadro n.º4, obteniendo promedios y convirtiendo a Kg/mes tenemos en total un promedio de 918.75 kg de materia prima disponible al mes.

Cuadro n.º5. Materia prima disponible

Planta aromática	Mínimo TM	Máximo TM	Promedio TM	Promedio Kg	Mensual Kg
Menta	2.4	4.5	3.45	3450	287.50
Manzanilla	3.9	5.85	4.875	4875	406.25
Orégano	1.8	3.6	2.7	2700	225
				Total	918.75

Fuente: Elaboración propia

#### 4.2. Capacidad de producción

Luego de tener la cantidad promedio en kg de plantas aromáticas deshidratadas disponibles, pasarían por el proceso de despalitado, un estudio realizado por el Ministerio de Agricultura de Argentina, consideró que de las máquinas despalitadoras podrán obtener desecho de tallos de 10 a 20 % y tierra de 2 a 3% consideraré para mis cálculos los límites superiores, así se obtendrá la cantidad promedio en kg de plantas aromáticas listas para ser envasadas.

Cuadro n.º6. Materia prima disponible limpia

Mensual Kg	Desecho tallos en kg 20%	Desecho tierra en Kg 3%	Total desecho en kg	Total Materia prima limpia en kg
287.50	57.5	8.625	66.125	221.38
406.25	81.25	12.1875	93.4375	312.81
225	45	6.75	51.75	173.25
			Total kg	707.44

Fuente: Elaboración propia

#### 4.3. Procesos

##### 4.3.1. Recepción de materia prima

En este proceso se recibe la materia prima de los proveedores, debe contar con las características coordinadas anteriormente con ellos como son: Cultivadas orgánicamente, debidamente secadas, que no contengan exceso de desechos o impurezas, que las especies no hayan sido cosechadas enfermas, en general que tengan una buena calidad

##### 4.3.2. Pesado inicial

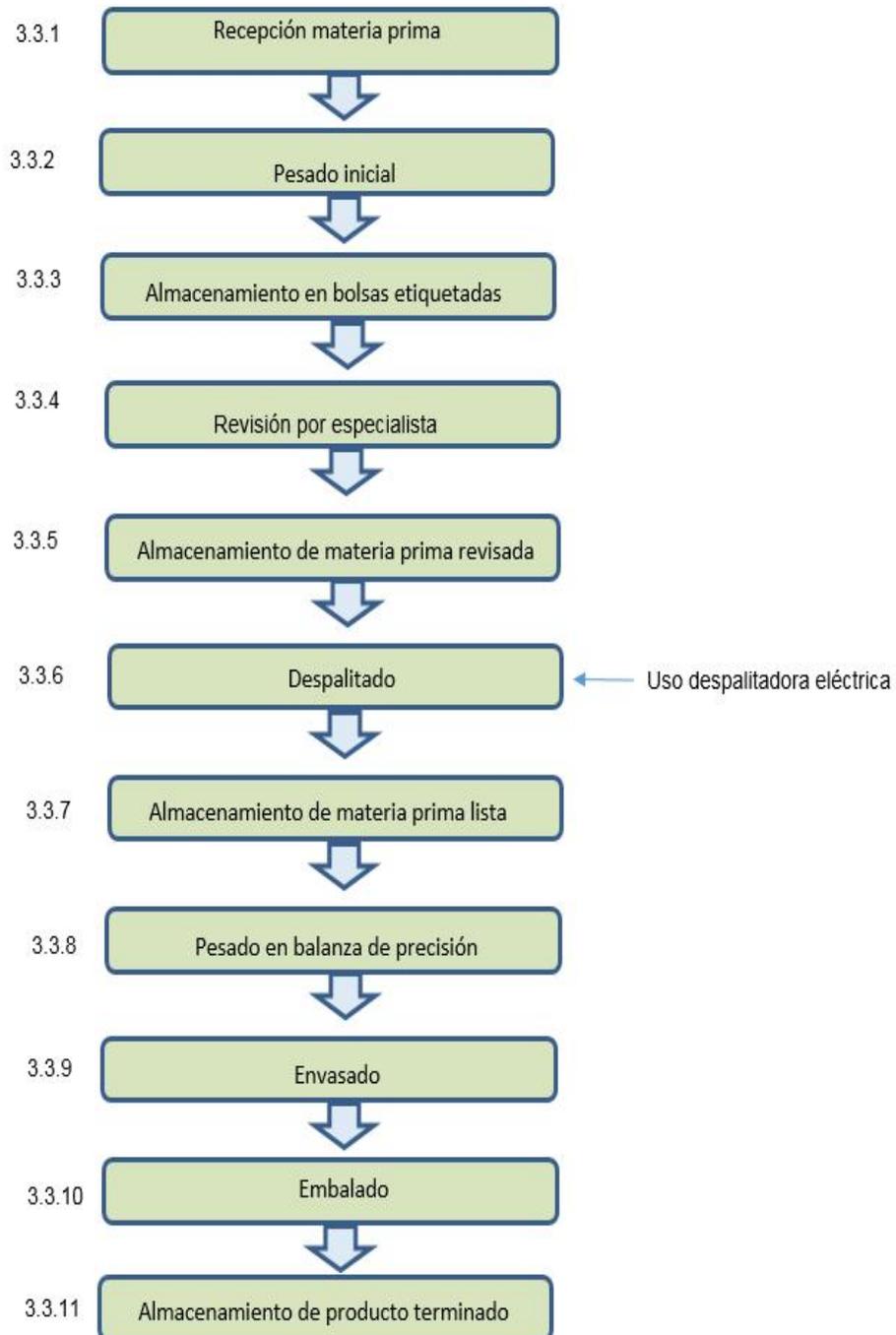
En este proceso se pesa la materia prima en la balanza de plataforma, se registran los datos según proveedor y especie.

- 4.3.3. Almacenamiento en bolsas. Antes de entrar al proceso de envasado, se almacena la materia prima en bolsas plásticas grandes que contengan en la etiqueta: Especie, fecha de recepción, proveedor, peso y alguna observación adicional de ser necesaria. Este proceso es manual.
- 4.3.4. Inspección por especialista. La materia prima embolsada es revisada por el especialista (Ingeniero Agrónomo) para verificar que cuente con las características de calidad necesarias para ser envasada y previamente exportada.
- 4.3.5. Almacenamiento de materia prima revisada. La materia prima revisada se extraerá de las bolsas y almacenará en contenedores herméticos de acuerdo a la especie.
- 4.3.6. Despalitado. Este proceso se realizará en la máquina despalitadora, cuya función es separar los tallos de las hojas, como su producción es bastante elevada (50 kg por hora) este proceso se realizará 1 a 2 veces por semana de acuerdo a la cantidad de materia prima revisada disponible.
- 4.3.7. Almacenamiento de materia prima lista. Como el proceso anterior no se realiza todos los días, se almacenará la materia prima en contenedores herméticos dentro de la planta de envasado para evitar su contaminación.
- 4.3.8. Pesado en balanza de precisión. La materia prima lista será pesada en la balanza de precisión, el contenido de los envases es de 50 gr.
- 4.3.9. Envasado. 50 gr de producto serán llenado con ayuda de una pala manual de llenado en los frascos de vidrio, cerrados y sellados manualmente.
- 4.3.10. Embalado. Los frascos serán embalados en cajas de cartón con 16 divisiones de acuerdo a la especie, luego sellados manualmente.
- 4.3.11. Almacenamiento de producto terminado. Las cajas debidamente selladas pasarán al almacén y serán ubicadas en los estantes.

#### **4.4. Diagrama de flujo de procesos**

Aquí se grafican los procesos por los que pasará la materia prima hasta obtener el producto terminado, se ubican en orden correlativo y están codificados de acuerdo a la parte 4.3 del presente proyecto.

Figura n°13 Diagrama de flujo de procesos



Fuente: Elaboración propia

#### 4.5. Equipos maquinaria y herramientas

Según el tamaño de la planta, las actividades a realizar y el volumen estimado de producción se consideró el siguiente requerimiento de maquinaria y herramientas

Cuadro n.º7. Requerimiento de maquinaria y herramientas

Cantidad	Nombre	Uso
1	Clasificadora	Separa hojas de tallos de plantas secas
3	Mesa de trabajo	Procesamiento de los productos en general
2	Balanza digital de precisión	Pesado de producto para envasado
1	Balanza plataforma	Pesado de materia prima
4	Contenedor polietileno	Guardado de materia prima uno de ellos para recolectar hojas de la despaltadora <sup>5</sup>
6	Bandeja de acero con tapa	Movilizar y guardar materia prima en proceso
4	Pala llenado	Llenado de envases
5	Estante ángulos ranurados	Almacenar producto terminado

Fuente: Elaboración propia

### Detalle de maquinaria requerida

#### **Despalitadora**

Esta máquina se utiliza para separar los tallos de las hojas, es muy rápida y efectiva, procesa aproximadamente 50 kg de plantas secas por hora, de aquí obtenemos las hojas listas para envasar, así como alrededor de 20% de tallos y 3% de tierra e impurezas. Para su utilización se requiere de una persona debidamente entrenada.

Figura n.º14. Despalitadora



Nombre	Despalitadora
Marca	Vulcano
Capacidad	50 kg/h
Otras características	Motor 3.0 HP, 60 Hz, trifásico, peso aprox. 200 kg, construido en acero inoxidable

Fuente: Página web Vulcano

### Mesa de trabajo

Indispensable para realizar las diferentes actividades para obtener el producto terminado, para evitar residuos contaminantes está hecha de acero inoxidable material idóneo para el manejo de alimentos. Se dispondrán 2 unidades en la planta de producción y una en el almacén.

Figura n.º15. Mesa de trabajo



Nombre	Mesa de trabajo
Marca	Roma Díaz
Otras características	Medidas:2.00x 55x 90, material acero inoxidable, dos niveles, 4 patas

Fuente: Página web Roma Díaz

### Balanza digital de precisión

Este tipo de balanzas pesa con gran precisión, se utiliza para cantidades pequeñas, en nuestro caso es muy importante que el pesado sea exacto. Es tipo de trabajo es manual.

Figura n.º 16.

Balanza digital de precisión



Nombre	Balanza digital de precisión
Marca	Henkel
Capacidad	1000 gr
Otras características	Eléctrica 220V, Modelo BQ 1001CS, base 23x19cm, plataforma 13cm de diámetro

Fuente: Página web Henkel

### Balanza plataforma

Se utiliza para cantidades y volúmenes grandes, en nuestro caso es por tema de volumen, aquí se pesará la materia prima recibida de los proveedores para luego ser embolsada y etiquetada

Figura n.º 17. Balanza plataforma



Nombre	Balanza plataforma
Marca	Henkel
Capacidad	300 kg
Otras características	Precisión 1/300 FS plataforma de 45x60 cm, batería recargable, sensor alta precisión

Fuente: Página web Henkel

### Contenedor grande

Para almacenar la materia prima antes de la inspección así como la materia prima lista para ser envasada, su cerrado hermético evita la contaminación y seguridad

Figura n.º 18. Contenedor grande



Nombre	Contenedor grande
Marca	Weber
Capacidad	1100 lt
Otras características	Elaborado en polietileno con 4 ruedas, 2 frenos y tapa hermética

Fuente: Página web W-Weber

### **Bandeja grande**

Para el transporte y almacenamiento provisional de la materia prima a ser envasada, elaborada en acero inoxidable para evitar la contaminación y residuos. Cuenta con tapa del mismo material

Figura n.º19. Bandeja Grande



Nombre	Bandeja
Marca	Winco
Capacidad	6 lt
Otras características	De acero inoxidable, esquinas doblemente reforzadas y diseño de sus bordes resistente a los impactos. Con tapa del mismo material

Fuente: Página web Winco

### **Pala para llenado**

Herramienta que facilitará el llenado de los frascos, elaborada en acero inoxidable para facilitar la limpieza y evitar la contaminación.

Figura n.º. 20 Pala llenado



Nombre	Pala llenado
Marca	Mucso
Capacidad	100 gr
Otras características	De acero inoxidable con manija

Fuente: Página web Mucso

### Estante

Donde se almacenarán las cajas con producto terminado, se dispondrán 4 estantes de 5 bandejas con capacidad de 40 kg por bandeja en el almacén, también se dispondrá de 1 estante adicional en la planta de producción para productos en proceso

Figura n.º 21. Estante



Fuente: Página web Metalcom

#### 4.6. Planta

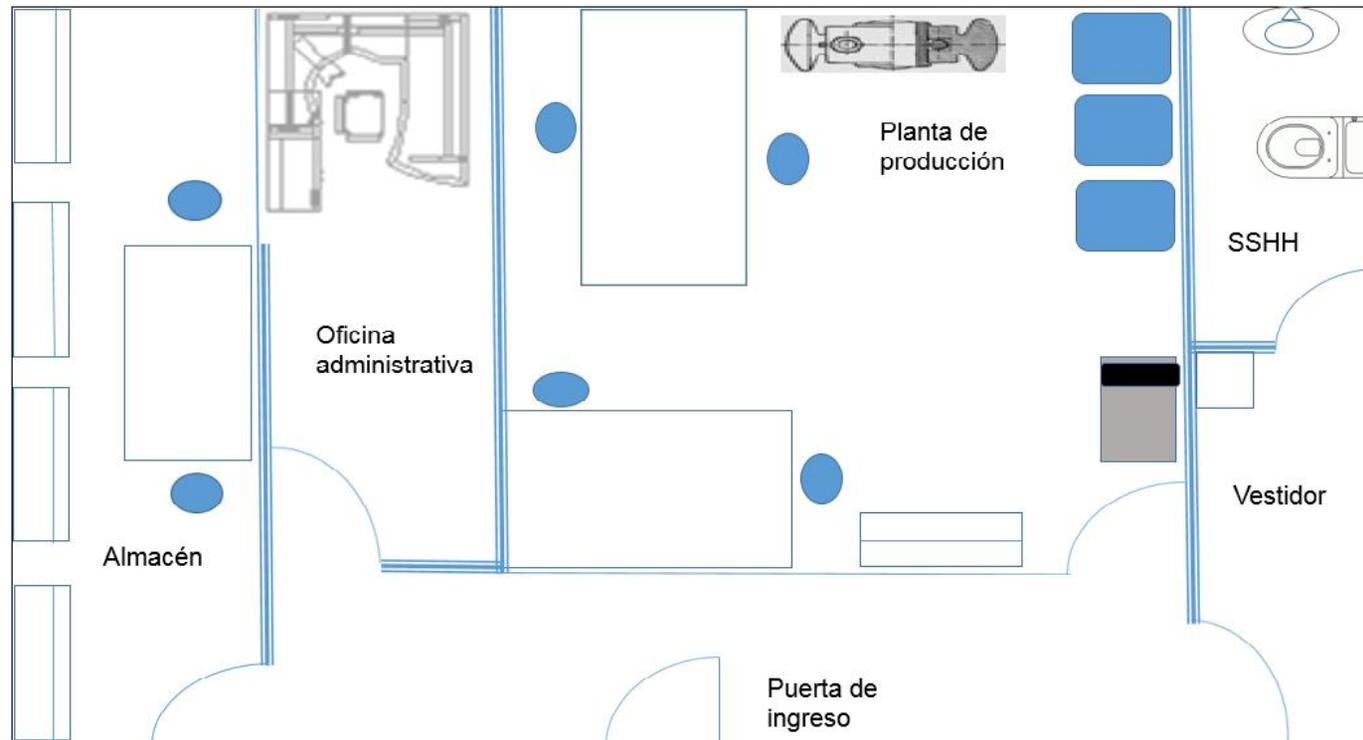
Es espacio físico de la planta de producción tiene mucha importancia y tiene que cumplir con las características necesarias para brindar todas las facilidades para la óptima producción.

##### 4.6.1. Ambientes

- ) Planta de producción. Es el principal ambiente de la planta, no tiene acceso directo a ambientes que puedan causar contaminación como los SSHH, en este ambiente se dispondrán 2 mesas de trabajo con sus respectivas sillas, la máquina despalitadora, la balanza de piso, contenedores herméticos para almacenamiento de materia prima y un estante para frascos etiquetas y material de embalaje.
- ) Almacén. En este ambiente se dispondrán estantes para almacenamiento de productos terminados, por el tamaño de las cajas no será necesario ubicarlas en palets. También se dispondrá de una mesa y sillas para facilitar la movilización de cajas como el trabajo administrativo.
- ) Oficina administrativa. En este ambiente se realizará el trabajo administrativo para la cual se dispondrá de escritorio, silla y los artículos de oficina necesarios.
- ) Servicios higiénicos. Indispensables en todo ambiente de trabajo, aquí se debe contar con jabón desinfectante y toallas descartables así como los insumos de limpieza necesarios.
- ) Vestidor. Anexo a los SSHH donde los trabajadores se cambiarán de ropa y guardarán sus pertenencias en un locker, de este ambiente los trabajadores deben salir debidamente vestidos para ingresar a la planta de producción.

EL diseño se realizó tomando en cuenta el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA

Figura n.º22. Diseño de planta



Fuente: Elaboración propia

#### 4.7. Personal

Fijo

- ) Colaborador de producción
- ) Administrador

Por servicios específicos

- ) Especialista agrónomo.
- ) Operador de máquina despaltadora.
- ) Contador.
- ) Colaborador de producción de acuerdo a requerimiento.

##### 4.7.1. Funciones

###### 4.7.1.1. Colaborador de producción

- ) Realizar los procesos de manejo de materia prima y producto terminado como recepción, pesado, envasado, etc.
- ) Movilización de producto terminado para almacenamiento o transporte.
- ) Registro adecuado de procesos, ingreso y salida de materia prima y producto terminado.
- ) Ubicación adecuada de desechos.
- ) Limpieza de lugar de trabajo.

###### 4.7.1.2. Administrador

- ) Elaboración y seguimiento de documentos de gestión para la exportación del producto terminado.
- ) Coordinación con proveedores de materia prima, envases y servicios.
- ) Pago de servicios.
- ) Supervisión general de la planta de producción.

###### 4.7.1.3. Especialista agrónomo

- ) Revisión de materia prima antes de iniciar proceso.
- ) Análisis periódico de muestras materia prima en laboratorio.
- ) Elaboración de informes.

###### 4.7.1.4. Operador máquina despaltadora

- ) Operará la máquina despaltadora.
- ) Realizará limpieza y mantenimiento de la máquina

- 4.7.1.5. Contador
  - ) Manejar el área contable de la empresa.
  - ) Elaborar y presentar informes a SUNAT
- 4.7.1.6. Colaborador de producción de acuerdo a requerimiento
  - ) Cumplirá las mismas funciones del operador fijo
  - ) Sus servicios se requerirán de acuerdo a las necesidades de la empresa
- 4.7.1.7. Vigilante
  - ) Velará por la seguridad del local por las noches.
  - ) Elaborará informes de seguridad
  - ) Informará de inmediato sobre cualquier peligro.

## 5. Certificaciones

Para poder exportar se deben cumplir con los requerimientos de los países de destino de nuestro producto, para tal fin se gestionarán:

### 5.1. Certificación Orgánica

Es un proceso de control permanente que permite verificar la Calidad Orgánica de un producto, validando el cumplimiento de la Normas de Producción Orgánica que correspondan, orientadas al mercado destino de dicho producto. La mayoría de certificadoras coordinan y gestionan con los organismos pertinentes en los países de destino, los permisos para el ingreso de este tipo de productos, tal es el caso de la USDA Departamento de agricultura de los Estados Unidos.

Básicamente las certificadoras verifican el cumplimiento de las normas y otras relativas al cultivo orgánico y luego de aprobada la certificación realizan visitas anuales.

Puntos de control para certificación orgánica

- ) Trazabilidad
- ) Registro y auditoria interna
- ) Variedades
- ) Historial y manejo de campo
- ) Manejo de suelo y sustrato
- ) Fertilización
- ) Riego
- ) Protección de cultivos

- ) Cosecha
- ) Post Cosecha
- ) Desperdicios y contaminación
- ) Bienestar laboral
- ) Medio ambiente
- ) Quejas

## 6. Sistema de distribución

Al ser el objetivo del proyecto la exportación y de acuerdo al cuadro n.º7, nuestros principales mercados serán Estados Unidos de América y la Comunidad Europea

### 6.1. Exportación de alimentos a los Estados Unidos de América

El Perú y Estados Unidos tienen vigente un Acuerdo de Promoción Comercial (APC) firmado en Washington D.C. el 12 de abril de 2006; y entró en Vigencia el 1 Febrero de 2009. De acuerdo a este acuerdo los productos que se exportarán tienen acceso permanente con arancel cero.

Según la guía de requisitos de acceso de alimentos a los Estados Unidos publicada por la Comisión de Promoción del Perú para la exportación del Turismo, Promperú el 2015 se requiere:

#### 6.1.1.Registro de instalaciones alimenticias (Food facility registration)

Las instalaciones donde se fabriquen, procesen, envasen o almacenen alimentos para consumo humano o animal que serán comercializados dentro de los Estados Unidos deberán registrarse ante la FDA.

El registro y las actualizaciones se hacen de forma gratuita a través de la página Web de la FDA, en el siguiente enlace: [www.access.fda.gov](http://www.access.fda.gov). Una instalación extranjera deberá asignar un agente en Estados Unidos.

6.1.2.Notificación previa de alimentos importados (Prior notice) La Ley contra el Bioterrorismo exige que la FDA reciba notificación previa de los alimentos importados a los EE.UU. Esta es usualmente proporcionada por los importadores o brokers al servicio de Aduanas de los EE.UU. (Bureau of Customs and Border Protection-CBP) La notificación previa debe ser recibida y confirmada electrónicamente por la FDA no más de 15 días antes del arribo y no menos del tiempo especificado según los modos de transporte utilizados, como se indica:

- ) 2 horas antes del arribo por vía terrestre
- ) 4 horas antes del arribo por vía aérea o férrea
- ) 8 horas antes del arribo por vía marítima

6.1.3. Establecimiento y mantenimiento de registros. Las personas que manufacturen procesen, empaqueten, transporten, distribuyan, reciban, almacenen o importen alimentos deberán crear y mantener los registros que determine la FDA como necesarios para identificar la fuente inmediata de origen y el destinatario inmediato de los alimentos.

6.1.4. Detención administrativa La FDA está autorizada a detener de manera inmediata alimentos cuando considere que existe una evidencia o información creíble de que los alimentos constituyen una amenaza seria a la salud o la vida de las personas o animales.

6.1.5. Regulaciones para Productos Orgánicos, Para fines comerciales, los exportadores tienen la opción de exportar alimentos orgánicos, es decir, no es un requisito obligatorio que todos los alimentos a exportar a Estados Unidos deban ser orgánicos. Sin embargo, con la finalidad de proteger al consumidor, es obligatorio que todo exportador que declara su producto como orgánico esté en la capacidad de poder demostrarlo, mediante un certificado emitido por un organismo certificador acreditado ante el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), bajo las Normas Orgánicas Nacionales de EE.UU, conocidas como NOS. Los productos certificados exhiben el sello USDA ORGANIC

6.1.6. Normas de Origen, el Acuerdo de Promoción Comercial entre Perú y Estados Unidos establece en el Capítulo 4 Reglas de Origen y los Procedimientos de Origen, con el objetivo de garantizar que sólo las mercancías que califiquen como originarias puedan acceder al trato arancelario preferencial. El certificado de origen acreditará que las mercancías son originarias del Perú o de los Estados Unidos.

6.2. **Exportar alimentos a la Comunidad Europea.** Las importaciones de alimentos deben cumplir, entre otras, las siguientes condiciones generales:

6.2.1. Principios y requisitos necesarios de la legislación alimentaria

No se puede comercializar ningún alimento que no sea seguro para la salud o que no sea apto para el consumo. Deben tenerse en cuenta los factores siguientes:

- o Las condiciones normales de uso.
- o La información ofrecida al consumidor.

- Los efectos inmediatos o a largo plazo sobre la salud.
- Los efectos tóxicos acumulativos.
- La sensibilidad específica de determinados grupos de consumidores (por ejemplo, los niños).

#### 6.2.2. Seguridad de los alimentos

No se puede comercializar ningún alimento que no sea seguro para la salud o que no sea apto para el consumo. Deben tenerse en cuenta los factores siguientes:

- Las condiciones normales de uso.
- La información ofrecida al consumidor.
- Los efectos inmediatos o a largo plazo sobre la salud.
- Los efectos tóxicos acumulativos.
- La sensibilidad específica de determinados grupos de consumidores (por ejemplo, los niños).

#### 6.2.3. Higiene de los productos alimenticios

El principio clave es que todas las personas que trabajen en el sector alimentario deben garantizar unas prácticas higiénicas en cada una de las fases del proceso de producción.

Los objetivos higiénicos generales que se fijan en el anexo II abarcan ámbitos tales como:

- Los locales y los equipos destinados a los productos alimenticios.
- Las condiciones de transporte.
- Los desperdicios de productos alimenticios.
- El suministro de agua.
- La higiene del personal y la formación de los trabajadores del sector de la alimentación.
- El envasado y el embalaje.
- Los procesos de tratamiento térmico.

### 6.3. ExportaFácil

Herramienta creada por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, en la página web de PromPerú podemos encontrar la siguiente información

Para que las empresas puedan exportar de manera ágil y simplificada está ExportaFácil. Esta herramienta diseñada hace cinco años brinda a las micro, pequeñas y medianas empresas peruanas la oportunidad de enviar sus productos a otro país utilizando el correo postal.

ExportaFácil permite realizar exportaciones hasta por un valor de 5 mil dólares FOB por despacho, sin necesidad de tener que tratar a un agente de aduanas o a un tercero que se encargue de realizar trámites adicionales para el exportador.

Utilizar esta herramienta es un ahorro para el exportador, al no tener que asumir los costos por almacenamiento, agenciamiento de aduanas<sup>1</sup> y embalajes (estos son entregados por Serpost de forma gratuita).

Asimismo, realizar este trámite es muy simple. La Declaración Ex- porta Fácil (DEF) se completa desde cualquier computadora con Internet y, además, el exportador puede utilizar el servicio desde cualquier punto del país que tenga una oficina de Serpost.

Otra facilidad se encuentra en las tarifas competitivas y modalidades de envío acorde a las necesidades del exportador. Existen tres modalidades que se establecen en función del peso, destino y modalidad de envío elegida<sup>2</sup>. A su vez, el usuario obtiene seguridad por su mercancía con la tasa de indemnización postal que se brinda.

Por último, esta herramienta brinda al exportador el derecho al drawback<sup>3</sup> y otros reintegros tributarios, tales como la devolución del IGV.

#### Pasos para utilizar Exporta Fácil

- ❖ Para utilizar el sistema es necesario contar con el Registro único del Contribuyente (RUC), ya sea como persona natural con negocio propio o persona jurídica. Incluso personas naturales del Régimen único Simplificado (RUS) pueden exportar a través de Exporta Fácil, utilizando boletas de venta.
- ❖ La DEF se completa en línea a través del portal de la Sunat utilizando la clave para operaciones en línea (SOL). La declaración tiene campos muy sencillos y no existe penalidad por equivocación.
- ❖ Al culminar esta etapa se procede con la impresión de cuatro copias de la DEF y una adicional por cada bulto enviado (esto es lo que se conoce como trámite aduanero).
- ❖ Finalizado el trámite aduanero, el exportador debe acudir a cualquier oficina autorizada de Serpost en el país llevando la mercancía a exportar, las copias de la declaración firmadas, comprobante de pago y la documentación que requiera la mercancía para su salida al exterior.

- ❖ En la oficina de Serpost proceden con la identificación del exportador o del representante legal (si es persona jurídica) y luego asignan el número de guía postal para consignarla en la DEF.
- ❖ Finalmente, la mercancía y documentación entregada son trasladadas al Centro de Clasificación Postal de Serpost, en Lima, para su control aduanero y posterior embarque en las líneas aéreas comerciales.

## 7. Análisis Económico y financiero

Como punto de partida de este análisis recordaremos nuestro mercado, que son los países que importan plantas aromáticas, entre los años 2011 al 2013, el porcentaje de crecimiento de las importaciones fluctuó entre 5.47% y 13.32 %

Cuadro n.º 8. Crecimiento mundial importaciones plantas aromáticas

Año	2011	Variación %	2012	Variación %	2013	Variación %	2014
Mundo	2,163.33	5.47	2,281.73	13.32	2,585.60	6.12	2743.82

Fuente Elaboración propia

### 7.1. Estructura de costos

#### 7.1.1. Materiales e insumos

En el siguiente cuadro se detallan los costos mensuales de todos los materiales e insumos necesarios para la elaboración del producto. Aquí básicamente se considera la materia prima, envases y embalajes

Cuadro n.º9. Materiales e insumos

Materiales e insumos	Unidad Medida	Cantidad	Precio Unitario S/.	Total S/.	Precio con IGV S/.	Total S/.
Plantas aromáticas deshidratadas	Kilo	919	6.8	6249.2	8.024	7374.056
Frascos	Unidad	14149	2	28298	2.36	33391.64
Etiquetas	Unidad	28298	0.1	2829.8	0.118	3339.164
Cajas	Unidad	884	4	3537.25	4.72	4173.96
<b>Sub Total</b>				<b>S/. 40,914.25</b>		<b>S/. 48,278.82</b>

Fuente Elaboración Propia

#### 7.1.2. Gastos indirectos de fabricación

En el siguiente cuadro tenemos el detalle de costos por mes de los servicios y materiales indirectos necesarios para la elaboración del producto.

Cuadro n.º10. Gastos Indirectos de fabricación

Gastos Indirectos de Fabricación	Unidad Medida	Cant.	Precio Unitario S/.	Total S/.
Alquiler local	Mes	1	1500	1,500.00
Servicio de agua	Mes	1	80	80.00
Servicio de luz	Mes	1	200	200.00
Kit de limpieza	Mes	1	200	200.00
Guantes x 100 unidades	Mes	4	15	60.00
Mascarilla descartable x 100 unidades	Mes	2	13	26.00
Gorra descartable x 100 unidades	Mes	2	15	30.00
Mandil tela (Se necesitan 12 x año)	Mes	1	40	40.00
Bolsas de basura x 100 unidades	Mes	2	25	50.00
Extintor + mantenimiento en proporción a un mes	Mes	2	10	20.00
Botiquín + reposición medicinas proporcional mes	Mes	1	20	20.00
<b>Sub Total</b>				<b>S/. 2,226.00</b>

Fuente: Elaboración propia

### 7.1.3. Mano de obra directa

En el siguiente cuadro se detallan los costos mensuales correspondientes a la contratación de los colaboradores encargados directamente de la elaboración del producto, cabe destacar que sólo uno de ellos es fijo es decir se encuentra en planilla, los demás serán contratados por un servicio.

Cuadro n.º 11. Mano de Obra directa

Mano de Obra Directa	Unidad Medida	Cantidad	Precio Unitario S/.	Costo Real Total S/.
Colaborador de producción ( fijo)	Mes	1	800	1,168.00
Especialista Agrónomo (Servicios semanal más toma de muestras)	Mes	1	1500	1,500.00
Operador despalitadora (Servicio semanal)	Mes	1	250	250.00
<b>Sub Total</b>				<b>S/. 2,918.00</b>

Fuente: Elaboración propia

### 7.1.4. Gastos de administración y ventas

En el siguiente cuadro se detallan los gastos mensuales correspondientes a sueldos de colaboradores encargados de administración, ventas y otros, así como los bienes y servicios relacionados.

Cuadro n.º 12 Gastos de administración y ventas

Gastos de Administración	Unidad Medida	Cant.	Precio Unitario S/.	Total S/.
Administrador (Fijo)	Mes	1	2000	2,919.00
Contador (Servicios)	Mes	1	500	500.00
Vigilante (Servicio)	Mes	1	300	300.00
Internet y teléfono fijo	Mes	1	150	150.00
Servicio celular e internet	Mes	1	99	99.00
Servicio celular simple	Mes	1	35	35.00
Certificación orgánica	Mes	1	365	365.00
Tinta impresora	Mes	1	50	50.00
Kit útiles de oficina	Mes	1	250	250.00
Movilidad	Mes	1	200	200.00
Transporte al puerto del Callao	Tonelada	3.5	150	525.00
<b>Sub Total</b>				<b>S/. 5,393.00</b>

Fuente: Elaboración propia

#### 7.1.5. Depreciación de activo fijo

A continuación se detalla de acuerdo al tiempo definido por SUNAT la depreciación de los activos tanto mensual como anual.

Cuadro n.º13. Depreciación activo fijo

Depreciación del Activo Fijo	Precio total S/.	Porcentaje depreciación	Depreciación Anual S/.	Depreciación Mensual S/.
Clasificadora (1)	15000	10%	1,500.00	125.00
Mesa de trabajo (3)	2700	10%	270.00	22.50
Balanza digital de precisión (2)	1000	10%	100.00	8.33
Balanza plataforma (1)	600	10%	60.00	5.00
Contenedor polietileno (4)	6040	10%	604.00	50.33
Bandeja de acero con tapa (6)	870	10%	87.00	7.25
Pala llenado (4)	80	10%	8.00	0.67
Estante ángulos ranurados (5)	750	10%	75.00	6.25
Escritorio	400	10%	40.00	3.33
Silla giratoria	100	10%	10.00	0.83
Silla giratoria	360	10%	36.00	3.00
Casillero metálico	290	10%	29.00	2.42
Contenedores basura	200	10%	20.00	1.67
Laptop	3100	25%	775.00	64.58
Impresora	700	25%	175.00	14.58
Smartphone	600	25%	150.00	12.50
Celular básico	70	25%	17.50	1.46
<b>Sub Total</b>			<b>S/. 3,956.50</b>	<b>S/. 329.71</b>

Fuente Elaboración propia

#### 7.1.6. Consolidado de estructura de costos

El siguiente cuadro se ha elaborado con la información de los cuadros n° 9, 10, 11, 12 y 13 donde todos los costos son sumados y divididos entre la cantidad de unidades que se proyecta producir este resultado es el costo unitario al cual se aplica un margen de ganancia que en este caso es 19.6%

Cuadro n.º14. Consolidado de estructura de costos

<b>Costos Fijos</b>	<b>Sub Total</b>
Depreciación	S/. 329.71
Gastos indirectos de fabricación	S/. 2,226.00
Gastos de Administración	S/. 5,393.00
Mano de obra directa	S/. 2,918.00
<b>Total</b>	<b>S/. 10,866.71</b>
<b>Costos Variables</b>	<b>Sub Total</b>
Materia prima directa	S/. 48,278.82
<b>Total</b>	<b>S/. 48,278.82</b>
<b>COSTO TOTAL = CF + CV</b>	<b>S/. 59,145.52</b>
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>S/.4.18</b>
<b>PRECIO DE VENTA</b>	<b>S/.5.00</b>
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO unidades</b>	<b>13255.2</b>

Fuente: Elaboración propia

## 7.2. Finanzas

### 7.2.1. Proyección de ventas

En los siguientes cuadros se realiza una proyección de ventas a tres años, cada cuadro detalla un año, se considera un crecimiento anual de 10%

Cuadro n.º .15 Proyección de ventas año 1

INGRESOS	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	ene.-17	1-feb.-17	3-mar.-17	2-abr.-17	2-may.-17	1-jun.-17	1-jul.-17	31-jul.-17	30-ago.-17	29-sep.-17	29-oct.-17	28-nov.-17	28-dic.-17
Unidades		14149	14149	14149	14149	14149	14149	14149	14149	14149	14149	14149	14149
Precio de venta	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
Venta	-	70.745	70.745	70.745	70.745	70.745	70.745	70.745	70.745	70.745	70.745	70.745	70.745
<b>TOTAL INGRESO:</b>	<b>0.00</b>	<b>70745.00</b>											

COSTO DE	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	01-ene-17	1-feb.-17	3-mar.-17	2-abr.-17	2-may.-17	1-jun.-17	1-jul.-17	31-jul.-17	30-ago.-17	29-sep.-17	29-oct.-17	28-nov.-17	28-dic.-17
Unidades	14149	14149	14149	14149	14149	14149	14149	14149	14149	14149	14149	14149	14149
Gasto Total	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18
Costo de ventas	59.146	59.146	59.146	59.146	59.146	59.146	59.146	59.146	59.146	59.146	59.146	59.146	59.146
<b>EGRESOS COMO COSTOS DE VENTAS</b>	<b>59145.52</b>												

Fuente: Elaboración propia

Cuadro n.º. 16 Proyección de ventas año 2

INGRESOS	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
	27-ene.-18	26-feb.-18	28-mar.-18	27-abr.-18	27-may.-18	26-jun.-18	26-jul.-18	25-ago.-18	24-sep.-18	24-oct.-18	23-nov.-18	23-dic.-18
Unidades	15,563.90	15,563.90	15,563.90	15,563.90	15,563.90	15,563.90	15,563.90	15,563.90	15,563.90	15,563.90	15,563.90	15,563.90
Precio de venta	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
Venta	77.820	77.820	77.820	77.820	77.820	77.820	77.820	77.820	77.820	77.820	77.820	77.820
<b>TOTAL INGRESO</b>	<b>77819.50</b>											
COSTO DE	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
	27-ene.-18	26-feb.-18	28-mar.-18	27-abr.-18	27-may.-18	26-jun.-18	26-jul.-18	25-ago.-18	24-sep.-18	24-oct.-18	23-nov.-18	23-dic.-18
Unidades	15563.9	15563.9	15563.9	15563.9	15563.9	15563.9	15563.9	15563.9	15563.9	15563.9	15563.9	15563.9
Gasto Total	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18
Costo de ventas	65.060	65.060	65.060	65.060	65.060	65.060	65.060	65.060	65.060	65.060	65.060	65.060
<b>EGRESOS COMO COSTOS DE VENTAS</b>	<b>65060.08</b>											

Fuente: Elaboración Propia

Cuadro n.º17. proyección de ventas año 3

INGRESOS	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	TOTAL
	22-ene.-19	21-feb.-19	23-mar.-19	22-abr.-19	22-may.-19	21-jun.-19	21-jul.-19	20-ago.-19	19-sep.-19	19-oct.-19	18-nov.-19	18-dic.-19	
Unidades	17,120.29	17,120.29	17,120.29	17,120.29	17,120.29	17,120.29	17,120.29	17,120.29	17,120.29	17,120.29	17,120.29	17,120.29	
Precio de venta	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	
Venta	85,601	85,601	85,601	85,601	85,601	85,601	85,601	85,601	85,601	85,601	85,601	85,601	2,809,991
<b>TOTAL INGRESOS</b>	<b>85601.45</b>	<b>2809991.40</b>											

COSTO DE	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	TOTAL
	22-ene.-19	21-feb.-19	23-mar.-19	22-abr.-19	22-may.-19	21-jun.-19	21-jul.-19	20-ago.-19	19-sep.-19	19-oct.-19	18-nov.-19	18-dic.-19	
Unidades	17120.29	17120.29	17120.29	17120.29	17120.29	17120.29	17120.29	17120.29	17120.29	17120.29	17120.29	17120.29	
Gasto Total	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	4.18	
Costo de ventas	71,566	71,566	71,566	71,566	71,566	71,566	71,566	71,566	71,566	71,566	71,566	71,566	2,408,406
<b>EGRESOS COMO COSTOS DE VENTAS</b>	<b>71566.08</b>	<b>2408405.71</b>											

Fuente: Elaboración propia

### 7.2.2. Flujos proyectados

En los siguientes cuadros se realiza un flujo de efectivo donde se consideran los ingresos por las ventas, los egresos por los costos fijos y variables, el pago de impuestos así como el pago de un crédito con el que se financiaría la inversión inicial cuyo monto es S/. 34 890, como en la serie anterior se proyecta a 3 años con un crecimiento anual de 10%

Cuadro n.º 18 Flujos proyectados año 1

INGRESOS	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	ene.-17	feb.-17	mar.-17	abr.-17	may.-17	jun.-17	jul.-17	jul.-17	ago.-17	sep.-17	oct.-17	nov.-17	dic.-17
Venta	-	70,745	70,745	70,745	70,745	70,745	70,745	70,745	70,745	70,745	70,745	70,745	70,745
<b>TOTAL INGRESOS</b>	<b>0.00</b>	<b>70745.00</b>											
EGRESOS													
Egresos	59,146	59,146	59,146	59,146	59,146	59,146	59,146	59,146	59,146	59,146	59,146	59,146	59,146
<b>EGRESOS</b>	<b>59,145.52</b>												
UTILIDADES ANTES DE IMPUESTOS	(59,145.52)	11,599.48	11,599.48	11,599.48	11,599.48	11,599.48	11,599.48	11,599.48	11,599.48	11,599.48	11,599.48	11,599.48	11,599.48
Impuesto a la renta(30%)		3,480	3,480	3,480	3,480	3,480	3,480	3,480	3,480	3,480	3,480	3,480	3,480
<b>SUB-TOTAL EGRESOS</b>	<b>59,145.52</b>	<b>62,625.37</b>											
FLUJO DE CAJA ECONÓMICO													
Saldo Neto	(59,145.52)	8,119.63	8,119.63	8,119.63	8,119.63	8,119.63	8,119.63	8,119.63	8,119.63	8,119.63	8,119.63	8,119.63	8,119.63
Saldo Anterior		-59,145.52	-51,025.89	-42,906.26	-34,786.62	-26,666.99	-18,547.36	-10,427.72	-2,308.09	5,811.55	13,931.18	22,050.81	30,170.45
<b>Saldo Acumulado</b>	<b>(59,145.52)</b>	<b>(51,025.89)</b>	<b>(42,906.26)</b>	<b>(34,786.62)</b>	<b>(26,666.99)</b>	<b>(18,547.36)</b>	<b>(10,427.72)</b>	<b>(2,308.09)</b>	<b>5,811.55</b>	<b>13,931.18</b>	<b>22,050.81</b>	<b>30,170.45</b>	<b>38,290.08</b>
DEUDAS FINANCIERAS													
FINANCIAMIENTO PROPUESTO:	(34,890.00)												
Pago del Financiamiento		S/. 1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06
FLUJO DE CAJA FINANCIERO													
Saldo Neto	-94,035.52	6,948.58	6,948.58	6,948.58	6,948.58	6,948.58	6,948.58	6,948.58	6,948.58	6,948.58	6,948.58	6,948.58	6,948.58
<b>Saldo Acumulado</b>	<b>-94035.52</b>	<b>(87,086.94)</b>	<b>(80,138.37)</b>	<b>(73,189.79)</b>	<b>(66,241.21)</b>	<b>(59,292.63)</b>	<b>(52,344.05)</b>	<b>(45,395.47)</b>	<b>(38,446.89)</b>	<b>(31,498.32)</b>	<b>(24,549.74)</b>	<b>(17,601.16)</b>	<b>(10,652.58)</b>

Fuente: Elaboración propia

Cuadro n.º. 19 Flujos proyectados año 2

INGRESOS	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
	ene.-18	feb.-18	mar.-18	abr.-18	may.-18	jun.-18	jul.-18	ago.-18	sep.-18	oct.-18	nov.-18	dic.-18
Venta	77,820	77,820	77,820	77,820	77,820	77,820	77,820	77,820	77,820	77,820	77,820	77,820
<b>TOTAL INGRESOS</b>	<b>77819.50</b>	<b>77819.50</b>	<b>77819.50</b>	<b>77819.50</b>	<b>77819.50</b>	<b>77819.50</b>	<b>77819.50</b>	<b>77819.50</b>	<b>77819.50</b>	<b>77819.50</b>	<b>77819.50</b>	<b>77819.50</b>
EGRESOS												
Egresos	65,060	65,060	65,060	65,060	65,060	65,060	65,060	65,060	65,060	65,060	65,060	65,060
<b>EGRESOS</b>	<b>65,060.08</b>	<b>65,060.08</b>	<b>65,060.08</b>	<b>65,060.08</b>	<b>65,060.08</b>	<b>65,060.08</b>	<b>65,060.08</b>	<b>65,060.08</b>	<b>65,060.08</b>	<b>65,060.08</b>	<b>65,060.08</b>	<b>65,060.08</b>
UTILIDADES ANTES DE IMPUESTOS	12,759.42	12,759.42	12,759.42	12,759.42	12,759.42	12,759.42	12,759.42	12,759.42	12,759.42	12,759.42	12,759.42	12,759.42
Impuesto a la renta(30%)	3,828	3,828	3,828	3,828	3,828	3,828	3,828	3,828	3,828	3,828	3,828	3,828
<b>SUB-TOTAL EGRESOS</b>	<b>68,887.90</b>	<b>68,887.90</b>	<b>68,887.90</b>	<b>68,887.90</b>	<b>68,887.90</b>	<b>68,887.90</b>	<b>68,887.90</b>	<b>68,887.90</b>	<b>68,887.90</b>	<b>68,887.90</b>	<b>68,887.90</b>	<b>68,887.90</b>
FLUJO DE CAJA ECONÓMICO												
<b>Saldo Neto</b>	8,931.60	8,931.60	8,931.60	8,931.60	8,931.60	8,931.60	8,931.60	8,931.60	8,931.60	8,931.60	8,931.60	8,931.60
Saldo Anterior	38,290.08	47,221.68	56,153.27	65,084.87	74,016.47	82,948.07	91,879.66	100,811.26	109,742.86	118,674.45	127,606.05	136,537.65
<b>Saldo Acumulado</b>	<b>47,221.68</b>	<b>56,153.27</b>	<b>65,084.87</b>	<b>74,016.47</b>	<b>82,948.07</b>	<b>91,879.66</b>	<b>100,811.26</b>	<b>109,742.86</b>	<b>118,674.45</b>	<b>127,606.05</b>	<b>136,537.65</b>	<b>145,469.25</b>
DEUDAS FINANCIERAS												
FINANCIAMIENTO												
Pago del Financiamiento	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06
FLUJO DE CAJA FINANCIERO												
<b>Saldo Neto</b>	7,760.54	7,760.54	7,760.54	7,760.54	7,760.54	7,760.54	7,760.54	7,760.54	7,760.54	7,760.54	7,760.54	7,760.54
<b>Saldo Acumulado</b>	<b>(2,892.04)</b>	<b>4,868.50</b>	<b>12,629.05</b>	<b>20,389.59</b>	<b>28,150.13</b>	<b>35,910.67</b>	<b>43,671.21</b>	<b>51,431.76</b>	<b>59,192.30</b>	<b>66,952.84</b>	<b>74,713.38</b>	<b>82,473.92</b>

Fuente: Elaboración propia

Cuadro n.º. 20 Flujos proyectados año 3

INGRESOS	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	TOTAL
	ene.-19	feb.-19	mar.-19	abr.-19	may.-19	jun.-19	jul.-19	ago.-19	sep.-19	oct.-19	nov.-19	dic.-19	
Venta	85,601	85,601	85,601	85,601	85,601	85,601	85,601	85,601	85,601	85,601	85,601	85,601	2,809,991
<b>TOTAL INGRESOS</b>	<b>85601.45</b>	<b>2809991.40</b>											
EGRESOS													
Egresos	71,566	71,566	71,566	71,566	71,566	71,566	71,566	71,566	71,566	71,566	71,566	71,566	2,408,405.71
<b>EGRESOS</b>	<b>71,566.08</b>	<b>2,408,405.71</b>											
UTILIDADES ANTES DE IMPUESTOS	14,035.37	14,035.37	14,035.37	14,035.37	14,035.37	14,035.37	14,035.37	14,035.37	14,035.37	14,035.37	14,035.37	14,035.37	401,585.69
Impuesto a la renta(30%)	4,211	4,211	4,211	4,211	4,211	4,211	4,211	4,211	4,211	4,211	4,211	4,211	138,219.36
<b>SUB-TOTAL EGRESOS</b>	<b>75,776.69</b>	<b>2,546,625.07</b>											
FLUJO DE CAJA ECONÓMICO													
Saldo Neto	9,824.76	9,824.76	9,824.76	9,824.76	9,824.76	9,824.76	9,824.76	9,824.76	9,824.76	9,824.76	9,824.76	9,824.76	<b>263,366.33</b>
Saldo Anterior	145,469.25	155,294.00	165,118.76	174,943.52	184,768.27	194,593.03	204,417.79	214,242.54	224,067.30	233,892.06	243,716.81	253,541.57	
<b>Saldo Acumulado</b>	<b>155,294.00</b>	<b>165,118.76</b>	<b>174,943.52</b>	<b>184,768.27</b>	<b>194,593.03</b>	<b>204,417.79</b>	<b>214,242.54</b>	<b>224,067.30</b>	<b>233,892.06</b>	<b>243,716.81</b>	<b>253,541.57</b>	<b>263,366.33</b>	
DEUDAS FINANCIERAS													
FINANCIAMIENTO													
Pago del Financiamiento	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	1,171.06	(34,890.00)
													42,157.98
FLUJO DE CAJA FINANCIERO													
Saldo Neto	8,653.70	8,653.70	8,653.70	8,653.70	8,653.70	8,653.70	8,653.70	8,653.70	8,653.70	8,653.70	8,653.70	8,653.70	<b>186,318.34</b>
Saldo Acumulado	91,127.63	99,781.33	108,435.03	117,088.73	125,742.43	134,396.13	143,049.84	151,703.54	160,357.24	169,010.94	177,664.64	186,318.34	

Fuente: Elaboración propia

### 7.2.3. Determinación del VAN y TIR

Estos dos indicadores Valor Actual Neto VAN y Tiempo Interno de Retorno TIR son indispensables para el análisis financiero de un proyecto de inversión, se toma como base la información de los flujos proyectados. Como en las series anteriores se proyecta a 3 años

Cuadro n.º .21 determinación VAN y TIR año 1

MESES	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	ene.-17	feb.-17	mar.-17	abr.-17	may.-17	jun.-17	jul.-17	jul.-17	ago.-17	sep.-17	oct.-17	nov.-17	dic.-17
<b>DATOS DE LA INVERSION</b>													
APORTE FINANCIERO	(34,890.00)												
APORTE DE LOS SOCIOS	-												
<b>SALDOS</b>													
Ingresos Netos mensuales	-94,035.52	6,948.58	6,948.58	6,948.58	6,948.58	6,948.58	6,948.58	6,948.58	6,948.58	6,948.58	6,948.58	6,948.58	6,948.58
Saldo Acumulado	-94035.52	(87,086.94)	(80,138.37)	(73,189.79)	(66,241.21)	(59,292.63)	(52,344.05)	(45,395.47)	(38,446.89)	(31,498.32)	(24,549.74)	(17,601.16)	(10,652.58)

Fuente: Elaboración propia

Cuadro n.º.22 Detrminación VAN y TIR año 2

MESES	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
	ene.-18	feb.-18	mar.-18	abr.-18	may.-18	jun.-18	jul.-18	ago.-18	sep.-18	oct.-18	nov.-18	dic.-18
<b>DATOS DE LA INVERSION</b>												
APORTE FINANCIERO												
APORTE DE LOS SOCIOS												
<b>SALDOS</b>												
Ingresos Netos mensuales	7,760.54	7,760.54	7,760.54	7,760.54	7,760.54	7,760.54	7,760.54	7,760.54	7,760.54	7,760.54	7,760.54	7,760.54
Saldo Acumulado	(2,892.04)	4,868.50	12,629.05	20,389.59	28,150.13	35,910.67	43,671.21	51,431.76	59,192.30	66,952.84	74,713.38	82,473.92

Fuente: Elaboración propia

Cuadro n.º.23 Determinación del VAN y TIR año 3

MESES	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	TOTAL
	ene.-19	feb.-19	mar.-19	abr.-19	may.-19	jun.-19	jul.-19	ago.-19	sep.-19	oct.-19	nov.-19	dic.-19	
<b>DATOS DE LA INVERSION</b>													
APORTE FINANCIERO													(34,890.00)
APORTE DE LOS SOCIOS													-
<b>SALDOS</b>													
Ingresos Netos mensuales	8,653.70	8,653.70	8,653.70	8,653.70	8,653.70	8,653.70	8,653.70	8,653.70	8,653.70	8,653.70	8,653.70	8,653.70	151,428.34
Saldo Acumulado	91,127.63	99,781.33	108,435.03	117,088.73	125,742.43	134,396.13	143,049.84	151,703.54	160,357.24	169,010.94	177,664.64	186,318.34	
VALOR ACTUAL NETO S/:	134423.1305												
TIR ANUAL	130.01%												
TIEMPO DE RECUPERACION EN MES	18												

Fuente: Elaboración propia

#### 7.2.4. Análisis financiero

Al revisar los datos de la estructura de costos y los flujos proyectados tenemos:

- J El costo de producción es de S/ 4.18 por unidad, aplicando un margen de ganancia de 19.6% el precio de venta es de S/ 5. El punto de equilibrio es de 13255 unidades por mes, como se tiene previsto producir 14149 unidades mensualmente, estaríamos produciendo un 6.74% sobre el punto de equilibrio.
- J Para realizar la proyección de ventas se ha considerado un crecimiento conservador de 10% anual y una proyección en el tiempo de 3 años.
- J Para realizar la proyección de flujos, se estima gestionar un crédito bancario de S/.34890 que es el monto de la inversión inicial, con una Tasa de Interés Efectiva Anual TEA de 13.5% también se está considerando que el primer mes no se tendrán ingresos.
- J Al revisar los flujos acumulados tenemos que el período de recuperación de la inversión inicial es de 18 meses.
- J Al finalizar los flujos proyectados tenemos que el Valor Actual Neto VAN es de S/.134423 al ser este valor positivo podemos concluir que la inversión produciría ganancias por encima de la rentabilidad mínima (Interés bancario pasivo)
- J Nuestro Tasa Interna de Retorno TIR anual de 130% es decir que está exponencialmente por encima de la rentabilidad mínima requerida que es la tasa anual que ofrecen los bancos 0.6% anual en ahorro sin plazo definido y 5.5% anual a plazo fijo de más de un año (Fuente Banco Central de Reserva del Perú)

## 8. Conclusiones

En el desarrollo del presente proyecto de inversión se han encontrado aspectos favorables para la instalación de una empresa envasadora y exportadora de plantas aromáticas, tales como:

Existe materia prima con las condiciones necesarias es decir cultivada bajo los estándares de producto orgánico, los productores están capacitados, tienen las parcelas instaladas y cuentan con la certificación. Se estima poder obtener 918 Kg anuales de plantas aromáticas secas.

Los mercados internacionales de plantas aromáticas, crecen año a año, entre los años 2011 al 2013, el porcentaje de crecimiento de las importaciones fluctuó entre 5.47% y 13.32 % una demanda suficiente y creciente para este tipo de productos, en especial los cultivados orgánicamente los cuales tienen cada vez más demanda internacional, tanto por los beneficios para la salud como para el medio ambiente.

Existe un consumidor orgánico cada vez más importante a nivel mundial, se caracteriza por ser mayormente mujer, joven, con capacidad adquisitiva y con nivel educativo alto. Estas características facilitarán y orientarán el diseño de los productos.

En el tema de exportación existen facilidades en nuestro país como es el caso de ExportaFácil, también acuerdos internacionales para exportar con arancel cero. Por otro lado la mayoría de los requisitos de los países de destino, se pueden cumplir a través de empresas con sucursales en Perú y a través de internet

Los indicadores financieros son positivos, tenemos un Valor Actual Neto VAN de S/.134423 como la cifra es mayor a cero, podemos concluir que la inversión produciría ganancias por encima de la rentabilidad mínima (Interés bancario pasivo)

Del mismo modo nuestro TIR anual es de 130% mucho mayor a la rentabilidad bancaria pasiva es decir el interés que obtenemos por depósitos en ahorros y a plazo fijo que actualmente fluctúa entre 0.6% y 5.5% anual.

En general podríamos decir que el presente es un proyecto de inversión viable

## 9. Referencias

### Bibliográficas

Andrea Urrea, P. & Castro Restrepo, D. & Díaz García, J. & Martínez Tobón, M. & Muñoz Durango, C. & Serna Betancur, R. & Osorio Durango, E (2013) *Cultivo y producción de plantas aromáticas y medicinales* (Segunda Edición)

Méndez, R. (2008) *Cultivos Orgánicos: su control biológico en plantas medicinales y aromáticas* (Segunda edición)

Mendiola, Ubilos M, Ángeles Montalbán J.M (2009) *Plantas aromáticas gastronómicas*

Nelson, C. A. (2010) *Manual de Importaciones y Exportaciones* (Cuarta Edición)

### Informes técnicos

Comisión de Promoción del Perú para la exportación del Turismo Promperú (2015) *Guía de requisitos de acceso de alimentos a los Estados Unidos.*

Agencia de los Estados para el Desarrollo Internacional USAID (2010) *Plantas medicinales y aromáticas una alternativa de producción comercial*. Fretes, G.

Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos UPA Madrid (2013) *Plantas medicinales*. Linares Gimeno, J

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Gobierno de España (2014) "Evolución de la caracterización de la tipología y perfil sociodemográfico del consumidor de alimentos ecológicos en España" GFK

### Revistas

Prochile, Alimentos orgánicos mercado hacia el crecimiento *Cultura Orgánica* n°19 (2012) marzo-abril

### Páginas Web

European Commission, Export Helpdes, Recuperado de <http://exporthelp.europa.eu>

Sistema integrado de información de comercio exterior SISEX Exportafácil, recuperado de [http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?\\_page\\_=487.48600](http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?_page_=487.48600)

SG1 Perú , recuperado de <http://www.gs1pe.org/somos/index.html>

Superintendencia Nacional de Administración Tributaria SUNAT, recuperado de: [http://www.sunat.gob.pe/estadisticasestudios/busqueda\\_comercio\\_exterior.html](http://www.sunat.gob.pe/estadisticasestudios/busqueda_comercio_exterior.html)

SUNAT Exportafácil, recuperado de <http://www.sunat.gob.pe/exportaFacil>

Sistema Integrado de Estadísticas Agrarias SIEA, recuperado de:  
<http://siea.minag.gob.pe/siea/?q=actividades-estad%C3%ADsticas-del-sistema/comercio-exterior>

Trade statistics for international business development Trademap.org, recuperado de:  
<http://trademap.org/stDataAvailability.aspx>

### **Documentos legales**

Ley n° 29196, Ley de Promoción de la Producción Orgánica o Ecológica (Enero 24, 2008)

Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA (Setiembre 25, 2008)

## Anexos

### Anexo I

#### Ubicación en partidas arancelarias de acuerdo a SUNAT

SECCIÓN:II	PRODUCTOS DEL REINO VEGETAL
CAPITULO:12	Semillas y frutos oleaginosos; semillas y frutos diversos; plantas industriales o medicinales; paja y forraje
12.1	Conos de lúpulo fresco o seco, incluso triturados, molidos o en "pellets"; lupulino.
1210.10.00.00	- Conos de lúpulo sin triturar ni moler ni en «pellets»
1210.20.00.00	- Conos de lúpulo triturados, molidos o en «pellets»; lupulino
12.11	Plantas, partes de plantas, semillas y frutos de las especies utilizadas principalmente en perfumería, medicina o para usos insecticidas, parasiticidas o similares, frescos o secos, incluso cortados, quebrantados o pulverizados.
1211.20.00.00	Raíces de «ginseng»
1211.30.00.00	Hojas de coca
1211.40.00.00	Paja de adormidera
1211.9	Los demás:
1211.90.30.00	Orégano ( <i>Origanum vulgare</i> )
1211.90.50.00	Uña de gato ( <i>Uncaria tomentosa</i> )
1211.90.60.00	Hierbaluisa ( <i>Cymbopogon citratus</i> )
1211.90.90.40	Piretro (pelitre)
1211.90.90.90	Los demás
12.12	Algarrobas, algas, remolacha azucarera y caña de azúcar, frescas, refrigeradas, congeladas o secas, incluso pulverizadas; huesos (carozos) y almendras de frutos y demás productos vegetales (incluidas las raíces de achicoria sin tostar de la
1212.21.00.00	Aptas para la alimentación humana
1212.29.00.00	Las demás
1212.91.00.00	Remolacha azucarera
1212.92.00.00	Algarrobas
1212.93.00.00	Caña de azúcar
1212.94.00.00	Raíces de achicoria
1212.99.10.00	Estevia (stevia) ( <i>Stevia rebaudiana</i> )
1212.99.90.00	Los demás

## **Anexo II**

### **LEY DE PROMOCIÓN DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA O ECOLÓGICA LEY Nº 29196**

EL PRESIDENTE DEL CONGRESO DE LA REPÚBLICA POR CUANTO:  
LA COMISIÓN PERMANENTE DEL CONGRESO DE LA REPÚBLICA; Ha dado la Ley siguiente:

### **LEY DE PROMOCIÓN DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA O ECOLÓGICA**

#### **Artículo 1.- Objeto de la Ley**

La presente Ley tiene por finalidad promover el desarrollo sostenible y competitivo de la producción orgánica o ecológica en el Perú.

#### **Artículo 2.- Objetivos específicos**

Son objetivos específicos de la presente Ley:

- a) Fomentar y promover la producción orgánica para contribuir con la superación de la pobreza, la seguridad alimentaria y la conservación de los ecosistemas y de la diversidad biológica.
- b) Desarrollar e impulsar la producción orgánica como una de las alternativas de desarrollo económico y social del país, coadyuvando a la mejora de la calidad de vida de los productores y consumidores, y a la superación de la pobreza.
- c) Definir las funciones y competencias de las instituciones encargadas de la promoción y fiscalización de la producción orgánica.
- d) Fortalecer el Sistema Nacional de Fiscalización y Control de la Producción Orgánica para garantizar la condición de los productos orgánicos en el mercado interno y externo.

#### **Artículo 3.- Principios**

La producción orgánica se fundamenta en los siguientes principios:

- a) Interactuar armoniosamente con los sistemas y ciclos naturales, respetando la vida en todas sus expresiones.
- b) Fomentar e intensificar la dinámica de los ciclos biológicos en el sistema agrícola, manteniendo o incrementando la fertilidad de los suelos, incluido el aprovechamiento sostenible de los microorganismos, de la flora y fauna que lo conforman; y de las plantas y los animales que en él se sustentan.
- c) Promover la producción de alimentos sanos e ino cuos, obtenidos en sistemas sostenibles que, además de optimizar su calidad nutritiva, guarden coherencia con los postulados de responsabilidad social.
- d) Promover y mantener la diversidad genética en el sistema productivo y en su entorno, incluyendo, para ello, la protección de los hábitats de plantas y animales silvestres.
- e) Emplear, siempre que sea posible, recursos renovables de sistemas agrícolas locales.
- f) Minimizar todas las formas de contaminación y promover el uso responsable y apropiado del agua, los recursos acuáticos y la vida que sostienen.
- g) Crear un equilibrio armónico entre la producción agrícola y la crianza animal, proporcionando al animal condiciones de vida que tomen en consideración las funciones de su comportamiento innato.
- h) Procesar los productos orgánicos utilizando, siempre que sea posible, recursos renovables, y considerar el impacto social y ecológico de los sistemas de producción y procesamiento.
- i) Promover que todas las personas involucradas en la producción agrícola y su procesamiento orgánico accedan a una mejor calidad de vida, con ingresos que les permitan cubrir sus necesidades básicas en un entorno laboral seguro.
- j) Progresar hacia un sistema de producción, procesamiento y distribución que sea socialmente justo y ecológicamente responsable.

Y los demás lineamientos establecidos en el Reglamento Técnico aprobado por Decreto Supremo N° 044-2006-AG.

#### Artículo 4.- Definiciones

**Actividad orgánica.-** Toda actividad agropecuaria que se sustenta en sistemas naturales, que busca mantener y recuperar la fertilidad de los suelos, la diversidad biológica y el manejo adecuado del agua. Excluye el uso de agroquímicos sintéticos, cuyos efectos tóxicos afecten la salud humana y causen deterioro del ambiente, y descarta el uso de organismos transgénicos. La actividad orgánica es conocida también como agricultura ecológica o biológica.

**Producto orgánico.-** Es todo aquel producto originado en un sistema de producción agrícola orgánico o sistema de recolección sostenible que emplee tecnologías que, en armonía con el medio ambiente y respetando la integridad cultural, optimicen el uso de los recursos naturales y socioeconómicos, con el objetivo de garantizar una producción agrícola sostenible.

**Productores orgánicos organizados.-** Son grupos de personas, micro, pequeños o medianos agricultores, debidamente organizados conforme a las formas establecidas por ley, con o sin fines de lucro, que se dedican a la actividad orgánica. **Certificación.-** Proceso de verificación y control del sistema de producción según las normas y criterios propios de la agricultura orgánica, que lleva a cabo un organismo de certificación autorizado.

**Cadena productiva.-** Es el sistema que agrupa a los actores económicos interrelacionados por el mercado que participan articuladamente en actividades que generan valor, alrededor de un bien o servicio, en las fases de provisión de insumos, producción, conservación, transformación, industrialización, comercialización y consumo final en los mercados internos y externos.

**Sistema de garantía participativo.-** Es el sistema desarrollado a través de la relación y participación directa entre el productor, el consumidor y otros miembros de la comunidad, quienes verifican, entre sí, el origen y la condición de los productos ecológicos u orgánicos y, a través del sistema, garantizan la producción, comercialización y consumo de estos productos en el mercado interno.

#### Artículo 5.- Competencias

El ente rector en producción orgánica es el Ministerio de Agricultura. La ejerce a través de las siguientes entidades o unidades orgánicas, de acuerdo con sus funciones:

1. La Dirección General de Promoción Agraria se encarga de la promoción y fomento de la producción orgánica.

2. El Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA es la autoridad nacional encargada de la fiscalización de la producción orgánica a nivel nacional y propone las normas y sanciones para dar garantía del producto orgánico al mercado nacional e internacional.

3. El Instituto Nacional de Investigación Agraria - INIA, como autoridad en investigación, en coordinación con instituciones públicas y privadas competentes en la producción orgánica, se encarga de establecer las líneas de experimentación e investigación competitivas y necesarias para el desarrollo de este sistema de producción.

#### **Artículo 6.- Consejo Nacional de Productos Orgánicos (CONAPO)**

Créase el Consejo Nacional de Productos Orgánicos (CONAPO), adscrito al Ministerio de Agricultura, como ente asesor y consultivo en materia de producción orgánica, con la finalidad de proponer las políticas y normas de desarrollo sostenible para el fomento y promoción de la producción orgánica. Tendrá como funciones:

- a) Brindar asesoría y absolver consultas para el fomento y producción orgánica.
- b) Proponer políticas y normas para el desarrollo sostenible del fomento y promoción de la producción orgánica.
- c) Elaborar el Plan Nacional Concertado para la Promoción y Fomento de la Producción Orgánica, en coordinación con los Consejos Regionales de Productos Orgánicos - COREPO. Encarga su implementación a las instancias del sector público de nivel central y regional, de acuerdo con el ámbito de sus competencias.

El CONAPO está conformado por:

- Un representante del Ministerio de Agricultura.
- Un representante del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- Un representante del Ministerio de la Producción.
- Un representante del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de propiedad Intelectual -INDECOPI.
- Un representante de los Consejos Regionales de Productos Orgánicos de la Costa.
- Un representante de los Consejos Regionales de Productos Orgánicos de la Sierra.
- Un representante de los Consejos Regionales de Productos Orgánicos de la Selva.
- Un representante de los Productores Orgánicos de la Costa.
- Un representante de los Productores Orgánicos de la Sierra.
- Un representante de los Productores Orgánicos de la Selva.
- Un representante de las organizaciones sin fines de lucro de apoyo a la agricultura orgánica.

El Ministro de Agricultura preside el Consejo Nacional de Productos Orgánicos - CONAPO, organismo articulador de las instituciones públicas y privadas con los intereses de la colectividad.

El período de representación de los miembros del CONAPO es de dos (2) años. Pueden ser reelegidos.

La designación de los representantes de los COREPO, de los Productores Orgánicos y de las organizaciones sin fines de lucro será establecida en el reglamento de la presente Ley.

#### **Artículo 7.- Consejos Regionales de Productos Orgánicos - COREPO**

Créanse los Consejos Regionales de Productos Orgánicos - COREPO como entes representativos regionales, con la finalidad de fortalecer la producción orgánica y de ser el enlace con el CONAPO para la elaboración del Plan Nacional Concertado para la Promoción y Fomento de la Producción Orgánica o Ecológica; los cuales contarán con participación mayoritaria de representantes de los productores organizados, así como de Comunidades Campesinas o Nativas.

#### **Artículo 8.- Certificación de los productos orgánicos**

El Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA autoriza y registra a los organismos de certificación orgánica que operan en el país; asimismo, promueve y apoya la certificación de los productos orgánicos directamente a los productores.

Sólo los productos provenientes u originarios de una producción o importación certificada por un ente certificador autorizado por el SENASA pueden ser comercializados como “orgánicos” en el país.

**Artículo 9.- Promoción de la producción orgánica.** El Ministerio de Agricultura (MINAG), el Ministerio de la Producción (PRODUCE), el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI) y los gobiernos regionales y locales promueven la producción, transformación, comercialización y consumo de los productos orgánicos o ecológicos.

El Ministerio de Relaciones Exteriores, el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR) y la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ) promueven la comercialización de los productos orgánicos en el mercado internacional.

La Agencia Peruana de Cooperación Internacional (APCI) prioriza el apoyo de la cooperación internacional no reembolsable a los proyectos de producción orgánica o ecológica.

#### **Artículo 10.- Incentivos**

a) Los gobiernos regionales y locales priorizarán su apoyo a la producción orgánica o ecológica en sus planes, programas y proyectos.

b) El Banco Agropecuario otorgará préstamos a los productores certificados durante el período de conversión a orgánicos, de sus predios, de acuerdo con los requisitos que establezca.

El Poder Ejecutivo, mediante decreto supremo, aprobará y/o propondrá en su caso, otorgar otros incentivos para promover la producción orgánica en el país y su comercialización.

#### **Artículo 11.- Beneficiarios**

Considérense beneficiarios de la presente Ley a los productores individuales u organizados, debidamente acreditados, que cumplan con las normas vigentes en materia de producción orgánica.

#### **DISPOSICIÓN DEROGATORIA ÚNICA.- Derogación**

Deróguense el Decreto Supremo N° 005-2004-AG y la Resolución Suprema N° 435-2001-PCM.

#### **DISPOSICIÓN FINAL ÚNICA.- Reglamentación**

El Poder Ejecutivo, mediante decreto supremo, reglamentará la presente Ley en un plazo de sesenta (60) días contados a partir del día siguiente de su publicación.

POR TANTO:

Habiendo sido reconsiderada la Ley por el Congreso de la República, aceptándose las observaciones formuladas por el señor Presidente de la República, de conformidad con lo dispuesto por el artículo

108 de la Constitución Política del Estado, ordeno que se publique y cumpla.

En Lima, a los veinticuatro días del mes de enero de dos mil ocho.

LUIS GONZALES POSADA EYZAGUIRRE

Presidente del Congreso de la República

ALDO ESTRADA CHOQUE

Primer Vicepresidente del Congreso de la República

## Anexo III

### Guía de Exportación USA 2015

#### Resumen Ejecutivo

Las exportaciones peruanas de productos agrícolas durante los últimos años presentan un incremento sostenido, condición que genera una mayor demanda de nuestros productos, que han logrado no solo crecer en volumen y valor, si no diversificarse a nivel mundial. Además, las actuales tendencias de consumo, han ocasionado un cambio en la presentación de nuestros productos, los cuales han debido adecuarse cada vez más a las exigencias de los mercados de destino, lo cual ha permitido entrar y consolidarse en los mercados más estrictos.

El presente informe a lo largo de sus diversas secciones muestra un resumen de los principales requisitos legales y técnicos sanitarios impuestos por el Gobierno de los Estados Unidos a las importaciones de alimentos y bebidas, sean estos de origen animal, vegetal, de procesamiento primario o con transformación.

Dado que la industria de los alimentos en los Estados Unidos se caracteriza por ser altamente dependiente de las importaciones, dicho régimen está prácticamente liberalizado, sin embargo, se encuentra condicionado al cumplimiento de requisitos de carácter sanitario y técnico, con el propósito de proteger la salud y la vida humana, animal y vegetal y así como del medio ambiente, para lo cual el país de destino tiene el derecho de establecer normas, medidas, reglamentos, etc. a las importaciones.

El presente informe ha sido elaborado con información procedente de los principales organismos que regulan las importaciones en la actividad exportadora de alimentos, mostrando por ello los requisitos de acceso de los principales grupos de alimentos que son de interés dentro del mercado americano.

Finalmente, es preciso señalar que la normativa americana de alimentos, se encuentra en proceso de actualización y cambio, por dicha razón se recomienda a los exportadores verifiquen los requisitos con sus socios de importación antes de hacer un envío, ya que la aprobación de la importación de cualquier producto estará sujeto a las normas y reglamentos del país importador según la interpretación de los funcionarios de fronteras en el momento de la inscripción del producto. En ese sentido, es importante indicar que el Gobierno de Estados Unidos promulgó una nueva Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos, conocida como FSMA por sus siglas en inglés, con la cual los importadores tienen la responsabilidad directa de garantizar que los productos finales y los proveedores de las materias primas cuentan con controles de inocuidad. Para mayores alcances sobre la ley FSMA, consulte el siguiente enlace: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/default.htm>

## 1. Información general

### 1.1. Características del mercado de los Estados Unidos en el Sector de Alimentos

El mercado estadounidense se caracteriza por ser el más importante para los países de América Latina, no solo por la relativa cercanía y las oportunidades que brinda, sino porque es el segundo importador de alimentos a nivel mundial, una de las economías más grandes del mundo, razones que lo hacen un mercado atractivo para el intercambio comercial de alimentos con nuestro país. Además, si se tiene en cuenta que Estados Unidos es un país de inmigrantes que desean conservar sus tradiciones, entre las que incluyen las alimenticias, representa una oportunidad especial de mercado.

En las últimas décadas, los hábitos de consumo han cambiado notablemente. El actual consumidor americano demanda alimentos nutritivos y saludables, se preocupa más por su salud y por mejorar su aspecto físico y nutricional. El bienestar ahora es un factor primordial para la elección de los alimentos, los consumidores eligen productos naturales, libres de grasas trans y que tengan la menor cantidad posible de sustancias químicas añadidas. Esta tendencia hace que el consumidor esté dispuesto a cambiar sus costumbres, probar alimentos novedosos, naturales, funcionales y orgánicos, los cual son valorados por su calidad más que por su precio. Además de estas preferencias, existen nuevas exigencias como la sensibilización con el medio ambiente y con la no utilización de productos químicos, lo que se demuestra mediante el creciente interés de los consumidores por los productos provenientes de la producción orgánica.

El intercambio comercial de alimentos con Estados Unidos representa un entorno favorable para nuestro país, tomando en cuenta la apertura que brinda el Acuerdo de Promoción Comercial y la demanda generada a partir de las tendencias de consumo.

Sin embargo, es de suma importancia conocer los requisitos que exigen los Estados Unidos a las importaciones, con especial atención de aquellos vinculados a proteger la salud de su población y salvaguardar el patrimonio sanitario de su propia producción agropecuaria, cuyo incumplimiento puede llegar a limitar el ingreso de los productos, pese a la vigencia del acuerdo de promoción comercial.

El crecimiento sostenido del comercio de alimentos importados en Estados Unidos ha venido acompañado de un aumento en el número de estándares y regulaciones sanitarias y fitosanitarias, así como en el rigor de la verificación de su cumplimiento.

## 1.2. Panorama económico

Estados Unidos es la economía más importante del mundo, que goza del funcionamiento de un sistema económico de libre mercado. Según el CIA World Factbook, el Producto Bruto Interno (PBI) a paridad de poder adquisitivo (PPA) ascendió a US\$ 16.72 trillones durante el año 2013, y el PBI per cápita (PPA) fue US\$ 52,800.

Estados Unidos se encuentra situado en América del Norte, tiene una superficie de 9.826.675 Km<sup>2</sup>, siendo uno de los países más grandes del mundo. Asimismo, cuenta con una población de 318.892.839<sup>1</sup> personas, es uno de los países más poblados del mundo. Su capital es Ciudad de Washington y su moneda Dólar USA.

Cuadro 1

<b><u>EEUU: Indicadores Generales</u></b>	
Población (2013 est.)	318 millones
Área	9.826 miles de Km <sup>2</sup>
PBI (PPA) 2013 est.	US\$ 16.72 trillones
<b><u>PBI per cápita (PPA) 2013 est.</u></b>	<b><u>US\$ 52.800</u></b>

Fuente: CIA World Factbook

PPA: Paridad de Poder Adquisitivo

Según las cifras del Banco Mundial, se estima que la recuperación de la economía global estará influenciada especialmente por la economía de los Estados Unidos, impulsando el crecimiento mundial en alrededor de 3,2% para este año. Las proyecciones indican un crecimiento proyectado de la económica norteamericana del 2,8% al cierre del 2014, frente al 1,9% registrado en 2013, este repunte estará alimentado por la confianza de los consumidores, la expansión de la demanda interna y el respaldo que genera la reducción de la presión fiscal.

Después de la crisis vivida en el año 2008 los americanos se consideran personas más conscientes y con menos tendencia a tener deudas, además, los americanos invierten en productos que les permitirá vivir una mejor vida cuando envejecan.

### 1.3. Acuerdos Comerciales de EE.UU.

Estados Unidos cuenta con Tratados de Libre Comercio con diversos países del mundo, estos acuerdos son el resultado del entendimiento multilateral con diversas naciones con la finalidad de armonizar los intereses comunes en materia comercial, y de esa manera mantener tanto un suministro estable y oportuno de bienes y servicios como asegurar la colocación de su oferta bajo condiciones preferenciales. A continuación se muestran los principales acuerdos comerciales suscritos por Estados Unidos:

Cuadro 2

PAIS	FECHA DE SUSCRI	VI
<b>Acuerdos multilaterales</b>		
Estados miembros de la OMC	01 de enero 1995	Parte contratante del GATT desde el
<b>II – Acuerdos de libre comercio</b>		
Corea del Sur	30 de junio 2007	Vigen
Panamá	28 de junio 2007	Vigen
Colombia	22 de noviembre	Vigen
Perú	12 de abril 2006	Vigen
Omán	19 de enero 2006	Vigen
Barhain	14 de septiembre	Vigen
Centroamérica y República Dominicana	5 de agosto 2004	Vigen
Marruecos	15 de junio 2004	Vigen
Australia	18 de mayo de	Vigen
Chile	6 de junio 2003	Vigen
Singapur	6 de mayo 2003	Vigen
Jordania	24 de octubre	Vigen
Canadá y México (NAFTA)	17 de diciembre	Vigen
Israel	22 de abril 1985	Vigen

Fuente: CIA World Factboo

### 1.4. Acuerdo de Promoción Comercial Perú- Estados Unidos El Perú mantiene vigente con Estados Unidos un Acuerdo de Promoción Comercial (APC) firmado en Washington D.C. el 12 de abril de 2006; y entró en Vigencia el 1 Febrero de 2009.

En este acuerdo se negociaron los siguientes capítulos: Trato Nacional y Acceso a Mercados, Textiles y Vestido, Reglas de Origen, Administración Aduanera y Facilitación del Comercio, Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, Obstáculos Técnicos al Comercio, Defensa Comercial, Contratación Pública, Inversión, Comercio Transfronterizo de

Servicios, Servicios financieros, Políticas de Competencia, Telecomunicaciones, Comercio Electrónico, Derechos de Propiedad Intelectual, Laboral, Medio Ambiente, Transparencia, Fortalecimiento de Capacidades Comerciales, Solución de Controversias.

EE.UU. es uno de los principales mercados de destino de exportación de productos Peruanos. Los principales productos exportados a los EE.UU. son: minerales/metales, textiles, productos pesqueros, petróleo crudo, café, cacao, artesanías, paprika, alcachofa, uva, mango, mandarina, espárragos.

Desde el año 1991, mediante la Ley de Preferencias Arancelarias Andinas (ATPA – siglas en inglés) el Perú contaba con preferencias arancelarias unilaterales otorgadas por los EE.UU. para el ingreso de ciertas mercancías, la cual estuvo vigente hasta el 2001. Desde el 2002, mediante la Ley de Promoción Comercial Andina y Erradicación de la Droga (ATPDEA – siglas en inglés) los EE.UU. otorgan nuevamente preferencias arancelarias, las cuales eran renovadas periódicamente, y que estuvieron vigentes hasta diciembre del 2010

En este contexto, en el año 2004, previos estudios y coordinaciones de los sectores involucrados, se decide iniciar las negociaciones para un tratado de libre comercio, para proporcionar una apertura comercial integral permanente, el cual, brindaría la estabilidad indispensable para el incremento de inversiones en el sector exportador. A partir de 2009, el APC vigente entre el Perú y los EE.UU. ha empezado ya a permitirnos potenciar el desarrollo económico del Perú a través del comercio, con expectativas de comercio nunca antes experimentadas, teniendo de forma consolidada un acceso perenne a mercados muy grandes.

Información oficial actualizada relacionada al TLC Perú – EE.UU está disponible tanto en la Página Web de acuerdos comerciales del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR: <http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/> como en la Web de la Oficina del Representante Comercial del Gobierno de los Estados Unidos – USTR: <http://www.ustr.gov/trade-agreements/free-trade-agreements/peru-tpa>.

## 2. Autoridades Competentes

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

## 2.1. Por EE.UU.

A continuación se detallan las agencias federales de los Estados Unidos involucradas en el control de las importaciones, particularmente en la categoría de productos relacionados con alimentos:

Entidades Sanitarias:

2.1.1. **Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)** es la entidad encargada de velar por la seguridad de productos agropecuarios.

Mayores detalles en la Página Web [www.usda.gov](http://www.usda.gov)

El USDA cuenta con los siguientes servicios, cuyas competencias se indican a continuación:

- a. **El Servicio de Inspección Sanitaria de Plantas y Animales (APHIS)** es el encargado de velar por la sanidad agraria regulando el ingreso de vegetales, frutas frescas, animales en pie y derivados de los Estados Unidos.  
Para obtener la información sobre estos productos puede ingresar a:  
[http://www.aphis.usda.gov/ppq/manuals/online\\_manuals.html](http://www.aphis.usda.gov/ppq/manuals/online_manuals.html)
- b. **El Servicio de Inspección de Inocuidad Alimentaria (FSIS)** es el encargado de garantizar la inocuidad del suministro de carnes al consumidor de Estados Unidos y su correcto empaquetado y etiquetado. Mayor información al: [http://www.fsis.usda.gov/About\\_FSIS/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/About_FSIS/index.asp)
- c. **Oficina de Sanidad Vegetal y Cuarentena (PPQ)** depende del APHIS y se encarga de inspeccionar en los puertos de ingreso, que las semillas, plantas, bulbos, madera, flores, vegetales, frutas y una multitud de otros productos agrícolas puedan ser importados sanos y sin riesgo a la agricultura y a los recursos naturales.
- d. **Agricultural Marketing Service (AMS)** se encarga de las normas de calidad y estándares para frutas y verduras frescas. Estas disposiciones son voluntarias y solo buscan mejorar la comunicación y comercialización entre productores y comerciantes.

2.1.2. **La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA)** es la entidad encargada de establecer y verificar el cumplimiento de regulaciones para garantizar la seguridad, de los alimentos, medicamentos y cosméticos que se consumen en los Estados Unidos. Los productos importados regulados por la FDA están sujetos a inspección en la fecha de su entrada a la Aduana estadounidense; aquellos que no se encuentren conforme a la ley y reglamentos estarán sujetos a regularización o reexportación voluntaria (sólo en caso de incumplimiento de regulaciones de clasificación, documentación, empaque o etiquetado) o a destrucción en caso se determine que constituyen una amenaza para la salud de los consumidores.

La FDA administra los siguientes aspectos:

- Cumplimiento de la Ley contra el Bioterrorismo
- Alimentos envasados de baja acidez y acidificados (LACF/AF)
- Aditivos e ingredientes alimentarios
- Etiquetado y envasado de alimentos procesados
- Alimentos preparados que contengan menos de 2% de contenido cárnico (Los que tienen mayor contenido son regulados por el FSIS)
- Mariscos y pescados
- Huevo en cáscara (los ovoproductos son regulados por el FSIS)
- Inspección de los límites máximos de residuos de plaguicidas, medicamentos veterinarios, metales pesados y demás contaminantes, conforme a lo establecido por la Agencia de Protección Ambiental (EPA)

Para obtener mayor información se puede ingresar a: <http://www.fda.gov>

2.1.3. **Agencia de Protección Ambiental (EPA)** como su nombre lo indica, la agencia estadounidense encargada de velar por la protección del medio ambiente. Establece los límites máximos de residuos de plaguicidas y otros contaminantes permisibles en los alimentos cuya inspección es competencia de la FDA.

Mayor información en el link: <http://www.epa.gov>

2.1.4. **Departamento de Tesorería Alcohol and Tobacco Trade And Tax Bureau (TTB)**, se encarga de coleccionar los impuestos de consumo sobre las bebidas alcohólicas, para asegurar que estos productos sean debidamente etiquetados, anunciados y comercializados de acuerdo a las leyes federales de Estados Unidos, de tal manera que protejan al consumidor.

Para obtener mayor información se puede ingresar a: [www.ttb.gov](http://www.ttb.gov)

Entidad Aduanera:

2.1.5. **Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza de los Estados Unidos (US. Customs and Border Protection - CBP)**, es una agencia federal del Departamento de Seguridad Nacional (Department of Homeland Security - DHS) de Estados Unidos encargado de regular y facilitar el comercio internacional, cobro de aranceles aduaneros y hacer cumplir las normas y reglas de EE.UU, incluyendo las leyes de comercio, aduanas e inmigración. La CBP es la agencia más grande de aplicación de la ley en los Estados Unidos con más de 42.389 oficiales federales juramentados. Tiene su sede en Washington, DC. Para el caso de las mercancías, la CBP dispone de "Import Specialist", oficiales que se encuentran en los puertos de ingreso de EE.UU. y son los encargados de examinar minuciosamente los documentos. Adicionalmente coordinan con los Inspectores CBP, quienes examinan los productos presentados y dan la conformidad para la importación antes de su ingreso al mercado interno.

Mayores detalles en el siguiente enlace: <http://www.cbp.gov/>

## 2.2. Por el Perú

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

Entidades Sanitarias:

2.2.1. **Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)** es el organismo público descentralizado del Ministerio de Agricultura de Perú, con autonomía técnica, administrativa, económica y financiera, es la autoridad nacional y el organismo oficial del Perú en materia de sanidad agraria. El SENASA, se encarga de la

protección del país ante el ingreso de plagas y enfermedades que no se encuentran en el Perú. Asimismo, el SENASA implementa normas y recomendaciones de organismos internacionales, para la suscripción de protocolos y convenios con organismos de sanidad agraria de otros países, abriendo mercados para la exportación de productos agropecuarios. Además es el organismo que inspecciona, verifica y otorga la certificación fitosanitaria y zoonosaria, diagnostica, identifica y provee controladores biológicos, registra y fiscaliza los plaguicidas, semillas y viveros; de igual manera, los medicamentos veterinarios, alimentos para animales, a los importadores, fabricantes, puntos de venta y profesionales encargados y emite licencias de internamiento de productos agropecuarios.

Mayor información en <http://www.senasa.gob.pe>

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

Mayor información en: <http://www.digesa.minsa.gob.pe>

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

Mayor información al: [www.itp.org.pe/desarrollo-sanipes.php](http://www.itp.org.pe/desarrollo-sanipes.php)

Entidad Aduanera:

#### 2.2.4. **Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria** –

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

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

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

### 3. **Requisitos arancelarios**

#### 3.1. Aranceles bajo el Acuerdo de Promoción Comercial Perú- EE.UU.

En el marco del Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EEUU que entró en vigencia el 01 de febrero del 2009, se mantiene el acceso permanente con arancel cero para todos los productos incluidos en la Ley de Promoción Comercial y Erradicación de la Droga (ATPDEA). Del mismo modo, esta preferencia se amplía el acceso inmediato para otros productos como las aceitunas, el algodón en fibra y las conservas de hortalizas, que

anteriormente no se beneficiaban con ésta ley. Adicionalmente, se ha conseguido cuotas libres del pago de arancel para la leche evaporada, la leche condensada, los quesos y lácteos procesados como el manjar blanco; y una ampliación de la cuota para el azúcar.

Los plazos de desgravación para el acceso de los productos norteamericanos al mercado peruano serán iguales o mayores a 10 años. Es el caso del arroz, carne bovina, lácteos, cuartos traseros de pollo, maíz amarillo duro, aceites refinados, entre otros.

En términos económicos, el acceso de productos se consolidó al 90% de las partidas arancelarias con acceso inmediato y se eliminaron las medidas no arancelarias y restricciones impuestas a la importación y exportación de mercancías. Es decir, para que un producto se beneficie de las preferencias arancelarias asignadas por el TLC, 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 Acuerdo y presentar el Certificado de Origen o Declaración de Origen de ser necesario.

El plazo de desgravación dispuesto para el término de las desgravaciones abarca un periodo de 17 años desde la entrada en vigencia. En consecuencia, el comercio de alimentos entre Perú y EE.UU. estará totalmente desgravado a partir del 01 de febrero del 2025.

### 3.2. Otros Impuestos a las Importaciones

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

Cuadro 3

**Cupos de importación del APC Perú – EE.UU.**

Perú	Estados Unidos
) Arroz (74 mil TM)	) Queso (2 mil TM al inicio)
) Aceite refinado de soya (7 mil TM)	) Leche condensada y evaporada (6 mil TM)
) Carne bovina de calidad estándar (800 TM) y despojos (10 mil TM)	) Productos lácteos procesados (2 mil TM)
) Maíz amarillo duro (500 mil TM)	) Azúcar (9 mil TM, al inicio)
) Cuartos traseros de pollo (12 mil TM)	) Azúcar (2 mil TM fijo)
) Leche en polvo y evaporada (4.6 mil TM)	
) Quesos (2.5 mil TM)	
) Helados (300 TM)	
) Yogurt (70 TM al inicio)	
) Mantequilla (500 TM)	
) Productos lácteos procesados (2 mil TM)	

**Fuente: Cronograma de compromisos de Estados Unidos, APC.**

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

Cuadro 4

**Productos bajo salvaguardia agrícola**

Perú (36 partidas)	Estados Unidos (56 partidas)
) Cortes comunes de carne bovina	) Leche evaporada y condensada
) Leche en polvo y evaporada	) Queso
) Cuartos traseros de pollo	
) Arroz	
) Mantequilla	
) Queso	

**Fuente: Cronograma de compromisos de Estados Unidos, APC.**

#### 4. Requisitos no arancelarios de los Estados Unidos

Las regulaciones no arancelarias son medidas establecidas por los gobiernos para controlar el flujo de mercancías entre los países, ya sea para proteger la planta productiva y las economías nacionales, o para preservar los bienes de cada país, en lo que respecta a medio ambiente, proteger la salud, sanidad animal y vegetal, o para asegurar a los consumidores la buena calidad de las mercancías que están adquiriendo, o darles a conocer las características de las mismas.

Por su naturaleza, estas regulaciones resultan más difíciles de conocer, interpretar y cumplir, lo que ocasiona que en muchos casos no sean tan transparentes, ya que se originan en varias fuentes y, al igual que los aranceles, pueden ser modificadas en tiempos relativamente cortos.

En ese sentido, el Congreso de los Estados Unidos, sede del poder legislativo, constituido por la Cámara de Representantes y el Senado, tiene la función de legislar, desarrollar proyectos de leyes que al ser aprobados en el Congreso, se convierten en regulaciones federales, que son publicadas en el Código de Regulaciones Federales (CFR por sus siglas en inglés).

Es así que, las diversas agencias y departamentos, según sus competencias, como la FDA, el USDA, la EPA, y el TTB, tienen la función de establecer los procedimientos de vigilancia y control en cumplimiento a las leyes federales formuladas para salvaguardar la salud humana y la sanidad agraria, estableciendo los requisitos que deben cumplir los alimentos para que sean comercializados en los Estados Unidos, tanto a nivel documentario (certificados) como la verificación física (muestreos, análisis de productos).

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

##### 4.1. Requisitos Generales

###### 4.1.1. Ley contra el Bioterrorismo

Todos los productos que entran a los Estados Unidos están obligados a cumplir con la Ley contra el Bioterrorismo la cual 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:

- Registro de instalaciones alimenticias (*Food facility registration*)

Las instalaciones donde se fabriquen, procesen, envasen o almacenen alimentos para consumo humano o animal que serán comercializados dentro de los Estados Unidos deberán registrarse ante la FDA. El registro de la instalación ante la FDA, debe ser efectuada por el propietario, operador o agente a cargo de una instalación que fabrica, procesa, envasa, o almacena alimentos que serán consumidos en los Estados Unidos, o un individuo autorizado.

El registro aplica a cada instalación y no a las compañías como todo. Por ejemplo, una compañía con 10 instalaciones deberá registrar cada instalación por separado. Están exentas al registro, las residencias privadas de individuos, establecimientos colectores y de distribución de agua no embotellada para beber (ejemplo: sistemas municipales de aguas), vehículos de transporte que sólo transportan alimentos, explotaciones agrícolas, restaurantes, establecimientos minoristas de alimentos, instalaciones alimenticias sin fines de lucro, naves pesqueras que recolecten y transporten el pescado y las instalaciones reguladas de forma exclusiva y en su totalidad por el Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA).

El registro de la instalación se efectúa una vez por cada instalación alimenticia. Sin embargo, en caso de que haya algún cambio en la información requerida para el registro de su instalación, se efectuará la actualización debida.

El registro y las actualizaciones se hacen de forma gratuita a través de la página Web de la FDA, en el siguiente enlace: [www.access.fda.gov](http://www.access.fda.gov)

Para acceder al sistema de registro de instalaciones alimenticias por internet, es requisito previo contar con una cuenta (nombre de usuario y contraseña). La creación de la cuenta es igualmente gratuita, y se realiza a través del siguiente enlace: [www.access.fda.gov/oa/](http://www.access.fda.gov/oa/) o haciendo click en la opción new account de la página principal.

A continuación se detalla la información requerida para el registro:

Información Obligatoria

- ) Nombre de la instalación, dirección, número de teléfonos correo electrónico

- J Nombre de la casa matriz, si la empresa es una subsidiaria
- J Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico del propietario, operador o agente a cargo de la instalación
- J Nombre, dirección, teléfono y correo postal del agente en Estados Unidos
- J Los nombres comerciales que use la instalación
- J Categoría de los productos alimenticios
- J Declaración de que la información proporcionada es verdadera y que la persona que envía el registro está autorizado a hacerlo

#### Información opcional

- Número de fax de la instalación
- Dirección preferida, si es distinta a la instalación
- Tipo de actividad que realiza la instalación (por ejemplo: procesador)
- Tipo de almacenamiento
- Fechas aproximadas de funcionamiento

Una instalación extranjera deberá asignar un agente en Estados Unidos. Este agente puede ser cualquier persona que resida en Estados Unidos o mantenga una actividad comercial permanente en este país. El agente en Estados Unidos actúa como un enlace entre la FDA y la instalación para comunicaciones de rutina y en caso de emergencia.

Después de que registre su centro, la FDA confirmará su registro y asignará un número de registro de 11 dígitos. La confirmación es inmediata por correo electrónico.

La lista de las instalaciones registradas y los documentos enviados para el registro no están sujetos a revelación bajo la ley de libertad de información. Esta confidencialidad no se aplica a la información obtenida por otros medios o que haya sido revelada previamente al público.

- Notificación previa de alimentos importados (Prior notice)  
La Ley contra el Bioterrorismo exige que la FDA reciba notificación previa de los alimentos importados a los EE.UU. a partir de diciembre de 2003. Buena parte de la información requerida por la notificación previa es usualmente proporcionada por los importadores o brokers al servicio de Aduanas de los EE.UU. (Bureau of Customs and Border Protection-CBP). Sin embargo, la ley exige que esta información sea proporcionada también a la FDA por adelantado, antes del arribo de los alimentos a los Estados Unidos. La FDA

usará esta información para revisar, evaluar y juzgar la información antes de que el alimento arribe a puerto estadounidense

La notificación previa puede ser emitida por cualquier individuo con conocimiento de la información requerida, incluido, pero no limitado a, brokers, importadores y agentes en Estados Unidos.

La notificación previa debe ser recibida y confirmada electrónicamente por la FDA no más de 15 días antes del arribo y no menos del tiempo especificado según los modos de transporte utilizados, como se indica:

- 2 horas antes del arribo por vía terrestre
- 4 horas antes del arribo por vía aérea o férrea
- 8 horas antes del arribo por vía marítima

En caso de que el alimento sea enviado por correo internacional, la notificación previa deberá ser recibida y confirmada electrónicamente por la FDA antes que el alimento sea enviado.

La notificación previa electrónicamente se hace a través de la página Web de la FDA, en el siguiente enlace: [www.access.fda.gov](http://www.access.fda.gov)

Igualmente para realizar la notificación previa, es necesario contar con una cuenta (nombre de usuario y contraseña). La creación de la cuenta es igualmente gratuita, y se realiza a través del siguiente enlace: [www.access.fda.gov/oa/](http://www.access.fda.gov/oa/) o haciendo click en la opción new account de la página principal. Todos los alimentos para consumo humano o animal que ingresan a los EE.UU. con fines comerciales están sujetos a la notificación previa. La notificación previa es exigida para alimentos que van a ser usados, almacenados o distribuidos en EE.UU. incluyendo los regalos, muestras comerciales, muestras para control de calidad, transbordo de alimentos a través de los estado Unidos hacia otro país, alimentos importados para su futura exportación o para su uso en una zona de comercio extranjero.

No requiere de notificación previa los alimentos que serán destinados a consumo propio y no para venta, los que fueron producidos por un individuo en su residencia personal y enviados por éste como obsequio personal y los que se encuentran en tránsito.

A continuación se detalla la información requerida para la notificación previa:

- Nombre, dirección, teléfono, email del emisor (puede ser cualquier persona con conocimiento de la información requerida).
- Nombre, dirección, teléfono, email del que transmite la información del emisor, requerida por la FDA.
- Identificación de todos los productos alimentarios del cargamento:
  - a. Código del producto de la FDA
  - b. Nombre común o denominación comercial del producto
  - c. Cantidad estimada (desde el paquete más pequeño al contenedor más grande)
  - d. Lote, número de código u otro identificador
- ) Si el alimento ya no se encuentra en su estado natural: nombre del fabricante y 1) el número de registro, ciudad y país del fabricante; o 2) la dirección completa del fabricante, así como la razón de que no se haya proporcionado el número de registro.
- ) Si el alimento se encuentra en su estado natural: nombre del horticultor y lugar del cultivo, si se conoce.
- ) País de producción según la FDA.
- ) El nombre y la dirección completa del exportador (remitente, si los alimentos se envían por correo).
- ) País desde el que se envían los alimentos; o, si estos se importan por correo internacional, la fecha anticipada de envío y el país desde el que se enviaron los alimentos.
- ) Información de llegada anticipada (lugar, fecha y hora); o, si se importan los alimentos mediante correo internacional, el nombre y la dirección del destinatario en los EE.UU.
- ) Nombre y dirección completa del importador, propietario y consignatario, a menos que el cargamento se importe u ofrezca para importación mediante transbordo a través de los EE.UU., como transporte y exportación; o, si se importan los alimentos mediante correo internacional, el nombre y la dirección del destinatario en los EE.UU.
- ) Empresa de transportes y modo de transporte
- ) Plan de embarque

En caso de que existan cambios en la información luego de la notificación previa respecto a cantidad estimada, información anticipada de arribo (puerto, fecha y hora de arribo) e información del plan de embarque, no existe acción alguna. Si existieran otros tipos de cambio se deberá emitir una nueva notificación previa.

- Establecimiento y mantenimiento de registros

Las personas que manufacturen procesen, empaqueten, transporten, distribuyan, reciban, almacenen o importen alimentos deberán crear y mantener los registros que determine la FDA como necesarios para identificar la fuente inmediata de origen y el destinatario inmediato de los alimentos.

- Detención administrativa

La FDA está autorizada a detener de manera inmediata alimentos cuando considere que existe una evidencia o información creíble de que los alimentos constituyen una amenaza seria a la salud o la vida de las personas o animales

Las dos primeras normativas son de cumplimiento obligatorio para toda exportación de alimentos y bebidas a los Estados Unidos, tanto frescos como procesados.

#### 4.2. Requisitos para Productos Agrícolas frescos:

Los productos agrícolas están sujetos a reglamentos de cuarentena antes de ingresar al mercado norteamericano. Las frutas frescas y las hortalizas podrán ingresar desde cualquier país, siempre y cuando se presenten al Departamento de Agricultura pruebas que:

- ) No están infectadas en el país de origen por la mosca de la fruta o cualquier otro insecto dañino
- ) La importación de la fruta fresca que viene de áreas definidas como libres de plagas cuarentenarias
- ) Han sido tratados de conformidad con las condiciones y procedimientos cuarentenarios establecidos en coordinación con la autoridad nacional competente en el país de origen, por el Servicio de Inspección de Animales y Plantas de los Estados Unidos (APHIS por sus siglas en inglés)

Además de los requisitos fitosanitarios se encuentran los requisitos establecidos por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) sobre la Ley contra el Bioterrorismo y demás requisitos de envasado, embalaje, marcado y etiquetado, etc. A continuación se detallan los pasos que deben cumplir cualquier persona natural o jurídica que quiere acceder al mercado de los Estados Unidos:

#### 4.2.1. Admisibilidad del producto:

Antes de iniciar el proceso de exportación de un producto agrícola fresco a los Estados Unidos, se debe conocer si dicho producto se encuentra en la lista de productos agrícolas frescos permitidos actualmente de Perú a los EEUU. Por lo que se debe consultar al “Manual para importar Frutas y Vegetales Frescos” – FAVIR (Fresh and Vegetables Import Manual), si el producto fresco no se encuentra en los listados, este producto está prohibido, siendo las flores cortadas comúnmente exportadas. Los productos agrícolas están sujetos a reglamentos de cuarentena antes de ingresar al mercado norteamericano.

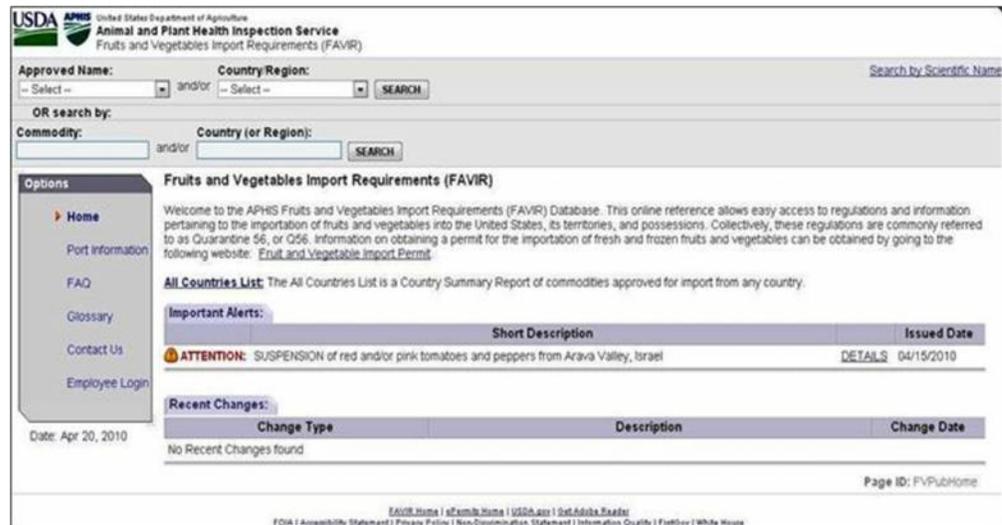
Las frutas frescas y las hortalizas podrán ingresar desde cualquier país, siempre y cuando se presenten al Departamento de Agricultura pruebas que:

- No están infectadas en el país de origen por la mosca de la fruta o cualquier otro insecto dañino.
- La importación de la fruta fresca que viene de áreas definidas como libres de plagas cuarentenarias.
- Han sido tratados de conformidad con las condiciones y procedimientos cuarentenarios establecidos en coordinación con la autoridad nacional competente en el país de origen, por el Servicio de Inspección de Animales y Plantas de los Estados Unidos (APHIS por sus siglas en inglés).

Además de los requisitos fitosanitarios se encuentran los requisitos establecidos por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) sobre la Ley contra el Bioterrorismo y demás requisitos de envasado, embalaje, marcado y etiquetado, etc.

Mayor información en:

<https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?CFID=248758&CFTOKEN=9164a64da667723-5A41D77D-E0C8-C9BF-5F2B10A24AF6CD9F&ACTION=pubHome>



USDA APHIS United States Department of Agriculture  
Animal and Plant Health Inspection Service  
Fruits and Vegetables Import Requirements (FAVIR)

Approved Name:  and/or Country/Region:   [Search by Scientific Name](#)

OR search by:  
Commodity:  and/or Country (or Region):

Options  
[Home](#)  
[Port Information](#)  
[FAQ](#)  
[Glossary](#)  
[Contact Us](#)  
[Employee Login](#)

Date: Apr 20, 2010

FAVIR Home | [APIS Home](#) | [USDA.gov](#) | [Data/Links/Books](#)  
[FOIA / Accessibility Statement](#) | [Privacy Policy](#) | [Non-Discrimination Statement](#) | [Information Quality](#) | [Feedback](#) | [White House](#)

Para el caso de un producto nuevo, que no esté en la lista de los productos autorizados, debe seguir un proceso que incluye la elaboración de **protocolo fitosanitario** que incluye un análisis de riesgo, por parte del APHIS y la autoridad nacional competente en el país de origen en este caso SENASA.

En el siguiente link se encuentran los protocolos aprobados con Estados Unidos para el ingreso de determinados productos:

[www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER\\_Interna.aspx?ARE=0&PFL=2&JER=17](http://www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER_Interna.aspx?ARE=0&PFL=2&JER=17).

El análisis de riesgo es un documento que consigna todos los insectos, bacterias, hongos y demás plagas que atacan el producto en el país de origen, y su evaluación en cuanto estos pueden ser un problema para el país importador. En caso de que el producto no sea admisible, se deberá contar con un Permiso de Importación por parte del comprador.

Las regulaciones del Departamento de Agricultura de los EE.UU. relativas a cuarentenas para plantas pueden ser de dos clases: prohibitivas y restrictivas.

- Las órdenes prohibitivas: no permiten la entrada de los productos que están sujetos a ataques por plagas para las que no hay tratamiento disponible que garantice su total eliminación.
- Las órdenes restrictivas: permiten la entrada de productos que están en tratamiento o con requisitos de inspección.

Dependiendo del producto, este puede ingresar a los EEUU por diferentes puertos. Debido a que algunas plagas no pueden sobrevivir al clima del norte mientras sí podrían hacerlo en las partes del sur.

En el Anexo XX se enumeran los productos frescos que es permitida por todos los países a los EEUU.

#### 4.2.2.Requisitos fitosanitarios

Todas las plantas de producción como las emparadoras deberán contar con un permiso y certificado Fitosanitario emitido por parte de SENASA , el cual certifica que las plantas y productos vegetales han sido inspeccionados y son considerados libres de plagas, enfermedades, plagas cuarentenarias y otras plagas perjudiciales.

En caso de que el producto llegue a los EE.UU. sin el certificado Fitosanitario de Perú, este embarque tiene dos opciones: re-exportarlo o destrucción.

El APHIS tiene la autoridad de inspeccionar físicamente parte del embarque, sin embargo todos los producto que están bajo un Programa de Pre-inspección, son supervisados en el país de origen y el certificado se emite de igual manera, pero también podrán ser inspeccionados en el puerto de arribo si el inspector del APHIS viera la necesidad de hacerlo.

En el caso de que el producto requiera de un tratamiento específico, se deberá cumplir estrictamente el tratamiento requerido por el APHIS. Los tratamientos cuarentenarios son los procedimientos establecidos en el marco de un protocolo fitosanitario para matar, inactivar o eliminar las plagas que pudieran afectar la sanidad agraria del país de destino de la exportación.

Algunos de los tratamientos cuarentenarios requeridos para la exportación de frutas y hortalizas frescas a Estados Unidos son:

- Tratamiento hidrotérmico o inmersión en agua caliente
- Tratamiento en frío:
- Tratamiento de fumigación con Bromuro de Metilo

#### 4.2.3.Límites Máximos de Residuos

Para el acceso de un alimento a los Estados Unidos, se tiene que tomar en cuenta la Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Raticidas (Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act-FIFRA) que exige a la EPA (Environmental Protection Agency) que todos los plaguicidas utilizados en los Estados Unidos sean registrados y que se establezcan medidas de tolerancia seguras para los residuos

químicos que puedan encontrarse en los alimentos domésticos e importados.

La FDA controla y verifica el cumplimiento de las tolerancias establecidas por la EPA en los embarques de productos exportados a Estados Unidos, el no cumplimiento de los LMR puede llevar a detención de los lotes e impedimento de su comercialización, por lo que es muy importante que los productores agrarios, además de tener conocimiento de los LMR, velen por el uso racional de los plaguicidas en el campo, mediante estrategias de control como el Manejo Integrado de Plagas, implementación de Buenas Prácticas Agrícolas y análisis de residuos en las cosechas.

La lista de plaguicidas aprobados y permitidos por la EPA se encuentra en este link: [www.epa.gov/pesticides/regulating/tolerances.htm](http://www.epa.gov/pesticides/regulating/tolerances.htm)

El uso de plaguicidas agrícolas en el Perú está regulado por el SENASA, los agricultores sólo pueden utilizar los plaguicidas registrados en el SENASA, que cuentan con una etiqueta oficial aprobada, en la que se indica toda la información de seguridad e instrucciones de aplicación el producto.

Para mayores detalles consulte al área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA: [www.senasa.gob.pe/0/insumos\\_agropecuarios.aspx](http://www.senasa.gob.pe/0/insumos_agropecuarios.aspx)

Como parte de los servicios de asistencia al exportador, PROMPERÚ brinda información acerca de los LMR por ingrediente activo de plaguicida, por cultivo y por país de destino; a través de una Guía Referencial de Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas, la cual, para el caso de Estados Unidos, es alimentada directamente con información oficial de la EPA: <http://export.promperu.gob.pe/calidad/>

#### 4.2.4. Otros contaminantes

La EPA establece tolerancias para otros contaminantes en los alimentos y el medio ambiente, como metales pesados, dioxinas, nitrofuranos, entre otros. Para mayores detalles consultar la Web de la EPA: <http://www.epa.gov/ocspp/>

#### 4.2.5. Buenas Prácticas Agrícolas BPA

Se debe contar con un Certificado emitido por un organismo de certificación de BPA, acreditado donde certifique que el cultivo cumple de los requisitos establecidos

en la “Guía para reducir al Mínimo los Peligros Microbianos en la Inocuidad de los Alimentos para las Frutas y Vegetales Frescos” o de una Norma Internacional.

Mayor información en el siguiente link: <http://www.foodsafety.gov>

#### 4.2.6. Otros requisitos

Se refieren a los requisitos que tienen que cumplir todo producto fresco para ser puesto al punto de venta y llegue al consumidor final. En pocas palabras se refiere a las condiciones generales que deben de tener los envases, el embalaje, el marcado y etiquetado, la forma de ser transportado y almacenado el producto, así como el cumplimiento de las órdenes de comercialización y la ley del bioterrorismo. A continuación se detalla cada uno de los requisitos:

##### **Envase:**

El envase de los productos agrícolas frescos pueden ser cajas, cajones, bandeja de cartón y madera. Estos materiales deben ser nuevos, limpios y el envasado debe realizarse en condiciones higiénicas tales que impidan la contaminación del producto. Además los envases deben ser resistentes ante la manipulación brusca durante la carga y descarga, la compresión causada por el peso de otros contenedores colocados encima, los golpes y vibraciones durante el transporte.

Se emplea el Codificador Universal de Productos (UPC o código de barras), el cual consiste en un código de dígitos que presentan información específica del productor (empacador o embarcador) y del producto (tipo de producto, tamaño de empaque, variedad, cantidad, etc.) que funcionan para el control rápido de inventario.

##### **Embalaje:**

Los embalajes más comunes para el transporte de frutas y hortalizas son:

- **Cajas de cartón**

Se recomienda utilizar cajas de cartón como embalaje para productos agrícolas frescos, pero para evitar daños en el transporte, humedad, etc., la pared interior de la caja se recubre con materiales resistentes al agua, tales como cera, parafina o polietileno. De la misma forma, el adhesivo empleado en el pegado y cierre de las cajas debe ser resistente a estas condiciones ambientales.

- **Pallets**

El pallet es una base inferior, construida en madera lo suficientemente

resistente para soportar la carga, posee separaciones entre las tablas que permiten la circulación del aire. Teniendo en cuenta los estándares establecidos por EE.UU., se recomienda el uso de palletes con dimensiones de 120 x 100 cm.

- **Embalajes de madera**

Todos los embalajes de madera deben contar con un sello que certifique que ha recibido tratamiento térmico o de fumigación contra plagas mediante Bromuro de Metilo. Este sello es otorgado por SENASA en base al cumplimiento de las Normas Internacional para Medidas Fitosanitarias – NIMF (o International Standards for Phytosanitary Measures – ISPM), específicamente de la NIMF 15 “Directrices para reglamentar el embalaje de madera utilizado en el comercio internacional” (o ISPM 15 “Guidelines for Regulating Wood Packaging Material in International Trade”). Más adelante se detalla los requisitos de embalajes de madera.

#### 4.2.7. Marcado y etiquetado

El marcado y el etiquetado de productos frescos 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 del producto:

- ) Envases destinados a la Venta al por Menor
- ) Envases destinados a la Venta al por Mayor

Además, se debe de cumplir con las Reglas Obligatorias de Etiquetado de País de Origen, mejor conocidas como “COOL” por sus siglas en inglés (Country of Origin Labeling), que entro en vigencia el 30 de setiembre del 2008, que aplican a los productos agrícolas perecibles. Estas reglas establecen que los minoristas (retailers) de EE.UU que facturan a partir de US\$ 230,000 al año, deben dar a conocer a sus clientes, de manera clara y visible en el punto de venta, el país de procedencia de dichos productos con el fin de que tengan la oportunidad de elegir entre un producto y otro.

En ese sentido, el importador americano puede solicitar al exportador peruano que proporcione la información sobre el país de origen, ya sea en el mismo producto, en el contenedor de embarque o en algún documento que acompañe el producto hasta el consumidor.

Mayores detalles en: [www.ams.usda.gov/AMSV1.0/cool](http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/cool)

#### 4.2.8. Transporte

Para el caso de transporte físico de frutas y verduras importado por Estados Unidos, se considera lo siguiente:

- Temperatura
- Humedad
- Composición atmosférica
- Almacenamiento en frío.

Mayor información en el Manual de Transporte de Productos Tropicales, USDA. Manual de agricultura No. 668, 1987 y el Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas Codex Alimentarius.

#### 4.2.9. Órdenes de Comercialización

Las órdenes de comercialización son instrumentos diseñados para ayudar a estabilizar las condiciones de mercado para las frutas y vegetales que se comercializan en los EE.UU. Por lo general, estas órdenes no están vigentes todo el año, sino sólo durante algunos meses que, en la mayoría de los casos, coinciden con la época de producción a nivel local.

Actualmente existen órdenes de comercialización para naranjas y toronjas, aguacates, nectarinas, duraznos, kiwi, albaricoque, cerezas, ciruelas, uvas y aceitunas.

Mayor información en Agricultural Marketing Service – AMS (USDA) Marketing Orders. <http://www.ams.usda.gov>

#### 4.3. Requisitos para Productos Agroindustriales

Los productos agroindustriales que ingresan a los Estados Unidos son inspeccionados generalmente a su arribo en el puerto de entrada. La FDA regula el ingreso de los alimentos y tiene la libertad de realizar un examen físico, un examen en muelle, o un examen de muestras. Cuando se detecta una violación a la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, la FDA emite una Nota de Detección y Audiencia al servicio de Aduanas de los Estados Unidos y al importador, dando inicio a un proceso en el cual el importador o su representante debe presentar evidencia que el producto cumple con los requisitos con el propósito de obtener la Nota de Liberación.

En el caso del Perú, no existen requisitos sanitarios obligatorios por parte de DIGESA para la exportación de productos procesados, sin embargo se puede solicitar al DIGESA el Certificado de Libre Comercialización.

#### 4.3.1. Requisitos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales

Para el ingreso de productos procesados a los Estados Unidos no existen requisitos obligatorios, sin embargo, se deberán cumplir con los requisitos establecidos en el contrato o solicitud de compra. Además, se podrán considerar los requisitos especificados por el Codex Alimentarius para el tipo de producto.

Mayor información: <http://www.codexalimentarius.net/>

#### 4.3.2. Requisitos sobre colorantes, aditivos, acidificación y control del permiso de emergencia

Colorante:

Un colorante es cualquier tinte, pigmento o sustancia que al ser aplicado a un alimento, medicamento, cosmético o al cuerpo humano les da color. El uso de un colorante se da debido a que el alimento pueda perder color a causa del almacenamiento o al proceso químico que pueda estar sujeto. La FDA es la encargada de autorizar el uso de los colorantes nuevos antes de ser utilizada en el alimento a comercializarse en los EE.UU.

Asimismo, este organismo establece en que alimentos se puede usar y las cantidades máximas permitidas y la identificación que debe de estar en el etiquetado del producto.

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

Aditivos alimentarios:

Un aditivo alimentario es toda sustancia que, sin constituir por sí misma un alimento ni poseer valor nutritivo, se agrega intencionadamente a los alimentos y bebidas en cantidades mínimas con objetivo de modificar sus caracteres organolépticos o facilitar o mejorar su proceso de elaboración o conservación (CODEX STAN 1071981).

La FDA ha definido una lista de las sustancias aprobadas para utilizarse como aditivos directos e indirectos. Por lo que los fabricantes y empacadores de alimentos

tienen que demostrar a la Administración de Drogas y Alimentos (FDA) que todos los materiales que hagan contacto con los alimentos son seguros, antes que les sea permitido usarlos de esa manera. La Ley FD&C (Federal Food, Drug, and Cosmetic Act) requiere la aprobación previa al lanzamiento en el mercado de aditivos alimenticios.

Mayor información:

<http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/FoodAdditivesIngredients/default.htm>

El listado de aditivos de color (colorantes) aprobados por la FDA para su uso en los alimentos se puede descargar a través del siguiente enlace:

[www.fda.gov/ForIndustry/ColorAdditives/ColorAdditiveInventories/ucm115641.htm](http://www.fda.gov/ForIndustry/ColorAdditives/ColorAdditiveInventories/ucm115641.htm)

#### Productos de Baja Acidez o Acidificados

La FDA reconoce como productos de baja acidez, aquellos productos que son tratados con calor, con un pH mayor a 4,6, una actividad del agua mayor 0,85 y que se venden en envases herméticamente productos acidificados aquellos a los que se en su elaboración se le agrega algún ácido para bajar el pH a 4,6 o a menos y con actividad de agua > 0,85.

Las regulaciones de la FDA establecen que todos los procesadores de productos de baja acidez o acidificados que se quieran comercializar deben registrar sus plantas para obtener el FCE (Food Canning Establishment Number). Adicionalmente, para cada producto que se desee comercializar, es necesario obtener un registro SID (Submission Identifier).

Mayor información en:

[www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/AcidifiedLow-AcidCannedFoods/default.htm](http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/AcidifiedLow-AcidCannedFoods/default.htm)

#### 4.3.3. Buenas Prácticas de Manufactura

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, las persona, los edificios e instalación, la producción y procesos de control y el almacenaje y distribución de los mismos.

#### 4.3.4. Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP)

Permite identificar los peligros específicos (biológicos, químicos y físicos) y las medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Este instrumento sirve para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse en el ensayo del producto final.

Actualmente, el Sistema de HACCP es obligatorio sólo para productos hidrobiológicos y para jugos que se fabrican y comercializan en los EE.UU., siéndolo para los jugos de frutas. Sin embargo, en el Perú su aplicación es obligatoria para productos destinados al mercado nacional e internacional de acuerdo a la “Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas” según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

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

#### 4.3.5. Comercialización

##### Envases

El envasado deberá hacerse en condiciones higiénicas tales que impidan la contaminación del producto. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y con las características requeridas, evitando así cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Se emplea el Codificador Universal de Productos (UPC o código de barras), el cual consiste en un código de dígitos que presentan información específica del productor (empacador o embarcador) y del producto (tipo de producto, tamaño de empaque, variedad, cantidad, etc.) que funcionan para el control rápido de inventario.

Entre los materiales utilizados para los envases de los productos agrícolas frescos se incluyen las cajas (encoladas, engrapadas, entrelazadas), los cajones, bandejas, bateas, tabiques o mamparas, y separadores de cartón ondulado o tablero de fibra y las bandejas de cartón y de madera.

#### Embalajes

El embalaje es utilizado para integrar y agrupar cantidades uniformes del producto y protegerlos de manera directa, simplificando al mismo tiempo su manejo. Los materiales de empaque y embalaje se seleccionan en base a las necesidades del producto, método de empaque, método de pre-enfriamiento, resistencia, costo, disponibilidad, especificaciones del comprador, tarifas de flete y consideraciones ambientales. Los tipos de embalajes más comunes para el transporte de frutas y hortalizas son las bandejas, cajas agujereadas, tarimas fabricadas en madera, cajas y cajones, bandejas de cartón corrugado (“fiberboard”); y bandejas en plástico.

Cuando se utiliza embalajes de madera, estas deberán contar con un sello que certifique que ha recibido tratamiento térmico o de fumigación contra plagas mediante Bromuro de Metilo. Este sello es otorgado por SENASA en base al cumplimiento de las Normas Internacional para Medidas Fitosanitarias – NIMF (o International Standards for Phytosanitary Measures – ISPM), específicamente de la NIMF 15 “Directrices para reglamentar el embalaje de madera utilizado en el comercio internacional” (o ISPM 15 “Guidelines for Regulating Wood Packaging Material in International Trade”). Dicha norma describe las medidas fitosanitarias para reducir el riesgo de introducción y/o dispersión de plagas cuarentenarias relacionadas con el embalaje de madera (incluida la madera de estiba), fabricado de madera en bruto de coníferas y no coníferas, utilizado en el comercio internacional.

#### 4.3.6. Marcado y Etiquetado

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

Los requisitos referentes al etiquetado de productos agroindustriales procesados, se encuentran estipulados en las normativas del rotulado General, rotulado nutricional y el código de barras

Mayor información:

<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=101>

#### 4.3.7. Transporte

Dependiendo del tipo de producto, existen requisitos específicos que describen cómo debe realizarse el transporte físico de determinados productos importados por EE.UU. Para lo cual se tiene que considerar la temperatura, humedad relativa, composición atmosférica y almacenamiento en frío.

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

#### 4.3.8. 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 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.

Mayor información: United States Patent and Trademark Office – USPTO

<http://www.uspto.gov/main/trademarks.htm>

#### 4.4. Requisitos Productos Pesqueros y Acuícolas

Los productos pesqueros y acuícolas que ingresen a los Estados Unidos deberán cumplir con los requisitos sanitarios contenidos en la Parte 123 de la sección 21 del Code of Federal Register (CFR) “Pescados y Productos Pesqueros”. Estados Unidos no solicita la presentación del Certificado Oficial Sanitario de Exportación emitido por la Autoridad Competente en el Perú (SANIPES), ya que la FDA, realiza una inspección al momento de la importación, la misma que puede ser física (organoléptico sensorial con o sin análisis posterior) o simplemente documentaria.

Asimismo, para garantizar la inocuidad de los alimentos, la FDA regula también para productos pesqueros, aspectos inherentes a los alimentos de consumo humano y animal, como el etiquetado de alimentos, aditivos alimentarios, permitidos, ley contra el

bioterrorismo y alimentos envasados de baja acidez y acidificados – LACF/AF en el caso de conservas de pescado. Para conocer más detalles, revisar los capítulos respectivos a estas regulaciones en el presente documento.

Si se cumplen con los requisitos establecidos por las regulaciones de la FDA, el producto podrá ingresar a los Estados Unidos, caso contrario, no podrá ingresar y dependiendo del motivo del rechazo el producto será incinerado o devuelto. En ambos casos, los costos serán cubiertos por el exportador.

Para acceder a la información correspondiente a los requisitos sanitarios, es necesario utilizar el servicio de búsqueda *on line* de códigos de regulaciones federales (eCFR), de la siguiente manera:

- a. Ingrese al link de [electronic Code of Federal Regulations \(eCFR\)](http://ecfr.gpoaccess.gov/cgi/t/text/text-idx?c=ecfr&tpl=%2Findex.tpl).  
<http://ecfr.gpoaccess.gov/cgi/t/text/text-idx?c=ecfr&tpl=%2Findex.tpl>
- b. En el **Browse** (buscador) ubique el **Title 21 – Food and Drugs**, haga click en **Go** En la tabla que aparecerá ubique el **Volume 2** y haga click en el enlace contiguo de la columna **Browse Part (100-169)**. Finalmente ubique la sección **123 (Fish and fishery products)**

Para la exportación de productos pesqueros a este país, no se requiere de la presentación del Certificado Oficial Sanitario de Exportación emitido por la Autoridad Competente (Instituto Tecnológico Pesquero del Perú – ITP), ya que la FDA, realiza una inspección al momento de la importación, la misma que puede ser física (organoléptico sensorial con o sin análisis posterior) o simplemente documentaria.

Asimismo, para garantizar la inocuidad de los alimentos, la FDA regula también para productos pesqueros, aspectos inherentes a los alimentos de consumo humano y animal, como el etiquetado de alimentos, aditivos alimentarios, permitidos, ley contra el bioterrorismo y alimentos envasados de baja acidez y acidificados – LACF/AF en el caso de conservas de pescado. Para conocer más detalles, revisar los capítulos respectivos a estas regulaciones en la presente Guía.

#### 4.4.2.Requisitos Específicos

##### **Para pescados y productos pesqueros**

De acuerdo a la norma promulgada por el FDA, que modifica el Título 21, Capítulo Primero, sección 123 del CFR (Code of Federal Register): “Pescado y Productos Pesqueros”, todo producto pesquero importado deberá cumplir con los requisitos

especificados en la sección 123.12, la cual, establece cuatro requerimientos específicos para la importación de pescado y productos pesqueros a los Estados Unidos:

**a. Verificación de la importación**

- El producto a importarse por los EEUU deberá proceder de un país que tenga un Memorando de Entendimiento (MOU por sus siglas en inglés: Memorandum of Understanding) activo o un acuerdo similar con el FDA, que evidencie la equivalencia o cumplimiento del Sistema de Inspección del país extranjero con el sistema de los Estados Unidos.
- Mantener procedimientos de verificación escritos para asegurar que el pescado y los productos pesqueros se procesaron conforme a los requisitos estipulados por los EE.UU. Estos procedimientos tienen que considerar como mínimo:
  - a. Las especificaciones del producto para asegurar que el mismo no está adulterado bajo la sección 402 del Acta Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos, porque puede ser perjudicial a la salud o haber sido procesado en condiciones no sanitarias.
  - b. Los pasos afirmativos incluyen los siguientes puntos:
    - ) Documentación del plan HACCP y el Monitoreo Sanitario del procesador extranjero, y que se relacionen con el lote específico ofrecido para la importación.
    - ) Obtener un Certificado continuo o lote por lote, de una autoridad de inspección del gobierno extranjero, o de un tercer Organismo competente, que certifique que el producto importado está o ha sido procesado conforme a los requisitos de los Estados Unidos.
    - ) Inspecciones regulares al procesador exportador, verificando que el producto es elaborado conforme a los requisitos estipulados por los EEUU.
    - ) Mantener en archivo una copia en inglés del plan HACCP del procesador exportador, así como una garantía escrita del procesador exportador que indique que el producto importado se procesa conforme a los requisitos estipulados por los EEUU.
    - ) Examinar periódicamente el pescado o producto de pesca importado y mantener una copia en archivo, en inglés, de una garantía escrita del procesador exportador de que el producto importado se procesa conforme a los requisitos estipulados por

los EEUU.

- ) Otras medidas de verificación, que proporcionen un nivel equivalente de garantía de cumplimiento de las exigencias de EEUU.

**b. Registros**

El importador mantendrá todos los registros en inglés, que incluyen los documentos del programa, monitoreo y resultados de los pasos afirmativos especificados. Estos registros serán susceptibles a las provisiones aplicables en la parte 123.9 del CFR.

**c. Organismos terceros**

Un importador puede emplear organismos terceros para ayudar o realizar todas o cualquiera de las actividades de verificación especificadas en el ítem (b), inclusive escribir los procedimientos de comprobación del importador en beneficio del importador.

**d. Determinación de conformidad**

Debe haber evidencia que todos los productos pesqueros ofrecidos para el ingreso a los Estados Unidos han sido procesados bajo condiciones que indica este país. Si no existe la certeza que el producto importado ha sido procesado bajo las condiciones que son equivalentes a las requeridas por los procesadores domésticos de EEUU, el producto podría ser considerado como adulterado y hasta ser negado su ingreso.

**Para Moluscos Bivalvos**

Los moluscos bivalvos crudos (frescos o congelados) exportados a EEUU deben cumplir los requisitos previstos en el Programa Nacional de Higiene de los Moluscos (National Shellfish Sanitation Program, NSSP), que consta de requisitos federales y de cada Estado y que cubren todas las fases del proceso productivo.

Mayor información véase en el siguiente enlace:

[www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/Seafood/FederalStatePrograms/NationalShellfishSanitationProgram/default.htm](http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/Seafood/FederalStatePrograms/NationalShellfishSanitationProgram/default.htm)

Para el caso de moluscos bivalvos procesados se tienen a su vez requisitos muy específicos:

- Solo podrán procesarse los moluscos cosechados de zonas aprobadas para cultivo o cosecha, por una autoridad del Programa Nacional de Sanidad de Mariscos.
- Para mantener los procedimientos de verificación escritos para asegurar que el pescado y los productos pesqueros se procesaron conforme a los requisitos estipulados por los EE.UU. Estos procedimientos tienen que considerar como mínimo, los procesadores solo deberán recibir los lotes de un cultivador que esté en conformidad con los requerimientos de la licencia para el cultivo de moluscos o de un procesador que esté certificado por la Autoridad del Programa Nacional de Higiene de los Moluscos, y que cada contenedor del stock tenga una etiqueta, con toda la información requerida en la parte 1240.60(b) del 21 CFR.

Mayor información:

[http://edocket.access.gpo.gov/cfr\\_2008/janqtr/pdf/7cfr1240.63.pdf](http://edocket.access.gpo.gov/cfr_2008/janqtr/pdf/7cfr1240.63.pdf)

- En lugar de la etiqueta, los embarques de moluscos pueden estar acompañados de un conocimiento de embarque o de un documento semejante que contenga la información requerida. Los procesadores mantendrán los registros que documentan que todo stock ha cumplido los requisitos de esta sección. Estos registros documentarán:
  - Fecha de cosecha
  - Ubicación de la cosecha
  - Cantidad y tipo de molusco
  - Fecha de recepción por el procesador
  - El nombre del cultivador/cosechador, el nombre o número de registro del barco o nave de cosecha, o un número de identificación registrado por el cultivador ante la Autoridad del Programa Nacional de Higiene de los Moluscos.
- Para cumplir los requisitos de mantener procedimientos de verificación escritos para asegurar que el pescado y los productos pesqueros se procesaron conforme a los requisitos estipulados por los EE.UU. Estos procedimientos tienen que considerar como mínimo: los procesadores que

reciben moluscos desvalvados (ya sea de una o ambas valvas) sólo aceptarán contenedores de moluscos desvalvados con una etiqueta que cumpla con la regulación. Los procesadores mantendrán los registros que documentan que todo el molusco desvalvado ha cumplido con los requisitos de esta sección. Estos registros deben indicar:

- La fecha de recibo;
- La cantidad, el tipo del molusco; y el nombre y número de la certificación del empaquetador o re empaquetador del producto.

Para el caso de moluscos bivalvos como las conchas de abanico, dicho recurso deberá ser extraído de zonas que se encuentren habilitadas por el SANIPES, adjuntando al expediente copia de las declaraciones de extracción que sustente la procedencia del recurso el cual es visado por un inspector del SANIPES de la zona. Estas zonas deberán contar con un análisis de biotoxinas marinas y hepatitis.

Los moluscos bivalvos que han sufrido deterioro o modificaciones en sus características organolépticas y se encuentran contaminados con sustancias de origen mineral, son considerados como alterados o descompuestos y contaminados respectivamente, y calificados como prohibidos para el consumo.

Mayor información véase en el siguiente enlace:

[www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/Seafood/FederalStatePrograms/NationalShellfishSanitation Program/default.htm](http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/Seafood/FederalStatePrograms/NationalShellfishSanitationProgram/default.htm)

Para el caso de moluscos bivalvos como las conchas de abanico, dicho recurso deberá ser extraído de zonas que se encuentren habilitadas por el SANIPES, adjuntando al expediente copia de las declaraciones de extracción que sustente la procedencia del recurso el cual es visado por un inspector del SANIPES de la zona. Estas zonas deberán contar con un análisis de biotoxinas marinas y hepatitis.

Los moluscos bivalvos que han sufrido deterioro o modificaciones en sus características organolépticas y se encuentran contaminados con sustancias de origen mineral, son considerados como alterados o descompuestos y contaminados respectivamente, y calificados como prohibidos para el

consumo, tal como lo especifica la Norma Sanitaria peruana para las Actividades Pesqueras y Acuícolas **D.S. 040-2001-PE**.

#### **Para conservas de pescado**

Las conservas de pescado constituyen alimentos de baja acidez, por lo tanto se acogen a la normativa de Alimentos Envasados de Baja Acidez y Acidificados (LACF/AF) contemplada en el Apartado 4.5 de la presente Guía.

Deben cumplir, asimismo, con la normativa de Etiquetado de los Alimentos, desarrollada en el apartado 4.3.2 de la presente Guía.

4.5. Otras Regulaciones Importantes. A continuación se detallan los requisitos para productos específicos:

##### 4.5.1. Para Productos Orgánicos

Se consideran orgánicos aquellos alimentos, principalmente frutas y hortalizas que en ninguna etapa de su producción agrícola y manejo post cosecha intervienen productos como fertilizantes sintéticos, y plaguicidas químicos, tanto en la planta como en el suelo donde son cultivados. La producción orgánica requiere de insumos especiales: abonos, plaguicidas, fertilizantes cuyo uso esté permitido en la agricultura orgánica.

Para fines comerciales, los exportadores tienen la opción de exportar alimentos orgánicos, es decir, no es un requisito obligatorio que todos los alimentos a exportar a Estados Unidos deban ser orgánicos. Sin embargo, con la finalidad de proteger al consumidor, es obligatorio que todo exportador que declara su producto como orgánico esté en la capacidad de poder demostrarlo, mediante un certificado emitido por un organismo certificador acreditado ante el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), bajo las Normas Orgánicas Nacionales de EE.UU, conocidas como NOS. Los productos certificados exhiben el sello USDA ORGANIC:



Para la certificación de productos orgánicos que se exportarán a los Estados Unidos, el exportador tiene tres opciones de certificación:

- Los organismos de certificación de los Estados Unidos que operan en países extranjeros pueden solicitar la acreditación del USDA. Los solicitantes extranjeros serán evaluados en base a los mismos criterios aplicados por los organismos de certificación interna. En lugar de la acreditación del USDA, un organismo de certificación extranjero puede:
- Recibir el reconocimiento cuando el USDA ha determinado, a solicitud de un gobierno extranjero, que el gobierno del organismo de certificación extranjero está en condiciones de evaluar y acreditar que los organismos de certificación cumplen los requisitos de las normas orgánicas nacionales; o
- Recibir el reconocimiento de que cumple con requisitos equivalentes a los de las NOS en virtud de un acuerdo de equivalencia negociado entre los Estados Unidos y el gobierno extranjero.

En concreto, todo grupo que quiera exportar productos orgánicos a los Estados Unidos debe identificar un organismo de certificación que tiene o recibirá la aprobación de los Estados Unidos. Las organizaciones que tienen la sede en los Estados Unidos y oficinas en ultramar podrán certificar todos los lugares una vez aprobados por el USDA para la certificación orgánica.

Para mayores detalles sobre las Normativas Orgánicas Nacionales de Estados Unidos y el Programa Nacional Orgánico del USDA, consulte la página Web:

[www.ams.usda.gov/AMSV1.0/nop](http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/nop)

En el Perú, SENASA es autoridad competente en producción orgánica, y mantiene un registro de los certificadores orgánicos autorizados en el Perú, así como de los insumos agropecuarios autorizados para su empleo en agricultura orgánica.

Para mayores detalles visite la Web del SENASA:

[www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER\\_Interna.aspx?ARE=0&PFL=3&JER=134](http://www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER_Interna.aspx?ARE=0&PFL=3&JER=134)

#### 4.5.2. Para Productos irradiados

La irradiación es el procedimiento mediante el cual un alimento es expuesto a dosis controladas de radiación con la finalidad de asegurar su inocuidad, eliminar plagas y patógenos y aumentar su vida post cosecha. Las leyes federales de los Estados Unidos exigen que todos los alimentos irradiados sean etiquetados con el símbolo internacional de la irradiación, que son pétalos verdes dentro de un círculo abierto.



Este símbolo debe acompañarse por las palabras "Tratado por irradiación" o "Tratado con irradiación".

#### 4.5.3. Para Sustancias Reconocidas como Seguras – GRAS

"GRAS" es un acrónimo de la frase *Generalmente Reconocido como Seguro*, conforme a los artículos 201 (s) y 409 de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, en donde se señala que cualquier sustancia que se agrega intencionalmente a los alimentos es un aditivo alimentario, la cual está sujeta a revisión y aprobación antes de la FDA, a menos que la sustancia se reconozca por expertos calificados, basados en la extensiva historia de su uso en los alimentos antes de 1958, o en evidencia científica publicada.

Desde 1958, la FDA y el Departamento de Agricultura han continuado la vigilancia de las sustancias previamente sancionadas y las de GRAS, en vista de nueva información científica. Si la nueva evidencia sugiere que una sustancia, GRAS u otra de las previamente sancionadas puede ser insegura, las autoridades federales pueden prohibir su uso o exigir estudios adicionales para determinar su nivel de seguridad.

Conforme a los artículos 201 (s) y 409 de la Ley, y la FDA de los reglamentos de aplicación en 21 CFR 170.3 y 21 CFR 170.30, el uso de una sustancia alimenticia puede ser GRAS ya sea a través de procedimientos científicos o, por una sustancia

que se utiliza en los alimentos antes de 1958, a través de experiencia basada en el uso común en los alimentos.

Bajo 21 CFR 170.30 (b), el reconocimiento general de la seguridad a través de procedimientos científicos requiere la misma cantidad y calidad de la evidencia científica que se requiere para obtener la aprobación de la sustancia como aditivo alimentario y que normalmente se basa en los estudios publicados, que pueden ser corroborados por estudios no publicados y otros datos e información.

Bajo 21 CFR 170.30 (c) y 170.3 (f), el reconocimiento general de la seguridad a través de la experiencia basada en el uso común en los alimentos requiere un historial importante de consumo para uso alimentario por un número significativo de consumidores.

Para efectos de la exportación de alimentos a los Estados Unidos, es importante tener en cuenta el hecho de que una sustancia figure en la lista GRAS, genera confianza en los consumidores, puesto que la FDA garantiza la inocuidad de la sustancia. El GRAS no es un requisito, es una garantía de inocuidad para diversos insumos de la industria alimentaria.

Para conocer mayores detalles, incluyendo la lista de sustancias GRAS, consultar la Web de la FDA:

<http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/GRAS/>

#### 4.5.4. Para bebidas alcohólicas

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

La exportación de bebidas alcohólicas a los Estados Unidos está sujeta al cumplimiento de requisitos, los cuales incluyen el permiso básico de importación. Para los permisos en línea deberá dirigirse a:

<http://www.ttb.gov/pon/permits-online.shtml>

El importador/exportador igualmente es responsable por todos los impuestos federales y deberes aplicables. Para información sobre impuestos federales (excise taxes) visite la página

Web: [http://www.ttb.gov/tax\\_audit/atftaxes.shtml](http://www.ttb.gov/tax_audit/atftaxes.shtml)

El Impuesto Especial Ocupacional (SOT) de los vendedores de bebidas alcohólicas fue derogado por la Sección 11125 de la Ley Pública 109-59, a partir del 1 de julio de 2008. El requisito de registro asociado, sin embargo, permanece. Los importadores deben completar TTB F 5630.5 (d) (PDF), "Registro de alcohol Dealer" después de haber sido emitido un Permiso Básico de TTB y antes de comenzar el negocio. Los importadores también deben presentar este formulario con TTB cuando hay un cambio en la información de registro y cuando se suspenda su negocio. Mayor información en: <http://www.ttb.gov/forms/f56305d.pdf>

El importador debe obtener un Certificado de Aprobación de Etiqueta (Certificate of Label Approval o COLA), por medio de la Aplicación para y Certificación/Exención de Etiqueta/Aprobación de Botella (Application for and Certification/Exemption of Label/Bottle Approval) formulario TTB F 5100.31 <http://www.ttb.gov/forms/f510031.pdf> .

Los importadores de vino natural producido después del 31 de diciembre de 2004, deben cumplir con los requisitos de certificación establecidos en la Ley Miscelánea de Comercio y Correcciones Técnicas de 2004 para garantizar que las prácticas y procedimientos utilizados para producir el vino importado constituyen tratamiento apropiado de bodega. Para algunos vinos de uva importados de países con los que los EE.UU. tienen un acuerdo prácticas enológicas, no se requiere certificación. Por favor, consulte nuestra lista de países exceptuados para obtener una descripción de los vinos exceptuados en el siguiente link:

[http://www.ttb.gov/itd/paises\\_con\\_eeuu.shtml](http://www.ttb.gov/itd/paises_con_eeuu.shtml)

El importador también debe cumplir con todos los requisitos estatales y locales. Jurisdicciones estatales y locales pueden tener sus propios requisitos de importación, además de los requisitos federales. Para información sobre impuestos federales (excise taxes) visite la página Web:

[http://www.ttb.gov/tax\\_audit/atftaxes.shtml](http://www.ttb.gov/tax_audit/atftaxes.shtml)

El importador debe garantizar que el productor de la bebida de alcohol se ha registrado en la FDA y proporcionar la FDA con la notificación previa de una importación. FDA administra estos requisitos, que son parte de la Ley de Bioterrorismo de 2002. También puede visitar el sitio web de la FDA Ley de Bioterrorismo para más información.

#### 4.5.5. Para Alimentos dietéticos, de uso especial y suplementos nutricionales

Los alimentos dietéticos o de uso especial son aquellos formulados para cubrir las necesidades nutritivas en grupos de la población sometidos a regímenes especiales de por prescripción médica, por ejemplo, las fórmulas para lactantes, alimentos para personas con alteraciones metabólicas o en proceso de recuperación.

La FDA denomina como suplemento dietético a un producto consumido por vía oral que contiene un "ingrediente dietético", dirigida a completar la dieta. Los "ingredientes dietéticos" en estos productos pueden incluir: vitaminas, minerales, hierbas u otros productos botánicos, aminoácidos y sustancias como enzimas, tejidos orgánicos, glandulares y metabolitos.

Los suplementos dietéticos también pueden ser extractos o concentrados, y puede ser encontrado en muchas formas tales como tabletas, cápsulas, cápsulas, cápsulas de gel, líquidos o polvos. Por ley los fabricantes no puedan afirmar en las etiquetas que los suplementos dietéticos previenen, tratan o curan enfermedades.

Para exportar alimentos de uso especial y suplementos dietéticos a los Estados Unidos. Los exportadores deben tener en cuenta la Ley Contra el Bioterrorismo y las disposiciones específicas para el etiquetado de estos productos, que se encuentran en el siguiente enlace Web oficial:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/DietarySupplements/default.htm>

#### 4.5.6. Ley Paca

La Ley de Productos Agrícolas Perecederos (PACA) facilita prácticas de comercio justas en la comercialización de frutas y hortalizas frescas y congeladas en comercio interestatal y exterior.

El programa PACA asegura que los comerciantes de frutas y hortalizas frescas y congeladas obtengan lo que pagaron y que se les pague por lo que vendieron, incluso cuando sus clientes cierran sus puertas, se declaren en bancarrota, o simplemente se rehúsen a pagar por las frutas y hortalizas recibidas.

Para mayor información: <http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/paca>

#### 4.5.7. Programa C-TPAT (Customs Trade Partnership Against Terrorism)

El programa C-TPAT es una iniciativa conjunta entre el gobierno americano y el sector privado, desarrollada con el objetivo de 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.

A través de esta iniciativa, la Aduana le está solicitando a las empresas importadoras en los Estados Unidos, que fortalezcan sus prácticas de seguridad y comuniquen a sus socios de negocios a lo largo de la cadena de suministro, sus lineamientos con respecto a la seguridad.

Para formar parte del programa C-TPAT, la empresa interesada debe cumplir los siguientes requisitos:

- Suscribir un Memorándum de entendimiento (MOU, en inglés) con la Aduana (CBP)
- Gestionar un Cuestionario sobre seguridad de la cadena de abastecimiento
- Efectuar la Autoevaluación del programa de seguridad de la empresa.

Todos los alcances del programa C-TPAT se encuentran disponibles en el siguiente enlace Web:

<http://www.cbp.gov/border-security/ports-entry/cargo-security/c-tpat-customs-trade-partnership-against-terrorism>

#### 4.6. Normas Técnicas

Las normas técnicas son documentos aprobados por un organismo reconocido que establece especificaciones técnicas basadas en los resultados de la experiencia y del desarrollo tecnológico, que deben cumplirse en determinados productos, procesos o servicios. Su empleo es de carácter voluntario.

En el Perú se elaboran Normas Técnicas Peruanas para diversos alimentos, frescos

y procesados, en las cuales se establecen por consenso y tomando referencias internacionales, requisitos de calidad que facilitan la comercialización de los productos, tanto en el mercado interno como externo y por ende, mejorando la competitividad de las empresas. Son elaboradas por el INDECOPI, el organismo peruano de normalización, Para la obtención de las normas y mayores detalles consulte el enlace Web: [www.indecopi.gob.pe/0/home\\_normalizacion.aspx?PFL=6](http://www.indecopi.gob.pe/0/home_normalizacion.aspx?PFL=6)

En los Estados Unidos el Organismo Normalizador es el Instituto Nacional Estadounidense de Estándares (ANSI, por sus siglas en inglés, de "American National Standards Institute") Para mayor información sobre las normas técnicas estadounidenses, consulte el enlace Web: <http://www.ansi.org/>

#### 4.7. Normas internacionales y Privadas

##### 4.7.1. Normas del Codex Alimentarius

La Comisión del Codex Alimentarius fue creada en 1963 por la FAO y la OMS para desarrollar normas alimentarias, reglamentos y otros textos relacionados tales como códigos de prácticas bajo el Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias. Las materias principales de este Programa es la protección de la salud de los consumidores, asegurar unas prácticas de comercio claras y promocionar la coordinación de todas las normas alimentarias acordadas por las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales.

El Codex Alimentarius cuenta con normas que indican los requisitos generales de calidad e inocuidad que deben cumplir la mayoría de los alimentos para su consumo. Los documentos son descargables de manera gratuita a través del siguiente buscador Web: <http://www.codexalimentarius.net/search/advanced.do?lang=es>

Las normas Codex son de cumplimiento voluntario, sin embargo, Estados Unidos como miembro de la Organización Mundial del Comercio (OMS o WTO por sus siglas en inglés) las utiliza como referente internacional para su marco regulatorio en materia de alimentos, por lo que el conocimiento de las normas Codex se hace necesario para facilitar el entendimiento de los requisitos sanitarios que establecen las agencias federales de EE.UU.

#### 4.7.2. Normas ISO

La Organización Internacional para la Estandarización, (ISO por sus siglas en inglés, de “International Organization for Standardization”), es el organismo encargado de promover el desarrollo de normas internacionales de producción de bienes y servicios, comercio y comunicación. Su finalidad es la de buscar la estandarización de los productos y seguridad y calidad para las empresas u organizaciones (públicas o privadas) a nivel internacional.

La ISO, con sede en Ginebra – Suiza, funciona mediante una red de organismos nacionales de normalización en más de 160 países que trabajan en el desarrollo de normas, en concordancia con el Acta Final de la Organización Mundial del Comercio, con el propósito de facilitar el comercio, el intercambio de información y contribuir con normas comunes al desarrollo y a la transferencia de tecnologías.

Existen normas ISO para la producción de alimentos y para homogenizar la calidad de los mismos, así como para el establecimiento de estándares de inocuidad y comercialización.

Mayores detalles en el siguiente enlace:

[http://www.iso.org/iso/es/home/news\\_index/iso-in-action/food.htm](http://www.iso.org/iso/es/home/news_index/iso-in-action/food.htm)

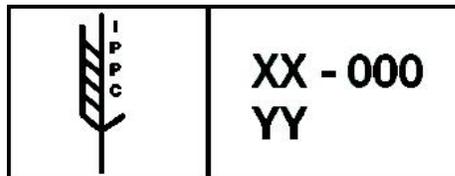
#### 4.7.3. Normas Internacionales de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias– Tratamiento a los Embalajes de madera

Los embalajes de madera que ingresen al mercado estadounidense deben contar con un sello que certifique que ha recibido un tratamiento contra plagas, ya sea éste un tratamiento térmico o una fumigación con Bromuro de Metilo.

Este sello es otorgado en el Perú por el SENASA, en las instalaciones acreditadas para realizar el tratamiento, basándose en el cumplimiento de las Normas Internacional para Medidas Fitosanitarias – NIMF (o *International Standards for Phytosanitary Measures – ISPM*), específicamente de la NIMF 15 “Directrices para reglamentar el embalaje de madera utilizado en el comercio internacional” (o *ISPM 15 “Guidelines for Regulating Wood Packaging Material in International Trade”*).

Dicha norma describe las medidas fitosanitarias para reducir el riesgo de introducción y/o dispersión de plagas cuarentenarias relacionadas con el embalaje de madera (incluida la madera de estiba), fabricado de madera bruta, ampliamente utilizada en el comercio internacional para la fabricación de pallets.

El logotipo del tratamiento se muestra a continuación:



- El signo de la izquierda representa el símbolo de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria por sus siglas en inglés (*Internacional Plant Protection Convention, IPPC*).
- XX, representa al código del país donde fue tratada la madera según la ISO. (PE para el Perú)
- 000 es el número del productor del embalaje asignado por el SENASA
- YY indica el tratamiento aplicado al embalaje utilizado (tratamiento térmico = HT, fumigación con Bromuro de Metilo = MB)

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

Para mayores detalles consulte al SENASA:

[www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER\\_Interna.aspx?ARE=0&PFL=2&JER=13](http://www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER_Interna.aspx?ARE=0&PFL=2&JER=13)

A continuación se detalla el marcado que debe tener todos los embalajes de madera:

- El signo de la izquierda representa el símbolo de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria IPPC.
- XX, representa al código del país donde fue tratada la

madera según la ISO.

- 000, Número del productor del embalaje asignado por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) que en el Perú es SENASA.
- YY, representa el tratamiento utilizado (tratamiento térmico = HT, fumigación con Bromuro de Metilo = MB)

La legislación establece que cualquier embarque enviado en un embalaje no tratado será devuelto al país de origen. Esto implica que si en un contenedor se encuentra al menos un solo pallet que no cumpla con los requisitos de tratado y marcado, todo el contenedor será reenviado al país de origen. La reglamentación no contempla la posibilidad de tratar el embalaje en suelo estadounidense. Los métodos aprobados para tratar el material de empaque de madera consisten en:

- **Tratamiento térmico** en el cual el centro de la madera alcance una temperatura mínima de 56°C durante un período de al menos 30 minutos.
- **Fumigación con bromuro de metilo** durante un período mínimo de 16 horas y a la dosis que se especifica en las normas.

#### 4.7.4. Normas privadas

Son normas igualmente de carácter voluntario, elaboradas por organismos privados que pueden incluir temas diversos como calidad, medio ambiente, responsabilidad social, comercio justo, inocuidad de los alimentos, seguridad, buenas prácticas de producción, rastreabilidad (trazabilidad) entre otros, y tienen como finalidad facilitar la comercialización de bienes y servicios en determinados mercados, por tanto, suelen ser elaboradas por las propias empresas o colectivos nacionales e internacionales para asegurarse el suministro de productos de calidad y que generen confianza en los consumidores a través de la exigencia de su cumplimiento a los proveedores.

Las normas privadas suelen ser certificables mediante sus propios sistemas de certificación, desarrollados para responder a intereses propios de los consumidores. En el caso de alimentos existe un sinnúmero de sistemas y el productor debe elegir las normas a certificar de acuerdo a la exigencia de su cliente. Entre las más utilizadas figuran:

Global Gap ([http://www1.globalgap.org/north-america/front\\_content.php](http://www1.globalgap.org/north-america/front_content.php))

BASC (<http://www.wbasco.org/index-eng.htm>) y las aplicables por las empresas del sector Retail en los Estados Unidos.

#### 4.8. Normas de Origen

El Acuerdo de Promoción Comercial entre Perú y Estados Unidos establece en el Capítulo 4 Reglas de Origen y los Procedimientos de Origen, con el objetivo de garantizar que sólo las mercancías que califiquen como originarias puedan acceder al trato arancelario preferencial. El certificado de origen acreditará que las mercancías son originarias del Perú o de los Estados Unidos.

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

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

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

### 5. Perfil Logístico para el comercio de alimentos con Estados Unidos

Estados Unidos es uno de los países con mayor desempeño logístico en el mundo, debido al gran desarrollo de su infraestructura portuaria, la existencia de extensas costas en dos océanos, territorios en ultramar y a nivel interno una eficiente red de aeropuertos, carreteras y vías férreas.

Con salida a los océanos Atlántico y Pacífico, para el transporte marítimo Estados Unidos dispone de una infraestructura portuaria compuesta por más de 400 puertos, de los cuales 50 manejan el 90% del total de toneladas de carga. Algunos de los puertos estadounidenses se encuentran dentro del rango de los más grandes y de mayor movimiento de carga del mundo.

### Red multimodal logística de Estados Unidos



Más del 70% del comercio del Perú con Estados Unidos se realiza por vía marítima, para lo cual es necesario tener en cuenta las opciones de servicio aduanero que dispone el Perú para el despacho de mercancías, entre las que se puede indicar:

- La Asociación de Agentes de Aduanas del Perú (<http://www.aaap.org.pe/> )
- La Asociación Marítima del Perú (<http://www.asmarpe.org.pe> )
- La Asociación Peruana de Operadores Portuarios (<http://www.asppor.org.pe> )
- El Consejo Nacional de Usuarios de Distribución Física Internacional

Con la finalidad de desarrollar una eficiente logística de exportación de productos a Estados Unidos es importante tener en cuenta lo siguiente:

**Descripción del producto:** La Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza (CBP), requiere de una descripción precisa y el peso de la carga o, para un contenedor sellado, la descripción y el peso de la carga en la declaración de quien lo expide, es decir, una descripción que sea lo suficientemente precisa para que la CBP pueda reconocer las características físicas, la forma y el embalaje probable de la carga declarada, y detectar

así cualquier anomalía en la carga cuando un contenedor se revisa a través de equipos de rayos X u otra tecnología para la visualización de imágenes internas.

Los envíos deberán ir acompañados de la siguiente documentación, la cual deberá estar disponible para las autoridades cuando se requiera:

- **Conocimiento del Embarque:** Para embarques por vía marítima deberá consignarse el documento de conocimiento del embarque (B/L o Bill of Lading) el cual es parte del contrato de transporte y tiene como objetivo proteger al estibador y al consignatario de la carga frente a cualquier eventualidad con la naviera. Este documento incluye la matrícula del barco, puertos de carga y descarga, nombre del estibador y del consignatario, descripción detallada de la mercancía, cantidad, peso, número de bultos y su estado, el importe del flete y demás detalles comerciales. En el caso de envíos aéreos, se utiliza la guía aérea (AWB, Air Way Bill).
- **Factura comercial** (por triplicado) la cual es emitida por el vendedor y refleja el valor de la carga por unidad y total, junto con la descripción de la mercancía.
- **Manifiesto de Carga** Es el formulario que exigen todas las aduanas del mundo. Para el caso de Estados Unidos deber presentarse el Formulario de Aduana 7533 o Despacho inmediato de Aduana (Formulario 3461)
- **Lista de bienes**, conocido como packing list, es la relación de contenido completa de la información descrita en la factura comercial, en cuanto a la mercancía, y debe ser siempre emitido por el exportador. Es fundamental que se tenga a la mano si se dictamina aforo físico o despacho de la carga para el reconocimiento de la misma por parte del despachador. Cuando la mercancía entra al almacén, el packing list permite verificar el estado de la mercancía.

Para mayores detalles relacionados a la logística de exportación hacia los Estados Unidos se recomienda consultar la Web del CBP: <http://www.cbp.gov/>

## 6. Enlaces de Interés

- ✓ Embajada el Perú en los Estados Unidos: <http://www.embassyofperu.org/es/>
- ✓ CIA World Factbook <https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/>
- ✓ Acuerdos Comerciales del Perú <http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/>
- ✓ Departamento de Agricultura de los Estados Unidos
- ✓ [http://www.aphis.usda.gov/ppq/manuals/online\\_manuals.html](http://www.aphis.usda.gov/ppq/manuals/online_manuals.html)
- ✓ Servicio de Inspección en Inocuidad Alimentaria
- ✓ [http://www.fsis.usda.gov/About\\_FSIS/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/About_FSIS/index.asp)
- ✓ Administración de Alimentos FDA <http://www.fda.gov>
- ✓ Agencia de Protección de Alimentos <http://www.epa.gov>
- ✓ Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza de los Estados Unidos <http://www.cbp.gov/>
- ✓ Departamento de Tesorería Alcohol and Tobacco Trade and Tax Bureau [www.ttb.gov](http://www.ttb.gov)
- ✓ Servicio Nacional de Sanidad Agraria Perú <http://www.senasa.gob.pe>
- ✓ Dirección General de Salud Ambiental <http://www.digesa.minsa.gob.pe>
- ✓ Dirección General del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera [www.itp.org.pe/desarrollo-sanipes.php](http://www.itp.org.pe/desarrollo-sanipes.php)
- ✓ Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria-SUNAT
- ✓ [www.sunat.gob.pe](http://www.sunat.gob.pe)
- ✓ Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y Turismo <http://export.promperu.gob.pe/calidad/>
- ✓ Agricultural Marketing Service [www.ams.usda.gov/AMSV1.0/cool](http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/cool)
- ✓ Codex Alimentarius <http://www.codexalimentarius.net>
- ✓ Electronic Code of Federal Regulations (e-CFR) [electronic Code of Federal Regulations \(eCFR\)](http://www.ecfr.gov)
- ✓ INDECOPI [www.indecopi.gob.pe/0/home\\_normalizacion.aspx?PFL=6](http://www.indecopi.gob.pe/0/home_normalizacion.aspx?PFL=6)
- ✓ American National Standards Institute <http://www.ansi.org/>
- ✓ International Organization for Standardization
- ✓ [http://www.iso.org/iso/es/home/news\\_index/iso-in-action/food.htm](http://www.iso.org/iso/es/home/news_index/iso-in-action/food.htm)
- ✓ Normas Privadas: Global GAP [http://www1.globalgap.org/north-america/front\\_content.php](http://www1.globalgap.org/north-america/front_content.php)
- ✓ Normas Privadas: BASC <http://www.wbasco.org/index-eng.htm>
- ✓ Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza <http://www.cbp.gov/>