




EXPORTACION DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO A LOS ESTADOS UNIDOS





Existen muchas historias de éxito latinas en el sector de alimentos en el marco del NAFTA (procesados) y del TLC EE.UU.-Chile (naturales). El tamaño de la empresa no es indicador de su capacidad exportadora ni de su éxito potencial. El sector se caracteriza por la competitividad, agresividad y creatividad de sus actores.

I. Características del mercado

Tendencias generales de consumo y distribución

- **Las exportaciones 1990-2002 de alimentos (y bebidas) procesados crecieron significativamente más rápido que las de alimentos semi-procesados y de productos agrícolas no procesados**
- Alimentos procesados aumentaron su participación en el total del comercio agrícola, de 42% en 1990-91, a 48% en 2001-2002
- Este aumento se observó en exportaciones e importaciones de casi 75% de los 230 países en la base de datos Comtrade de la ONU
- No existe una correlación definitiva entre el porcentaje de alimentos procesados comercializados y el nivel de ingreso / país
- Los alimentos procesados no representan más del 15% del total del comercio agrícola en países de ingreso bajo o medio-bajo (Guatemala)

OMC: World Trade Report 2004

Factores que impulsan el crecimiento del consumo de alimentos procesados

- Mayor potencial de comercialización intra-industrial
 - Mayores posibilidades de comercializar entre países productores barras o productos de chocolate que los granos de cocoa
- El potencial para aumentar el valor agregado es por mucho mayor al de los alimentos sin procesar
 - Conforme aumenta su ingreso personal, el consumidor aprecia y discrimina entre una mayor cantidad de productos similares y adquiere productos de marca
 - En países desarrollados (EE.UU.) son muy importantes las tendencias a contar con unidades residenciales (households) cada vez más pequeñas y la creciente participación de la mujer en el mercado laboral

OMC: World Trade Report 2004

Elementos que determinan la composición de la canasta de alimentos

1. Crecimiento del ingreso del país

- Chocolate, pastas y alimentos procesados han ganado al menos 10% de participación en la canasta alimenticia desde 1985
- Preferencia por alimentos “seguros,” p.e., evitar organismos que puedan generar enfermedades, residuos químicos, modificaciones genéticas, uso de insumos químicos
- “Conciencia” sobre el cuerpo busca alimentos sanos de bajo contenido cancerígeno y altos niveles de vitaminas, fibras, nutrientes y minerales
- Mayor acceso y variedad debido a acuerdos comerciales, mejora en los sistemas de transporte, disminución de costos
- El comercio de productos elásticos al ingreso se concentra en países desarrollados.

2. Proceso de urbanización

- Disminuye requerimientos calóricos
- Exige ciertos tipos y disponibilidad de alimentos
- Composición de la fuerza laboral – mujeres
- Comidas fuera del hogar
- Relevancia de la comida rápida (fast food), lista para cocinar y para consumir

Tendencias en la distribución: desintermediación de la cadena

- A mayor nivel de desarrollo, mayor desarrollo de cadenas de supermercados e hipermercados que ofrecen precios bajos. Ocho cadenas controlan el mercado de Estados Unidos - Wal-Mart, Kroger, Costco, Albertsons, Safeway, Sam's Club, Ahold USA y Supervalu
- Consumidor prefiere tiendas donde encuentre "todo." Compra de productos diferenciados o de alta calidad en almacenes especializados
- Economías de escala permiten la expansión internacional
- Los nuevos protocolos para el control de la cadena alimentaria obligan a todos los participantes garantizar la implementación de los mismos principios de manejo de alimentos. Se tiende a eliminar intermediarios
- Distribuidores directos tienden a compartir gastos y aumentar servicios con proveedores de productos. Relaciones de largo plazo, minimizar inventarios, evita la entrada de nuevos participantes
- Búsqueda de maximizar la participación de mercado para aumentar el valor de las acciones en bolsa de las empresas de distribución

Estas tendencias se reflejan a nivel internacional en:

- Menor incidencia de comercializadoras internacionales en el mercado de frutas. Mayor concentración de estas en frutas importadas de grandes volúmenes (banano, mango, piña).
- Mayor participación de supermercados en la producción local de frutas asesorando proveedores para garantizar calidad e inocuidad. En particular en orgánicos
- Mayor uso de la extensión de las cadenas para comercialización internacional. Identificación de productos locales para surtir en otros países (Wal-Mart)
- Comercializadoras intermedias complementan compras de grandes supermercados cuando estos se quedan sin inventario, distribuyen a tiendas de conveniencia y productos con nichos pequeños de mercado
- Crece el tamaño mínimo para comercializar a nivel internacional debido a la competencia, condiciones de pago de los supermercados, economías de escala en la negociación de fletes, requisitos técnicos y de calidad
- Los más pequeños tienden a salir por requisitos de buenas prácticas agrícolas y nuevas tecnologías

Implicaciones para frutas y hortalizas

- Determinar el nicho de mercado por:
 - Características del producto, en especial para frutas exóticas
 - Desconocimiento del consumidor y distribuidores del producto
 - Productos no aceptados en países desarrollados
 - Buenas prácticas agrícolas
 - Ventanas de producción (estacional, carencia regional, etc.)
 - Poder adquisitivo del consumidor – tomate de ensalada
 - Necesidades de distribución - uchuva
 - Calidad: precio, sabor, textura, color
 - Reconocimiento del papel de las ONGs ambientalistas

Exportaciones mundiales de frutas frescas y preparadas

Fuente: FAO

Valor (\$) en millones USD	2001	1991	1981	1971
Fruta frescas	21,622	16,881	8,166	2,464
<u>Jugos de fruta</u>	<u>4,508</u>	<u>2,720</u>	<u>1,041</u>	<u>224</u>
Conservas y preparados	4,476	3,756	2,026	606
Nueces y deshidratados	2,146	1,889	1,482	332
TOTAL	32,752	25,245	12,715	3,625

Participacion (%)	2001	1991	1981	1971
Fruta frescas	66.00	66.90	64.20	68.00
<u>Jugos de fruta</u>	<u>13.80</u>	<u>10.70</u>	<u>8.20</u>	<u>6.20</u>
Conservas y preparados	13.70	14.90	15.90	16.70
Nueces y deshidratados	6.50	7.50	11.70	9.10

Valor de las exportaciones mundiales de frutas frescas por grupos

Fuente: FAO

Millones de USD	2001	1991	1981	1971
Grupo 1	8,546	7,468	4,272	1,432
Grupo 2	4,192	2,866	1,445	442
Grupo 3	3,371	2,867	871	196
Grupo 4	2,969	2,082	730	201
Resto	2,544	1,598	848	193
TOTAL	21622	16881	8166	2464

Grupo 1: Banano, naranja, manzana

Grupo 2: Limones, peras, uvas

Grupo 3: Mandarinas, fresa, kiwis, melones

Grupo 4: Cereza, ciruelas, mango, piñas, sandías

Resto: Papaya, frambuesa, arándano, albaricoque, frutas tropicales

Participación de frutas frescas por grupos en las exportaciones mundiales

Fuente: FAO

Millones de USD	2001	1991	1981	1971
Grupo 1	39.5	44.2	52.3	58.1
Grupo 2	19.4	17.0	17.7	17.9
Grupo 3	15.6	17.0	10.7	7.9
Grupo 4	13.7	12.3	8.9	8.2
Resto	11.8	9.5	10.4	7.9
TOTAL	21,622	16,881	8,166	2,464

Grupo 1: Banano, naranja, manzana

Grupo 2: Limones, peras, uvas

Grupo 3: Mandarinas, fresa, kiwis, melones

Grupo 4: Cereza, ciruelas, mango, piñas, sandías

Resto: Papaya, frambuesa, arándano, albaricoque, frutas tropicales

Exportaciones mundiales de vegetales frescos y preparados

Fuente: FAO

Valor (\$) en millones USD	2001	1991	1981	1971
Frescos	14,829	10,249	4,473	1,248
Preparados	12,260	8,829	3,824	889
Legumbres secas	2,982	2,425	1,734	317
TOTAL	30,071	21,503	10,031	2,454

Participacion (%)	2001	1991	1981	1971
Frescos	49.30	47.70	44.60	50.90
Preparados	40.80	41.10	38.10	36.20
Legumbres secas	9.90	11.20	17.30	12.90
TOTAL	100.00	100.00	100.00	100.00

Participación de vegetales frescos por grupos en exportaciones totales

Fuente: FAO

Participación (%)	2001	1991	1981	1971
Grupo 1	44.9	48.4	51.5	49.1
Grupo 2	23.5	20.5	19.3	21.6
Grupo 3	18.8	17.8	14.2	10.5
Grupo 4	5.6	5.1	3.5	3.1
Grupo 5	7.2	8.2	11.5	15.7

Grupo 1: tomate, papa, pimiento

Grupo 2: cebolla, champiñón, pepino, lechuga

Grupo 3: calabaza, ajo, coliflor, zanahoria, espárrago, col

Grupo 4: berenjena, frijol verde, guisantes verdes, habas verdes, espinaca, alcachofa, ñame

Grupo 5: demás vegetales frescos

Evolución de las exportaciones de vegetales preparados por grupos

Fuente: FAO

Millones de USD	2001	1991	1981	1971
Conserva	6844	5672	2852	737
Congelado	4626	2404	640	46
Deshidratado	718	695	283	89
Otras preparaciones	71	58	49	17
TOTAL	12259	8829	3824	889

Participacion (%)	2001	1991	1981	1971
Conserva	55.8	64.2	74.6	82.8
Congelado	37.7	27.2	16.7	5.2
Deshidratado	5.9	7.9	7.4	10.1
Otras preparaciones	0.6	0.7	1.3	1.9
TOTAL	100.0	100.0	100.0	100.0

II. Características del mercado estadounidense

EE.UU.: Porcentaje esperado de importaciones* en 2011

• Productos de cuero	87%	• Productos electrónicos	28%
• Confecciones	67%	• Productos de madera	19%
• Juguetes, joyería, misc.	65%	• Maquinaria industrial	19%
• Muebles	57%	• Instrumentos y controles	15%
• Prods. de plástico y hule	42%	• Papel	14%
• Prods. piedra y concreto	36%	• Alimentos procesados	11%
• Textiles	32%	• Productos químicos	7%
• Impresos	31%	• Metales primarios	7%
• Prods. metal procesado	30%	• Equipo de transportación	4%

Fuente: A. Bernard, B. Jensen, P. Schott "Facing the Dragon: Prospects for US Manufacturers in the Coming Decade," Mayo 2004

Características del mercado estadounidense de alimentos (I)

- Muy exigente en calidad y precio (y seguridad)
- Fragmentado geográficamente
- Perfil del consumidor
 - Ingreso personal creciente, a diferencia de Europa
 - Abierto a tratar nuevos productos que le hagan la vida más sencilla
 - Nivel cultural determina la amplitud de sus preferencias
- Especialización por segmentos
- No perder tiempo al cocinar. Comer no es un rito (Japón)
- La recesión de 2000-2003 eliminó varios supermercados y distribuidores

Características del mercado estadounidense de alimentos (II)

- Ventas por \$270,000 millones en 2002
- Congelados representan 16.1% del mercado
- Mercado de galletas (galletas, biscochos y saladas) muestra el mayor crecimiento 2003-06
- Los alimentos empacados crecieron 16.6% entre 98-02
- Elementos claves: portabilidad y presentaciones para “1”
- FDA verifica:
 - Pureza y calidad
 - Seguridad para el consumo
 - Condiciones sanitarias
 - Etiquetado e información en inglés

Opciones de penetración inicial del mercado estadounidense

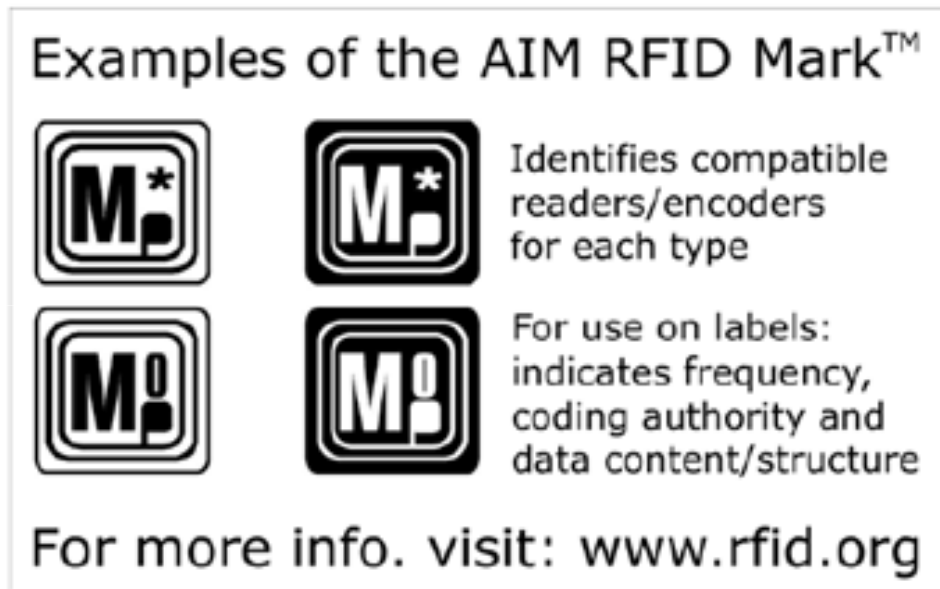
- Marca y logo:
 - Propio
 - Producto conocido y bien posicionado
 - Producto bien diferenciado que permita posicionarlo
 - Conocido en EE.UU.
 - Común entre “commodities:” café “Colombiano de Juan Valdés”
 - Nueva marca
 - “Fresh Green” de Frigorizados La Huerta
- Comercio:
 - Detallista (retail)
 - Medio mayoreo (Sam’s y Price Costco)
- Tiendas/nichos especializadas
 - Novedades
 - Ingresos inciertos, dependiendo del “marketing”

Las empresas juegan cada día un papel más relevante

- Los supermercados ocupan cada vez una mayor parte de la cadena de distribución y comercialización – Wal-Mart importa, transporta, distribuye y vende
- Pueden solicitar sellos de garantía, como los supermercados que requieren el “Dolphin Safe” para el atún, o Starbucks que prefiere café orgánico, u otras características
- Pueden solicitar características especiales de empaque que fomente la seguridad
- Los volúmenes de producción son cada vez más elevados e importantes
- Las grandes cadenas están sujetas a la presión de ONGs

RFID – radio frequency identification

Figure 1: Examples of the AIM RFID Mark



- Iniciado por Wal-Mart en 2004
- En 15 meses aplicará a todo proveedor de alimentos y bebidas
- Imitado en Europa
- El primer carácter identifica frecuencia y autoridad codificadora
- El segundo contenido y estructura de información
- Costo es la objeción principal

Principales puertos de entrada 2002

Capítulo	Puertos (millones de USD en importaciones)	Principales proveedores
9 – café, te, mate y especias	Nueva York \$477.5 Nueva Orleans \$342.2 San Francisco \$187.5	Colombia Brasil México
17 – azúcar	Nueva York \$267.5 San Francisco \$236.5 Detroit \$189.7	Canadá México Brasil
20 – preparaciones con plantas, frutas, nueces y otras partes de las plantas	Nueva York \$590.3 Los Angeles \$338.7 Laredo (Tx) \$204.3	Canadá China México

Fuente: Massachusetts Institute for Social and Economic Research 2003

HACCP

- **Analizar amenazas.** Amenazas potenciales (microbios, toxinas, fragmentos de vidrio o metal) asociadas con alimentos y mide para controlarlas
- **Identificar puntos críticos de control.** Puntos en la producción de los alimentos donde la amenaza puede ser controlada o eliminada
- **Establecer medidas preventivas con límites críticos para cada punto de control.** Para un alimento cocido, puede ser el establecer temperaturas mínimas de cocción y eliminar microbios
- **Establecer procedimientos para monitorear puntos críticos de control**
- **Establecer acciones correctivas al monitorear**
- **Establecer procedimientos para verificar que el sistema funciona adecuadamente**
- **Establecer registros efectivos de documentación.** Cada uno de estos principios debe estar apoyado en principios científicos

III. La OMC y la normatividad internacional (referencia)

Acuerdo para la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

- **Artículo 2 - Derechos y obligaciones básicos**
- 1. Los Miembros tienen derecho a adoptar las MSF necesarias para proteger la salud y la vida de las personas y de los animales o para preservar los vegetales, si son compatibles con el Acuerdo.
- 2. Los Miembros se asegurarán de que cualquier MSF sólo se aplique en cuanto sea necesaria para proteger la salud y la vida de las personas y de los animales o para preservar los vegetales, de que esté basada en principios científicos y de que no se mantenga sin testimonios científicos suficientes (a reserva del artículo 5.7 - riesgo).
- 3. Los Miembros se asegurarán de que sus MSF no discriminen de manera arbitraria o injustificable entre Miembros en que prevalezcan condiciones idénticas o similares, ni entre su propio territorio y el de otros Miembros. Las MSF no se aplicarán de manera que constituyan una restricción encubierta del comercio internacional.

Acuerdo para la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

- **Artículo 3 - Armonización**

- 1. Para armonizar en el mayor grado posible las MSF, los Miembros basarán sus MSF en normas, directrices o recomendaciones internacionales (Codex, OIE, CIPS), cuando existan, salvo disposición en contrario en el Acuerdo, en particular párrafo 3.
- 2. Se considera que las MSF que estén en conformidad con normas, directrices o recomendaciones internacionales son compatibles con el Acuerdo.
- 3. Los Miembros podrán establecer o mantener MSF que representen un nivel de protección sanitaria o fitosanitaria más elevado que el que se lograría en base a normas, directrices o recomendaciones internacionales, si existe una justificación científica o si es consecuencia del nivel de protección sanitaria o fitosanitaria que el Miembro determine adecuado de conformidad con los párrafos 1 a 8 del artículo 5.
- Existe una justificación científica si sobre la base de un examen y evaluación de la información científica disponible en conformidad con las disposiciones pertinentes del Acuerdo, un Miembro determina que las normas, directrices o recomendaciones internacionales pertinentes no son suficientes para lograr su nivel de protección.

Acuerdo para la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

- **Artículo 4 - Equivalencia**

- 1. Los Miembros aceptarán como equivalentes las MSF de otros Miembros, aun cuando difieran de las suyas propias o de las utilizadas por otros Miembros que comercien con el mismo producto, si el Miembro exportador demuestra objetivamente al Miembro importador que sus medidas logran el nivel adecuado de protección sanitaria o fitosanitaria del Miembro importador. A tales efectos, se facilitará al Miembro importador que lo solicite un acceso razonable para inspecciones, pruebas y demás procedimientos pertinentes.
- 2. Los Miembros entablarán, cuando reciban una solicitud a tales efectos, consultas encaminadas a la conclusión de acuerdos bilaterales y multilaterales de reconocimiento de la equivalencia de MSF concretas.

Acuerdo para la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

- **Artículo 5 - Evaluación del riesgo**
- 1. Las MSF se basan en una evaluación adecuada a las circunstancias de los riesgos para la vida y la salud de las personas y de los animales o para la preservación de los vegetales.
- 2. Los Miembros tendrán en cuenta al menos testimonios científicos; PPMs; inspección, muestreo y prueba; prevalencia; zonas libres; condiciones ecológicas y ambientales.
- 3. Tendrán en cuenta el perjuicio por pérdida de producción o ventas en caso de entrada, radicación o propagación de una plaga/enfermedad; costos de control/erradicación; y la relación costo-eficacia de otros métodos.
- 4. Los Miembros deberán reducir al mínimo los efectos negativos sobre el comercio.
- 5. Cada Miembro evitará distinciones arbitrarias o injustificables.
- 6. Las MSF no deben entrañar un grado de restricción comercial mayor del requerido.
- 7. Un Miembro podrá adoptar provisionalmente MSF en base a la información disponible, tratará de obtener la información adicional necesaria y revisará la MSF.
- 8. Cuando se considera una MSF de otro Miembro restringe o puede restringir las exportaciones y esa medida no esté basada en normas internacionales, o estas no existen, podrá pedir una explicación y el Miembro que mantenga la medida la dará.

Acuerdo para la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

- **Artículo 7 - Transparencia**

- Los Miembros notificarán las modificaciones y facilitarán información sobre sus MSF de conformidad con el Anexo B.

- **Artículo 11 - Consultas y solución de diferencias**

- 1. Los artículos XXII y XXIII del GATT 1994 se aplican.
- 2. En una diferencia de carácter científico o técnico, el grupo especial deberá pedir asesoramiento a expertos. Este grupo podrá establecer un grupo asesor técnico o consultar a organizaciones internacionales.

- **Artículo 12 - Administración**

- 1. Se establece un Comité que servirá regularmente para consultas. Desempeñará las funciones necesarias para aplicar el Acuerdo y para la consecución de sus objetivos, especialmente sobre armonización (establecimiento, reconocimiento y aplicación de MSF comunes por diferentes Miembros).

Medidas sanitarias o fitosanitarias (MSF)

- **Toda medida aplicada para proteger en el territorio del miembro la salud y vida de:**
- a) los animales o para preservar los vegetales en el territorio de los riesgos resultantes de la entrada, radicación o propagación de plagas, enfermedades y organismos patógenos o portadores de enfermedades;
- b) las personas y de los animales en el territorio de los riesgos resultantes de la presencia de aditivos, contaminantes, toxinas u organismos patógenos en los productos alimenticios, bebidas o piensos;
- c) las personas en el territorio de los riesgos resultantes de enfermedades propagadas por animales, vegetales o productos derivados, o de plagas; o
- d) para prevenir o limitar otros perjuicios en el territorio resultantes de las plagas.
- Comprenden leyes, decretos, reglamentos, prescripciones y procedimientos, incluyendo: criterios relativos al producto final; procesos y métodos de producción; procedimientos de prueba, inspección, certificación y aprobación; regímenes de cuarentena, incluidas las prescripciones asociadas al transporte de animales o vegetales, o a los materiales necesarios para su subsistencia en el curso de tal transporte; disposiciones relativas a métodos estadísticos, muestreo y evaluación de riesgo; y prescripciones sobre embalaje y etiquetado directamente relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

Normas y reglamentos técnicos

Reglamento técnico

- Documento que establece características de un producto o los procesos y métodos de producción con ellas relacionados, incluyendo las disposiciones administrativas aplicables, y cuya observancia es obligatoria. Puede incluir prescripciones sobre terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado aplicables a un producto, proceso o método de producción, o tratar exclusivamente de ellas.

Norma

- Documento aprobado por una institución reconocida, que prevé, para uso común y repetido, reglas, directrices o características para los productos o procesos y métodos de producción conexos, y cuya observancia no es obligatoria. Puede incluir prescripciones sobre terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado aplicables a un producto, proceso o método de producción, o tratar exclusivamente de ellas.

Objetivos

- seguridad nacional; prevención de prácticas que puedan inducir a error; protección de la salud, seguridad humana, de la vida o la salud animal o vegetal, del medio ambiente.

Ambito de aplicación de normas, reglamentos técnicos y MSF

	MSF	RT/ Normas
Producto final	Inocuidad de alimentos	Industriales y agropecuarios
Procesos y métodos de producción (PPMs)	✓	✓
Insumos	✓	✓
Diseño		Debatible
Disposiciones administrativas		✓
Terminología	✓	✓
Símbolos		✓
Embalaje, envoltura	✓	✓
Marcado		✓
Etiquetado	✓	✓
Métodos de prueba, inspección, certificación, aprobación	✓	
Regímenes de cuarentena	✓	
Métodos estadísticos, muestreo, evaluación de riesgo	✓	

Ambito de los procedimientos para evaluación de la conformidad

Todo procedimiento utilizado, directa o indirectamente, para determinar que se cumplen las prescripciones de los reglamentos técnicos o normas. Incluyen,

- muestreo, prueba e inspección;
- evaluación, verificación y garantía de la conformidad;
- registro, acreditación y aprobación,

separadamente o en distintas combinaciones.

TBT Anexo 1.3

Puntos de contacto para MSF

Estados Unidos

USDA/FAS/FSTSD - Attn: Roseanne Freese

Room 5548 Agriculture South Building

Food Safety and Technical Services Division

USDA Foreign Agricultural Service

1400 Independence Avenue, SW

Washington, D.C. 20250

Telephone: + (202) 690-1642

Telefax: + (202) 720-7772

Email: fstsd@fas.usda.gov

www.fas.usda.gov/itp/ofsts/spsnotifauthority.htm

Puntos de contacto OTC

Estados Unidos

National Center for Standards and Certification
Information

National Institute of Standards and Technology

Bldg. 820, Room 164

Gaithersburg, MD 20899

Teléfono: +(301) 975-4040

Fax: +(301) 926-1559

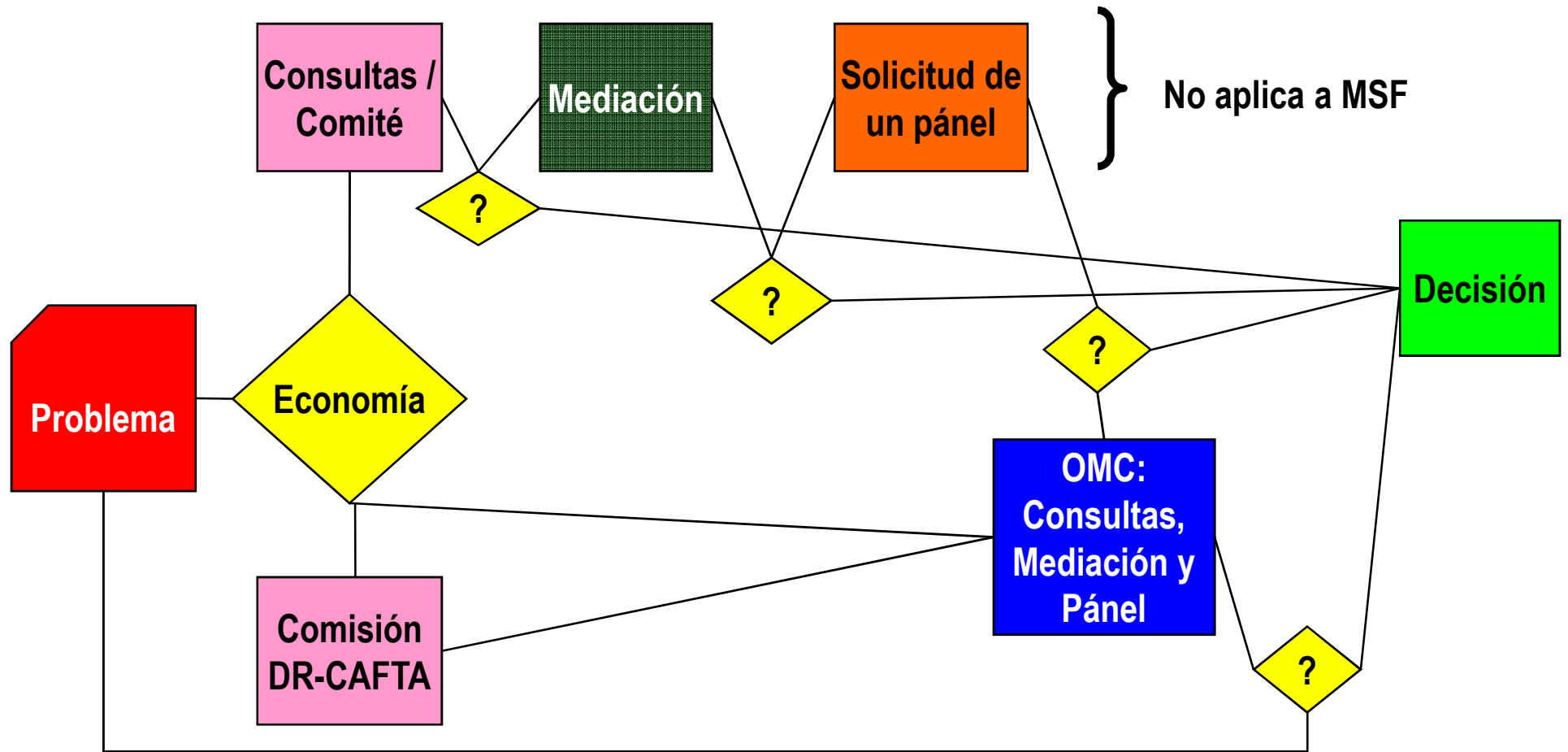
Correo electrónico: ncsci@nist.gov

IV. Ambito y limitaciones del DR-CAFTA

Disposiciones relevantes

- **Medidas sanitarias y fitosanitarias (Cap.6)**
 - Ratifica derechos y obligaciones ante la OMC (6.1)
 - Prohíbe el acceso al mecanismo de solución de controversias del DR-CAFTA (6.2.2)
 - Crea el Comité de MSF que se deberá establecer a los 30 días de la entrada en vigor del tratado (6.3)
 - No corrige ninguna crítica presentada ante la OMC
- **Obstáculos técnicos (Cap.7)**
 - Ratifica derechos y obligaciones ante la OMC (7.1)
 - Excluye normas (7.2.1)
 - Considera el tema de metrología (7.2.1)
 - Permite la instalación inmediata de laboratorios extranjeros (7.5.3)
 - No más de 5 años para implementar obligaciones de transparencia
 - Crea el Comité de OTC (7.8)
 - Establece el acceso al mecanismo de solución de controversias del DR-CAFTA (7.8.3)
 - No corrige ninguna crítica presentada ante la OMC
- **Temas ambientales (Cap.17)**
 - Promoción de métodos y productos limpios
 - Impulsa métodos orgánicos

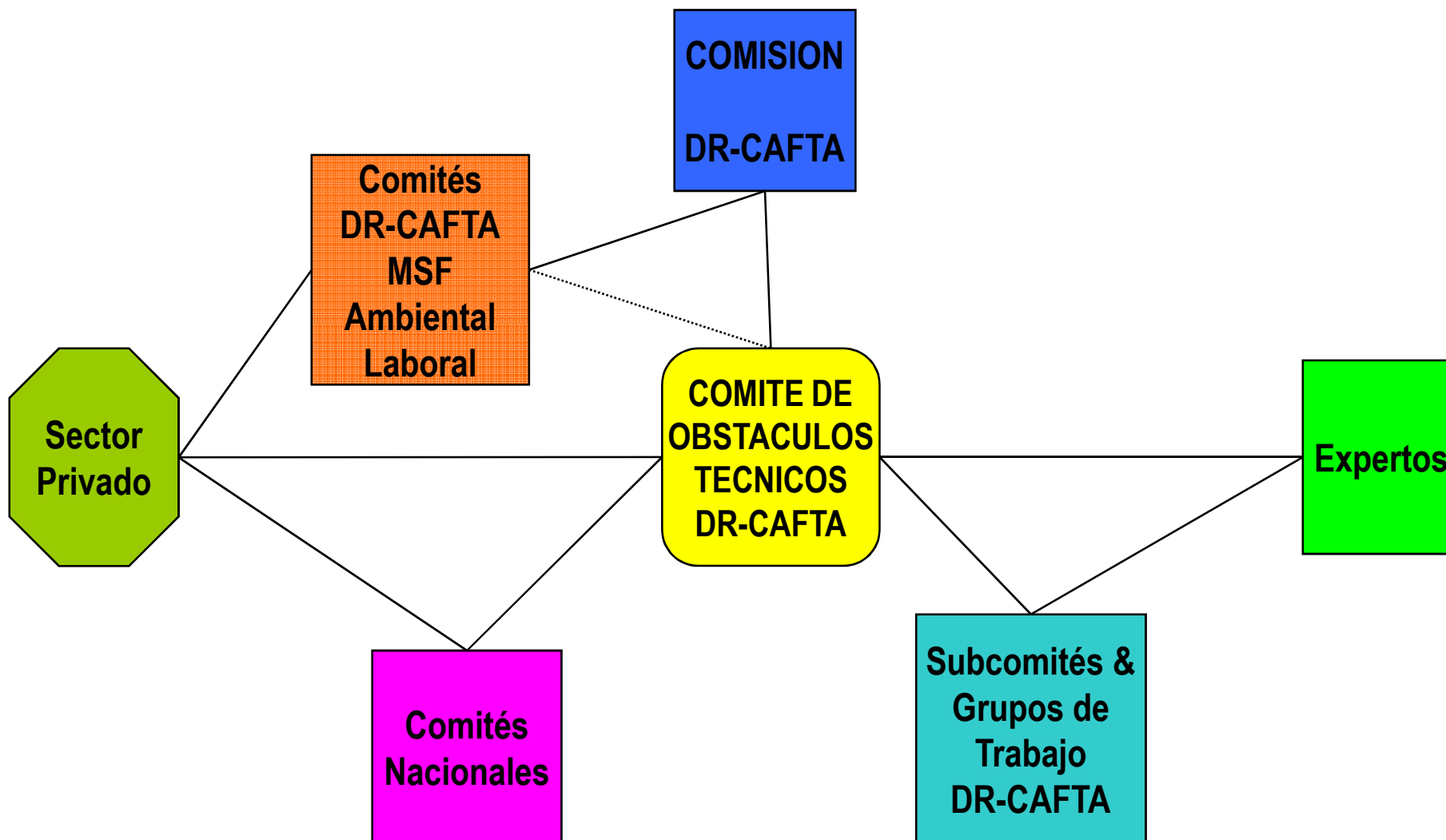
Mecanismo de consultas, mediación y solución de controversias



Consultas, Mediación y Solución de Controversias

1. “La mejor batalla es la que no se libra” – *El Arte de la Guerra*
2. Toda consulta es entre gobiernos...inicialmente
3. Tres alternativas no excluyentes: Consultas/Comité, Comisión u OMC
4. Cada alternativa implica diferentes costos y tiempos
5. El MSC CAFTA tiene 3 etapas que deben explorarse y agotarse
6. Generar solución práctica y eficiente a la brevedad posible
7. Incorporar opiniones de expertos / terceros
8. El proceso se politiza y complica en tanto no se llega a la solución
9. Promueve el uso de mediadores, buenos oficios y terceros
10. Desventajas de los páneles
 - Personas involucradas
 - Soluciones en “paquete” vs. individuales

Relación del Comité de Obstáculos Técnicos con otros grupos



Comités Técnicos de MSF y OTC

1. Grupo **TECNICO**
2. Requiere formalizar sus reglas de trabajo y sus relaciones con otros grupos
3. Será tan fuerte y dinámico como **todas** las Partes lo acuerden (no maneja fondo\$)
4. Dejar que la agenda de trabajo guíe su labor
5. Requiere evaluar su desempeño
6. Establece reglas para los Subcomités
7. Determinar relación con otros grupos de trabajo
8. Colaboración en otros foros internacionales

V. Seguridad

Customs and Border Protection

Federal Register diciembre 5, 2003

- Notificación electrónica por canales seguros (e-CERT)
- Carga marítima – (al menos) 8 horas antes de llegada
- Carga aérea – (al menos) 4 horas antes de llegada
 - Puertos orientales: 13 de agosto 2004
 - Puertos centrales: 13 de octubre 2004
 - Puertos occidentales: 13 de diciembre 2004
- Carga por ferrocarril – (al menos) 2 horas antes de llegada
 - En vigor desde el 12 de julio 2004
 - Maine: 10 de agosto 2004
 - Tecate (CA), Otay Mesa (CA) y Presidio (TX): 9 de septiembre 2004
- Carga por tierra – (al menos) 1 hora antes de llegada
 - 15 de noviembre 2004: MI, WA, TX, NM, AZ, NY
 - 15 de diciembre 2004: ND, MN, MA, VT, NY
 - 14 de enero 2005: AL, MO, ID

Customs - Trade Partnership Against Terrorism (C-TPAT)

- Certificación de seguridad de la cadena productiva
- Parte de los esfuerzos por detectar la trazabilidad
- Permite a las mercancías acelerar el cruce fronterizo
- Abierta a todo medio de transporte y brokers
- Inscripción voluntaria, costo US\$50 no reembolsable
- Las empresas deben certificarse cada tres años
- Expansión gradual: Canadá, México, Europa, Asia
- Canadá y México tienen carriles “F-AST”

Alimentos seguros

- Diferentes dependencias fiscalizan la producción y distribución de alimentos a nivel nacional, estatal y local
- La jurisdicción de los inspectores puede ser por tipo de producto (leche, mariscos), por área geográfica o por tipo proveedor de alimentos (restaurante, frigoríficos)
- 1997 Clinton lanza la Iniciativa de Seguridad de los Alimentos, derivando el Grupo Coordinador de Reacción en Caso de Brotes de Enfermedades de Alimentos (Food Outbreak Response Coordinating Group, FORC-G) incluyendo a FDA, USDA y EPA
- Los gobiernos estatales y locales fiscalizan todo alimento de su jurisdicción, trabajan con la FDA y otras agencias federales para implementar normas de seguridad de alimentos para pescados, mariscos, leche y otros alimentos que se producen dentro de las fronteras estatales
- Inspeccionan restaurantes, negocios de comestibles y otros locales de venta de alimentos al público, granjas lecheras y plantas de procesamiento de leche, molinos de granos y plantas de producción de alimentos dentro de las jurisdicciones locales
- Embargan productos alimenticios inseguros hechos o distribuidos dentro de las fronteras estatales

Administración de Drogas y Alimentos (FDA) www.cfsan.fda.gov/list.html

- **Supervisa**
 - Todo alimento que se comercialize, excepto carne de aves de corral y otros animales
 - Agua embotellada
 - Bebidas a partir de vinos con un contenido de alcohol de menos del 7%
- **Papel**
 - Inspecciona establecimientos de producción de alimentos y almacenes de alimentos
 - Comprueba la seguridad de los aditivos alimenticios y de color antes de que salgan a la venta
 - Examina drogas destinadas a animales
 - Fiscaliza la seguridad del forraje utilizado para alimentar animales productores de alimentos
 - Desarrolla modelos de códigos y ordenanzas, pautas e interpretaciones, y trabajando con los estados para implementarlos en forma de reglamentaciones para los establecimientos que venden leche, mariscos y alimentos al público (Código de Alimentos)
 - Establece buenas prácticas de producción de alimentos y otras normas de producción
 - Trabaja con gobiernos extranjeros para asegurar la seguridad de productos importados
 - Solicita que los fabricantes retiren del mercado productos alimenticios peligrosos
 - Toma medidas apropiadas para hacer cumplir las leyes
 - Lleva a cabo investigación sobre la seguridad de los alimentos
- www.fda.gov/cvm/

Centro para el Control y Prevención de Enfermedades

www.cdc.gov

- **Fiscaliza todos los alimentos**
- **Papel que juega en la Seguridad de los Alimentos**
 - Junto con otros funcionarios federales, locales y estatales investiga fuentes de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos
 - Mantiene un sistema nacional para vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos. Diseña e implanta sistemas electrónicos rápidos para informar sobre infecciones transmitidas por los alimentos. Trabaja con otras agencias federales y locales para vigilar índices y tendencias en brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. Desarrolla técnicas para la identificación rápida de agentes patógenos
 - Desarrolla y promueve políticas de salud pública para impedir enfermedades transmitidas por alimentos
 - Lleva a cabo investigación para ayudar a prevenir enfermedades transmitidas por alimentos
 - Capacita a personal local y estatal encargado de la seguridad de los alimentos
- Centers for Disease Control and Prevention
1600 Clifton Rd., N.E.
Atlanta, GA 30333, (404) 639-3311

Servicio de Seguridad e Inspección de los Alimentos (FSIS)

www.fsis.usda.gov

- **Fiscaliza** carne de aves de corral y otros animales y productos conexos (guisos, pizzas y comidas congeladas) que contienen carne, incluida la carne de aves y productos procesados de huevos
- **Papel que juega en la Seguridad de los Alimentos**
 - Inspecciona animales de los que se obtienen alimentos para determinar si tienen enfermedades antes y después de que sean sacrificados
 - Inspecciona mataderos y plantas de procesamiento de carne de res, aves y otros
 - Fiscaliza e inspecciona productos de huevos procesados junto con el Servicio de Comercialización Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos
 - Colecta y analiza muestras de productos alimenticios para determinar si tienen contaminantes microbianos y químicos y agentes infecciosos y tóxicos
 - Establece normas de producción para uso de aditivos de alimentos y otros ingredientes en la preparación y empaquetamiento de productos de carne de aves y otros animales, la sanidad en las plantas de producción, el procesamiento térmico y otros procesos
 - Asegura que todas las plantas extranjeras que procesen productos de carne de aves y otros animales exportados a Estados Unidos cumplan con las normas de EE.UU.
 - Procura retiros voluntarios del mercado de productos inseguros
 - Auspicia la investigación sobre la seguridad de la carne de aves y otros animales

EPA y Departamento de Comercio

- **EPA - Fiscaliza agua potable**
- **Papel que juega en la Seguridad de los Alimentos**
 - Productos alimenticios provenientes de plantas, mariscos y carnes de aves de corral y otros
 - Establece normas de agua potable segura
 - Regula sustancias y desperdicios tóxicos para impedir que ingresen a la cadena
 - Ayuda a los estados a controlar la calidad del agua que se bebe y encontrar formas de prevenir la contaminación del agua destinada a ser bebida
 - Determina la seguridad de nuevos pesticidas, establece niveles de tolerancia para residuos de pesticidas en los alimentos y publica instrucciones sobre el uso seguro de pesticidas
- www.epa.gov
- **Administración Nacional Oceánica y Atmosférica (National Oceanic and Atmospheric Administration) del Departamento de Comercio fiscaliza** productos de pescados y mariscos
- **Papel que juega en la Seguridad de los Alimentos**
 - A través de su Programa de Inspección de Mariscos, por el que cobra una contribución, inspecciona y certifica naves pesqueras, plantas de procesamiento de mariscos y locales de venta al público para asegurar que cumplan con las normas de sanidad federales
- seafood.nmfs.noaa.gov

Oficina de Alcohol y Tabaco y Departamento de Aduanas

- **Oficina Encargada de Alcohol, Tabaco y Armas de Fuego, del Departamento del Tesoro, fiscaliza** bebidas alcohólicas excepto vino con un contenido de alcohol menor al 7%
- **Papel que juega en la Seguridad de los Alimentos**
 - Hace cumplir leyes que rigen la producción y distribución de bebidas alcohólicas
 - Investiga casos de productos alcohólicos adulterados, a veces con la ayuda de la FDA
- www.atf.treas.gov/alcohol/index.htm
-
- **Servicio de Aduanas de los Estados Unidos fiscaliza** alimentos importados
- **Papel que juega en la Seguridad de los Alimentos**
 - Trabaja junto con las agencias reguladoras federales
- www.customs.ustreas.gov

VI. Bioterrorismo

Ley de Seguridad de la Salud Pública, Preparación y Respuesta contra el Bioterrorismo (PL 107-188)

- Otorga a FDA nuevas potestades y recursos para mejorar el control del suministro de alimentos, agua y medicamentos ante la posibilidad de un ataque terrorista
- En vigor desde el 12 de diciembre de 2003
- El periodo de transición culminó el 12 de agosto de 2004
- Estructura de la Ley
 - Título I: Preparación nacional contra el bioterrorismo y otras emergencias de salud pública
 - Título II: Mejoramiento en el control y manejo de agentes biológicos peligrosos y toxinas
 - Título III: Protección e inocuidad en el suministro de alimentos y medicamentos
 - Sección 303: Detención administrativa
 - Sección 305: Registro de instalaciones
 - Sección 306: Establecimiento y mantenimiento de registros
 - Sección 307: Notificación previa de alimentos importados
 - Título IV: Protección en el suministro de agua potable
 - Título V: Estipulaciones finales

Sec. 305: Registro de instalaciones

Reglamentación: 16/Oct/03, 24/May/04 y 22/Sep/04

- Cada exportador que desee exportar a EE.UU. debe registrarse electrónicamente una vez y sin costo en el padrón de la FDA. Se recomienda www.cfsan.fda.gov/~furls/ovffregl.html
- El formulario lo debe llenar el propietario, operador, o agente a cargo de las instalaciones. No valen registros anteriores o con otras agencias (p.e. APHIS, FSIS). En caso de haber cambios se cuentan con 60 días para actualizar el registro
- Se requiere tener un agente residente en EE.UU. Puede ser un socio de la empresa, corredor (broker), abogado, o la empresa matriz, si aplicase.
- Cada instalación que manufacture, procese (sintetice, prepare, trate, modifique, manipule), empaque, embale, almacene o retenga alimentos bajo jurisdicción de FDA destinados al consumo humano o animal en EE.UU.
- Instalaciones que fabriquen, procesen, empaquen, envasen o almacenen alimentos y los envíen posteriormente a otra instalación donde fabrican, procesan, empacan o envasan el alimento antes de que este sea exportado a los EE.UU. están exentas. No así si la actividad realizada por la instalación posterior es mínima. Por ej.: si la instalación solo fija una etiqueta al envase del alimento ya procesado, las dos instalaciones deben registrarse.
- Las instalaciones que empaquen o almacenen los alimentos después del último fabricante o procesador también deben registrarse.

Sec. 305: “Alimentos”

- Ingredientes y suplementos dietéticos
- Fórmulas para infantes
- Bebidas, incluyendo alcohólicas y agua embotellada
- Frutas y hortalizas
- Pescados y mariscos
- Productos lácteos
- Productos agrícolas crudos para uso como alimentos o componentes de alimentos
- Alimentos enlatados y congelados
- Productos de panadería, bocadillos y dulces, incluyendo goma de mascar
- Animales vivos para consumo
- Alimentación animal y alimentos para mascotas

Pesticidas y sustancias que entran en contacto con alimentos no son alimentos.

Sec. 305: Excepciones

- Instalaciones reguladas por USDA (pollo, carne y huevos)
- Barcos que no procesen la carga
- Restaurantes
- Organismos sin fines de lucro

Sec.305: Formulario de registro

- Sec. 1: Tipo de registro, nacional o extranjera
- Sec. 2: Información sobre la instalación
- Sec. 3: Otra dirección de la instalación, en caso necesario
- Sec. 4: Información sobre la casa matriz, en caso de ser filial
- Sec. 5: Contacto de emergencia dentro de la instalación
- Sec. 6: Nombres comerciales y marcas utilizadas por la instalación
- Sec. 7: Información sobre el agente en Estados Unidos
- Sec. 8: Instalaciones estacionales
- Sec. 9: Tipo de actividad de la instalación
- Sec. 10: Condiciones de almacenaje
- Sec. 11: Categorías de productos destinados a consumo humano/animal
- Sec. 12: Información sobre quien llena el cuestionario
- Sec. 13: Certificado de veracidad y autenticidad de la información

Sec. 305: Sanciones

- El incumplimiento de la obligación de registro, actualización o cancelación del mismo, constituye un acto prohibido.
- El Gobierno Federal podrá entablar:
 - Demanda civil en los Tribunales Federales, o
 - Demanda penal en los Tribunales Federales.
- Los alimentos importados pueden ser retenidos en el puerto de entrada o transportados a un lugar seguro (costos de transporte y almacenamiento con cargo al responsable).

Sec. 307: Notificación previa

Reglamentación: 10/Oct/03 (interina)

- Se debe enviar a FDA vía electrónica la notificación previa de todas y cada una de las partidas de alimentos importados a EE.UU. estén o no destinados al consumo en EE.UU. cada vez que se exporten productos
- La puede realizar cualquier persona que tenga la información necesaria y se puede modificar una vez, al menos dos horas antes de la llegada, sin cambiar la naturaleza del producto
- Incluye alimentos para consumo, almacenamiento o distribución en los EE.UU, regalos, muestras comerciales y muestras de garantía/control, alimentos en tránsito, alimentos para exportación futura y para uso en la Zona Franca de EE.UU.
- Casi todas las partidas de alimentos pueden cumplir con el requisito usando la Interfaz Automatizada de Intermediario del Sistema Comercial Automatizado (ABI/ACS) de la Oficina de Aduanas y Protección de Fronteras (CBP). De lo contrario utilizar www.access.fda.gov

Sec. 307: Información del registro

- Identificación de quién realiza el envío
- Identificación de quién funge como transmisor, en caso necesario
- Tipo de entrada (consumo, transbordo) e identificador del CBP
- Identificación del producto alimentario
- Identificación del fabricante
- Identificación del productor agropecuario, si se conoce
- País de origen
- Identificación del embarcador, excepto para los alimentos enviados vía correo internacional
- País desde donde se envía
- Información de llegada anticipada
- Identificación del importador, propietario y consignatario final
- Identificación del transportador o modo de transporte
- Información del itinerario programado del envío

Sec. 307: Alimentos que deben notificarse

- Alimentos para ferias comerciales y pruebas de calidad
- Alimentos para uso en zonas francas de EE.UU.
- Alimentos en tránsito o que van a ser transbordados o re-exportados a otro país desde otra terminal
- Alimentos bajo jurisdicción de FDA
- **Excepciones:** alimentos personales, regulados por USDA, alimentos preparados en el hogar de una persona y que no son enviados con fines de lucro y alimentos re-exportados sin abandonar el puerto de llegada

Sec. 307: Sanciones

- Se negará la entrada a los Estados Unidos a los alimentos que se importen u ofrezcan para la importación careciendo de notificación previa o cuya notificación previa sea inadecuada.
- Los alimentos se retendrán en el puerto de entrada o en instalaciones seguras; los gastos de transporte y almacenamiento corren por cuenta del responsable.
- La importación a los Estados Unidos de alimentos que carezcan de notificación previa constituye un acto prohibido.

Sec. 306: Establecimiento y mantenimiento de registros

Reglamentación: 9/May/03

- Para todos los productos alimenticios importados a EE.UU. se deberán crear y mantener registros necesarios para identificar fuentes previas inmediatas y recibidores posteriores inmediatos de los alimentos
- De todos y cada uno de los ingredientes que se utilizaron para confeccionar todos y cada uno de los lotes de producto acabado
- Deben crearse en el momento en que tenga lugar la actividad, incluyendo el transporte, y se deben mantener en la misma instalación donde se realizan las actividades. En caso de una subsidiaria, es indiferente donde se guarden
- 1 año a partir de su creación para alimentos perecederos (no tratado por calor, congelado ni conservado por otro medio) no destinados a transformación en alimentos no perecederos y alimentos para animales. 2 años para los demás
- Obligatorio para empresas de 500 o más empleados, a partir del 12 de diciembre del 2004 para empresas de 11 a 499 empleados y a partir del 12 de junio de 2005 para empresas con 10 o menos empleados de tiempo completo.

Sec. 306: Registros de transportistas

- Registros de no transportistas
 - Fuente Inmediata Anterior
 - Nombre de la empresa, responsable y contactos
 - Tipo de alimento recibido, marca y variedad
 - Fecha en que se recibió el alimento
 - Número de lote u otro identificador del producto
 - Cantidad de alimento y de envase/empaque o presentación
 - Nombre del responsable e información del transportista que entregó el alimento
 - Receptor Inmediato Posterior
 - Nombre de la empresa que recibe
 - Descripción del tipo de alimento entregado
 - Fecha en que se entregó
 - Número de lote u otro identificador del producto
 - Cantidad de alimento y de envase/empaque o presentación
 - Nombre del responsable e información del transportista a quien se entregó el alimento

Sec. 306: Registros de no transportistas

- Nombre de la instalación y la persona responsable que tenía el alimento cuando se produjo la entrega al transportista
- Nombre de la instalación y persona responsable a la que el transportista entregó el alimento y su dirección
- Tipo de alimento, incluyendo la marca y la variedad específica, número de lote u otra identificación del producto, cantidad y tipo de envase
- La identificación de todos y cada uno de los medios de transporte utilizados y la persona responsable del alimento desde que se recibió hasta que se entregó
- Los registros deben estar disponibles en 4 horas, si la petición se hace entre las 8:00 y 18:00 de lunes a viernes y en 8 horas si se hace en cualquier otro momento

Sec. 303: Detención administrativa

Reglamentación: 4/Jun/04 (final)

- FDA puede retener o incautar alimentos hasta por 30 días “de acuerdo a la evidencia existente y creíble producto de una inspección, examen o investigación” si tiene pruebas o información creíble o fidedigna de que esos alimentos representan una amenaza de consecuencias negativas y graves para la salud o de muerte para personas o animales
- Debe aprobarla el director del distrito de la FDA donde se realiza la detención, o un funcionario de mayor rango, y contiene el número de orden de detención, fecha, hora y lugar en que se llevó la detención, identificación del producto detenido, periodo de detención estipulado, razón, lugar donde va a estar detenido, condiciones de traslado y mantenimiento del producto
- Podrá etiquetarlos para identificar la causa de la detención y en ciertos casos retenerlos por periodos mayores y la mercancía se mantendrá en un sitio considerado por la FDA como “seguro”
- La decisión se puede apelar en 2 días para productos perecederos y en 4 para no perecederos. FDA tiene 5 días a partir de la apelación para contestar

Otros temas relevantes

- Mercado – Sección 308, reglamentado desde el 2 de agosto del 2002
- Reporte al Congreso del 2003 sobre detección de alimentos contaminados
- Mayor información en www.fda.gov/oc/bioterrorism/bioact.html

VII. Exportando a Estados Unidos

Importaciones en Estados Unidos

- Productos para consumo directo (5 días laborales), almacenamiento (5 años) o destinados para otros puertos de entrada
- Importador y exportador responsables de la clasificación de los productos antes de su entrada
- Marcado con el país de origen en inglés, excepto que lo impida la naturaleza del producto, sea para uso del importador o los costos sean prohibitivos. En su defecto marcar el contenedor. Falta de marcado o etiquetado equivale a una multa del 10% del arancel
- Factura debe incluir etiqueta, peso y cantidad del producto
- Empacado – indicar cantidades exactas en cada caja, palet o paquete. Marcar y numerar cada paquete y relacionarlo en la factura. No mezclar diferentes productos en un mismo contenedor (aranceles mayores)

Atribuciones de FDA en aduanas

- FDA tiene el derecho de revisar en el puerto de entrada
- Requiere tener antes del envío de los productos el registro de empresas extranjeras y el de los procesos utilizados cuando se trate de alimentos enlatados bajos en ácido o acidificados
- A la llegada presentar el registro de la empresa (FDA-2541), de los procesos (FDA-2541a) y el reporte de alimentos bajos en ácido (FDA-2541b)
- Identificar claramente en la etiqueta insumos/alimentos capaces de producir alergias: cacahuete, soya, leche, huevos, pescado, crustáceos, nueces y trigo

Alimentos sin procesar (1)

Entidades reglamentadoras: Servicios de Inspección Zoo y Fitosanitaria del Departamento de Agricultura (APHIS), Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS) y Servicio de Comercialización de Productos Agrícolas (AMS); Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA); Organismo para la Protección del Medio Ambiente (EPA); Dirección Nacional Atmosférica y Oceánica del Departamento de Comercio (NOAA), Servicio Nacional de Pesquería Marina (NMFS).

Los científicos de APHIS y los analistas de políticas de reglamentación toman en consideración las normas de salud fito y zoonositarias relevantes a nivel internacional. APHIS trata de mantener una compatibilidad con normas internacionales. APHIS se adhiere a las normas de IPPC para la certificación de exportaciones de productos vegetales. Los certificados fitosanitarios emitidos por APHIS cumplen con las normas de IPPC.

Bajo la cobertura del FSIS, las normas estipuladas por la Ley Federal de Inspección de Carnes y la Ley de Inspección de Productos Avícolas son reconocidas internacionalmente; algunos países no exigen tantas condiciones y otros imponen requisitos adicionales. FSIS reconoce que los países reúnen requisitos para la exportación de carnes y/o aves a Estados Unidos cuando mantienen un sistema de inspección equivalente al del país. Al menos una vez al año, el jefe del sistema de inspección en el extranjero certifica nombres y número de establecimientos de carne y/o plantas avícolas que cumplen con condiciones equivalentes

Alimentos sin procesar (2)

Cada embarque debe venir respaldado por un certificado que indique que se están cumpliendo requisitos equivalentes. Los países deben mantener programas de ensayo de residuos equivalentes a los de Estados Unidos. Para ello se debe contar con laboratorios, personal capacitado y equipo de ensayo apropiado. Las reglamentaciones también exigen la revisión periódica del sistema de inspección en el extranjero manejado por representantes de FSIS. No existe atribución a nivel discrecional para que las autoridades reglamentadoras eximan a nadie de estos requisitos.

AMS - algunos estados cuentan con un mínimo de exigencias en el control de calidad de frutas y verduras frescas que se producen en esos estados. Las normas de control de calidad de alimentos de Estados Unidos por lo general no se reconocen a nivel internacional porque no existe norma internacional, o por diferencias geográficas, climáticas y de técnicas de procesamiento de alimentos. Las normas de calidad para el algodón tienen reconocimiento internacional. Existe una aceptación limitada por parte de las entidades reglamentadoras de los Estados Unidos con respecto a las normas que rigen en otros países. Los límites de aceptación dependen del producto básico, su equivalencia con las normas de los Estados Unidos, la existencia de convenios recíprocos y si está o no verificada por una certificación gubernamental. Solamente el Departamento de Agricultura puede otorgar una certificación de que el producto sigue las pautas de las normas estadounidenses. No existe atribución a nivel discrecional para que se exente ninguno de estos requisitos.

Alimentos sin procesar (3)

El Departamento de Agricultura podrá aceptar las normas que rigen en otros países y otorgará la certificación bajo convenio para algunos productos básicos siempre que el producto sea aprobado y verificado por medio de un certificado de carácter gubernamental. El Departamento de Agricultura se reserva el derecho de controlar las importaciones.

Bajo el área de cobertura del EPA, varios estados grandes han establecido sus propias normas de pureza de alimentos con una mayor restricción que las establecidas por el gobierno federal, adoptadas por los fabricantes nacionales. Los niveles máximos permisibles de contaminación por plaguicidas fueron establecidos por el EPA (según la Ley de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos) y su conformidad es controlada por el Departamento de Agricultura o la FDA, dependiendo del tipo de alimento. En algunos casos se aplica una prohibición de carácter total (Enmienda de Delaney a la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos). Estos niveles son aceptados internacionalmente. La FDA también reglamenta otras formas de contaminación en los alimentos sin procesar, por ejemplo, bacterias y metales pesados, y otros aditivos inapropiados.

Alimentos procesados (1)

Entidades Reglamentadoras: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) bajo la jurisdicción del Departamento de Salud y Servicios Humanos; Servicio de Comercialización de Productos Agrícolas (AMS); Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS) --el FSIS tiene autoridad sobre todos los productos tales como el ganado bovino, ovino, porcino, caprino, equino, las mulas u otros equinos, pollos, pavos, patos, gansos y gallinas de Guinea; esto incluye productos procesados que contengan más del 3% de carne cruda (2% cocinada)-- bajo la jurisdicción del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA); Organismo para la Protección del Medio Ambiente (EPA).

Bajo el área de cobertura del AMS, los estados regulan la calidad de la leche. Las normas son reconocidas a nivel internacional por otros países si existe un acuerdo de reconocimiento. Bajo este acuerdo, el AMS puede aceptar normas utilizadas por otros países para los huevos y derivados si el producto está procesado en instalaciones aprobadas por el AMS y certificadas por el gobierno extranjero. Para los huevos y derivados se acepta el ensayo y la inspección realizados por órganos autorizados cuando se documenta en un certificado del gobierno. No existen facultades discrecionales para exentar estos requisitos.

Alimentos procesados (2)

EPA - varios estados grandes han establecido normas más estrictas para la pureza de los alimentos que las federales, las cuales han sido adoptadas por los fabricantes nacionales. EPA establece los máximos niveles permisibles de contaminación por plaguicidas, como lo ordena la Ley de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, y la verificación de su conformidad corresponde al Departamento de Agricultura o FDA, dependiendo del alimento. En algunos casos, se impone una total prohibición Enmienda de Delaney a la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos. Estos niveles son aceptados a nivel internacional. En general, los niveles de plaguicidas en los alimentos importados son tratados de forma idéntica que los alimentos nacionales. Si bien no se aceptan fácilmente normas de otros países, cuando son iguales o más estrictas que las normas de los Estados Unidos sí se aceptan. EPA consulta a nivel internacional cuando establece los niveles máximos permisibles de residuos de plaguicidas a través del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas de la OMS/FAO.

Alimentos procesados (3)

FSIS - las normas estipuladas por la Ley Federal de Inspección de la Carne y la Ley de Inspección de Productos Avícolas son reconocidas a nivel internacional. Algunos países requieren menos requisitos y otros más. FSIS reconoce que los países reúnen los requisitos para exportar carne y/o productos avícolas a Estados Unidos cuando mantienen un sistema de inspección equivalente. Por lo menos una vez al año, el director del sistema de inspección en el extranjero certifica nombres y número de establecimientos productores de carne y/o plantas de productos avícolas que cumplen con los mismos requisitos que en Estados Unidos. Cada embarque debe venir acompañado de un certificado que indique que está cumpliendo por lo menos con estipulaciones equivalentes. Los países deben mantener programas de ensayo de residuos equivalentes a los de Estados Unidos. Esto exige laboratorios con personal capacitado y equipo de ensayo adecuado. Las reglamentaciones exigen que se revise periódicamente el sistema de inspección en el extranjero puesto en marcha por representantes de FSIS. No existe atribución a nivel discrecional para que las autoridades reglamentadoras eximan a nadie de cumplir con los requisitos.

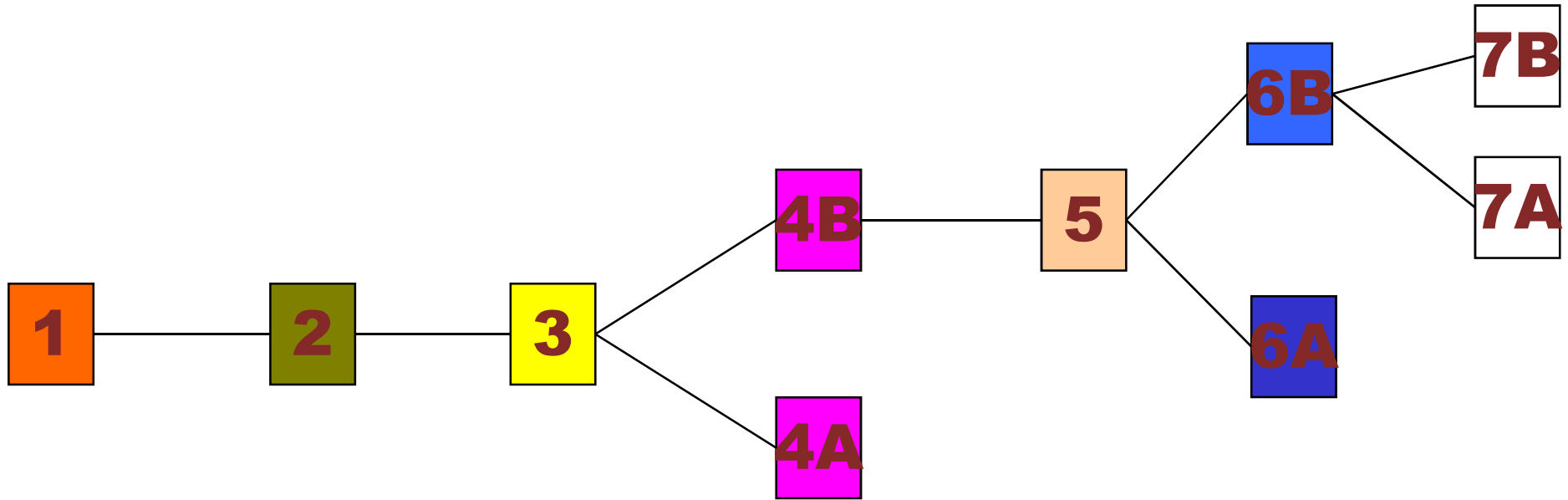
Proceso de importación con FDA (1)

- 1.El agente o importador tramita los documentos de ingreso con el Servicio de Aduanas de EE.UU. dentro de cinco días hábiles a la fecha de llegada del cargamento a un puerto de entrada.
- 2.FDA es notificada del ingreso de alimentos regulados por medio de copias duplicadas de los Documentos Aduaneros de Ingreso (CF 3461, CF 3461 ALT, CF 7501 o alternativo), copia de la factura comercial y un Depósito para cubrir los impuestos potenciales de importación, o un depósito para cubrir los impuestos potenciales de importación, impuestos varios y multas.
- 3.FDA revisa los Documentos de Ingreso del Importador para determinar si se debe llevar a cabo un examen físico, un examen en el muelle, o un examen de muestras.
- 4A.Se toma la decisión de no coleccionar una muestra. FDA envía una "Nota de Autorización" a la Aduana de EE.UU. y al importador. El cargamento es liberado en cuanto a FDA concierne.
- 4B.Se toma la decisión de coleccionar una muestra basada en: la naturaleza del producto, prioridades de la FDA e historia previa del artículo comercial. FDA envía una "Nota de Muestreo" a la Aduana de EE.UU. y al importador. El cargamento debe ser mantenido intacto hasta nuevo aviso. Se tomará una muestra del cargamento. El importador puede mover el cargamento del muelle a otro puerto o almacén (contactar al Servicio de Aduanas de los E.E.U.U. para obtener detalles).

Proceso de importación con FDA (2)

- 5. FDA obtiene un muestra física y es enviada a un Laboratorio de la FDA del Distrito para análisis.
- 6A.La FDA encuentra que la muestra cumple con los requisitos. La FDA envía una Nota de Liberación al Servicio de Aduanas de los E.E.U.U. y al importador.
- 6B.El análisis de la FDA determina que la muestra "parece estar en violación de la ley federal de alimentos, medicamentos y cosméticos (FD&C) y otras leyes relacionadas". La FDA envía una Nota de Detención y de Audiencia al Servicio de Aduanas de los E.E.U.U. y al importador la cual: Especifica la naturaleza de la violación y, proporciona al importador 10 días hábiles para presentar testimonio sobre la admisibilidad del cargamento. La audiencia es la única oportunidad para el importador de presentar una defensa de la importación y/o presentar evidencia sobre cómo el cargamento puede llenar los requisitos de entrada.
- 7A.La persona consignada, el verdadero dueño, el importador o un representante designado responde a la Nota de Detención y Audiencia. La respuesta permite la presentación de un testimonio, oral o escrito, sobre la admisibilidad del cargamento.
- 7B.La persona consignada, el verdadero dueño, el importador o un representante designado no responde a la Nota de Detención y Audiencia, ni tampoco solicita una extensión del periodo para la audiencia.

Proceso de importación con FDA (2a)



Proceso de importación con FDA (3)

8A.FDA conduce una audiencia sobre la admisibilidad del producto y presentar datos relevantes y está limitada a evidencia pertinente al caso.

8B.FDA envía al importador una Nota de Rechazo de Admisión. Es la misma persona o compañía a quien se le envió la Nota de Muestreo. A todos los que han recibido la Nota de Muestreo, la Nota de Detención y de Audiencia, se les envía copia de la Nota de Rechazo.

9A.El importador presenta evidencia indicando que el producto cumple con los requisitos. Se presentan resultados analíticos certificados de las muestras, examinados por un laboratorio confiable que están dentro de las recomendaciones oficiales sobre niveles de contaminantes.

9B.El importador presenta una Solicitud de Autorización para Reacondicionar o Llevar a Cabo Otras Medidas (FDA Form FD 766). La solicitud pide permiso para convertir un alimento adulterado o mal etiquetado en un producto que cumple con los requisitos, bien por cambiar la etiqueta, o al transformarlo para uso no comestible. Se debe dar un método detallado describiendo el proceso mediante el cual el alimento cumplirá con los requisitos FDA.

9C.FDA recibe verificación de la Aduana de EE.UU. de la exportación o destrucción del cargamento quien dirige la exportación o destrucción de la mercancía registrada en la Nota

10A.FDA reúne muestra de seguimiento para determinar si el producto acata los requisitos.

10B.FDA evalúa los procedimientos de reacondicionamiento propuestos por el importador. Se requiere de una fianza para el pago de compensaciones por pérdidas.

Proceso de importación con FDA (4)

11A. FDA encuentra que la muestra está "en cumplimiento". Una Nota de Liberación con la declaración "Originalmente Detenido y Ahora Liberado" es enviada al Servicio de Aduanas y al importador.

11B. FDA encuentra que la muestra no cumple con los requisitos. El importador puede enviar una Solicitud de Autorización para el Reacondicionamiento o para Llevar a cabo Otras Medidas (ver 9B), o bien, FDA publicará una Nota de Rechazo de Admisión (ver 8B).

11C. FDA aprueba los procedimientos de reacondicionamiento del importador. La solicitud aprobada contiene la declaración "La Mercancía Debe Permanecer Intacta Pendiente del Comprobante de la Nota de Liberación de la FDA."

11D. FDA no aprueba los procedimientos de reacondicionamiento del solicitante si la experiencia previa muestra que el método propuesto no tendrá éxito. Una segunda y última petición no será considerada a menos que contenga cambios significativos a los procesos de reacondicionamiento para asegurar una probabilidad razonable de éxito. El solicitante es informado en la forma FD 766 de la FDA.

12. El importador completa todos los procedimientos de reacondicionamiento e informa a FDA que los productos están listos para inspección/reunión de muestras.

Proceso de importación con FDA (5)

13. FDA conduce inspecciones de seguimiento/reunión de muestras para determinar el cumplimiento con los términos de la autorización de reacondicionamiento.

14A. El análisis de FDA encuentra que la muestra está en cumplimiento. Una Nota de Liberación es enviada al importador y al Servicio de Aduanas de EE.UU. Los cargos por la supervisión de FDA son estimados en la Forma FD 790 de FDA. Se envían copias a Aduanas de EE.UU. la cual es responsable de obtener el pago total incluyendo cualquier gasto incurrido por su propio personal.

14B. El análisis de FDA encuentra que la muestra no está aún en cumplimiento. Los cargos por la supervisión de la FDA son estimados en la Forma FD 790 de la FDA. Se envían copias a las Aduanas de EE.UU. la cual es responsable de obtener el pago total incluyendo cualquier gasto incurrido por su propio personal.

VIII. Temas de interés

Temas a considerar

- Orgánicos
- PPMs “limpios”
- Transgénicos (Genetically-Modified Organisms)
- Biotecnología
- Hormonas en la carne
- Tecnología de empaquetado
 - Life cycle assessment
- Etiquetado
- Cabildeo – National Pork Producers Council, National Manufacturers Association

IX. Conclusiones

Conclusiones

- El mercado estadounidense de alimentos ofrece oportunidades muy importantes en la próxima década
- Los alimentos preparados ofrecen mejores oportunidades que los productos hortofrutícolas
- El proceso de importación presenta diversas modalidades, pero todas llevan tiempo y requieren de certificaciones que solamente se obtienen en Estados Unidos
- DR-CAFTA tiene carencias importantes
- El exportador requiere ser creativo, agresivo y tenaz

Recomendaciones

- Monitorear de manera constante el Federal Register y las páginas de FDA, USDA, EPA, FSIS y DOC
- Rectificar las normas que puedan solicitar los clientes
- Consultar los puntos de contacto en Estados Unidos y El Salvador
- Consultar las directrices europeas
- Hacer contacto con brokers en Estados Unidos
- La información está disponible para el que la busca
- Diseñar una estrategia de comercialización (marketing) y distribución propias, con un nicho bien definido y una sólida diferenciación del producto



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE



Competitiveness and Policy Program

EXPORTACION DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO A LOS ESTADOS UNIDOS

