


**Informativo Agrícola de la Embajada del Perú en los Estados Unidos**
**Año II - Número 18**
**Informativo mensual**
**15 de Julio de 2013**
**CONTENIDO**

<b>EDITORIAL</b>	<b>1</b>
<b>NOP-USDA: Iniciativa para la certificación orgánica</b>	<b>1</b>
<b>Documentos regulatorios</b>	<b>2</b>
<b>Avances en la implementación de la FSMA del FDA durante el periodo 2011 — 2013</b>	<b>2</b>
<b>Datos Relevantes</b>	<b>3</b>
<b>El Servicio de Alimentos y Nutrición del USDA y su reciente norma final interina para las escuelas de Estados Unidos</b>	<b>3</b>
<b>Regulación FDA para el carmín y el extracto de "cochinilla" para ser utilizados como colorantes de alimentos</b>	<b>3</b>
<b>Cursos y eventos de capacitación</b>	<b>4</b>
<b>Rol del Consejo Nacional de Estándares Orgánicos</b>	<b>4</b>
<b>APHIS: Nueva temperatura para fumigar arándanos importados de algunos países en los Estados Unidos</b>	<b>4</b>
<b>Estadísticas de importaciones en los EEUU de cramberries, blueberries (arándanos) y otras frutas frescas del genero Vaccinium, por países</b>	<b>5</b>
<b>Estadísticas de importaciones en los EEUU de achiote, cochinilla, marigold y otros colorantes naturales de alimentos, por países</b>	<b>5</b>
<b>Producción total anual de quesos en los EEUU</b>	<b>5</b>
<b>Datos de Contacto</b>	<b>5</b>

**EDITORIAL**

Con el fin de proteger a los consumidores de alimentos en los Estados Unidos, en enero del 2011 el Presidente Obama puso en vigor la nueva Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA), para que sea desarrollada y liderada por la Administración de Alimentos y Medicamentos de este país (FDA). Esta a la fecha, continúa en proceso de implementación, pero ya se ha convertido en el sistema de inocuidad alimentaria más complejo e importante del mundo, por la cantidad de sustento técnico y científico que vienen generando los expertos del FDA y de las múltiples agencias, universidades e instituciones federales y estatales involucradas. En una iniciativa de envergadura similar, pero en el ámbito ambiental, el pasado 25 de

junio, el Presidente Obama anunció un nuevo plan nacional para afrontar el cambio climático



*Presidente Obama habla sobre cambio climático. El video se encuentra en el siguiente link: [https://www.youtube.com/watch?v=cMT87OP21mo&feature=player\\_embedded](https://www.youtube.com/watch?v=cMT87OP21mo&feature=player_embedded)*

en los Estados Unidos, cuyo objetivo primario es la reducción de los gases de "efecto invernadero", principalmente el anhídri-

do carbónico, a través de la innovación de nuevas y eficientes fuentes de energía orientadas al uso de energía más limpia que conlleve a una menor contaminación. El Presidente Obama ha encargado a la Agencia de Protección del Medio Ambiente (EPA) que lidere el desarrollo de este plan, tanto en el aspecto científico como en el regulatorio. Cabe resaltar, que ambas iniciativas, tanto de inocuidad como de medio ambiente, tendrán un impacto en la producción de alimentos agrícolas, pecuarios y acuícolas, razón por la cual esta Embajada estará informando permanentemente sobre las normas y otros documentos técnicos y/o científicos que genere EPA para implementar este importante plan medioambiental.

**NOP-USDA: Iniciativa para la certificación orgánica**

El Programa Nacional Orgánico (NOP), del Servicio Agrícola de Marketing (AMS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), es la autoridad competente en producción orgánica así como de su certificación. Bajo las normas del USDA, los agricultores orgánicos deben demostrar que ellos están protegiendo el medio ambiente, proporcionando soporte a la salud y bienestar animal y produciendo sus productos sin el uso de sustancias prohibidas, las que incluyen a plaguicidas sintéticos. Por su parte, los consumidores que adquieren productos orgánicos esperan que éstos mantengan su integridad orgánica desde el campo hasta el mercado y el consumidor final. Cabe resaltar que los agricultores han manifestado consumir más tiempo completando formatos y manteniendo registros. Una cierta cantidad de registros son esenciales para asegurar que los productores orgánicos están cumpliendo con

los estándares orgánicos, como por ejemplo plantar pastos orgánicos para la crianza de vacas lecheras. Sin embargo, poner demasiada atención en la documentación puede ir en desme-



*Sello de Certificación Orgánica del USDA. Fuente: Wikipedia*

dro de las actividades agrícolas que proveen soporte a los principios orgánicos, tales como la conservación y el reciclaje de los recursos. Para abordar este tema, el NOP inició un programa orientado a reducir la documentación y otros aspectos onero-

sos relacionados a la certificación orgánica, manteniendo al mismo tiempo los altos estándares, asegurando el cumplimiento y protegiendo la integridad orgánica de los productos. La iniciativa del NOP implica identificar y retirar barreras en la certificación, proveer fluidez al proceso de certificación, focalizar en el cumplimiento, y trabajar con los agricultores y procesadores para corregir pequeños inconvenientes antes de que se conviertan en grandes problemas. El objetivo general de esta nueva iniciativa es hacer de la certificación orgánica, accesible y alcanzable para todas las operaciones. Los principios guía que se han establecido en esta iniciativa son: 1) Procesos eficientes, eliminando procedimientos burocráticos que no contribuyen a la integridad orgánica; 2) Proveer más fluidez al mantenimiento de registros; 3) Elaboración de planes prácticos; 4) Focalización en cumplimiento; y 5) Integridad orgánica.

**DOCUMENTOS REGULATORIOS****I. ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS - FDA**

Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Riesgos Basados en controles preventivos para la alimentación humana: **Docket N° FDA-2011-N-0920**. En consulta hasta el 16/09/13.

Normas para los productos de cultivo, cosecha y embalaje de productos frescos para el consumo humano: **Docket N° FDA-2011-N-0921**. En consulta hasta el 16/09/13.

Análisis del riesgo cualitativo de la combinación actividad/alimento para actividades conducidas en granjas: **Docket N° FDA-2012-N-1258**. En consulta hasta el 16/09/13.

**II. AGENCIA DE PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - EPA**

Norma propuesta sobre implementación de estándares que regulen las emisiones de Formaldehído en los productos de madera compuesta: **Docket No EPA-HQ-OPPT-2012-0018**. En consulta hasta el 09/08/2013.

Norma final que establece excepción de tolerancias de residuos para el compuesto químico 1,3-Propanediol en alimentos: **Docket N° EPA-HQ-OPP-2012-0921**. Entró en vigor el 12/06/2013.

Norma final que establece excepción de tolerancias de residuos para el *Bacillus pumilus* BU F-33 en alimentos: **Docket N° EPA-HQ-OPP-2012-0264**. Entró en vigor el 12/06/2013.

Norma final que regula el uso seguro de pigmentos aditivos basados en mica (preparados con dióxido de titanio) y utilizados en determinadas bebidas destiladas: **Docket N° FDA-2012-C-0224**. Entró en vigor el 15/07/2013.

Norma final que establece tolerancias de residuos para el acaricida Fenpyroximate y sus metabolitos en ciertas frutas y hortalizas: **Docket N° EPA-HQ-OPP-2012-0716**. Entró en vigor el 17/06/2013.

Norma final que establece tolerancias de residuos para el insecticida Acetamiprid en cítricos, maíz, carne, leche, entre otros: **Docket N° EPA-HQ-OPP-2012-0626**. Entró en vigor el 19/06/2013.

Tolerancias de residuos para el fungicida Fenbuconazole y sus metabolitos en *Capsicum*: **Docket N° EPA-HQ-OPP-2012-0520**. Entró en vigor el 03/07/13.

**III. SERVICIO DE INSPECCIÓN EN SANIDAD ANIMAL Y VEGETAL**

Registro de decisión para programa de "polilla gitana": **Docket N° APHIS-2012-0113-0001**. En consulta hasta el 22/07/2013.

Planes de acción propuestos para swine brucellosis y pseudorabies: **Docket N° APHIS-2010-0086-0001**. En consulta hasta el 22/07/2013.

Disponibilidad de una temperatura mas baja para fumigación de arándanos: **Docket N° APHIS-2013-0007**. Se adiciono al Manual APHIS y se recibirán comentarios hasta el 19 de agosto de 2013.

ARP para la importación de Acelga de Colombia en los EEUU: **Docket N° APHIS-2013-0007**. En consulta hasta el 06 de setiembre de 2013.

Norma final para la importación de cítricos de Uruguay en los EEUU: **Docket N° APHIS-2011-0060**. Se publicó el 10/07/2013 y entrará en vigor el 09/08/2013.

**IV. SERVICIO DE MARKETING AGRÍCOLA - AMS**

Norma final directa que establece ajustes suplementarios para el algodón importado en los Estados Unidos: **Docket N° AMS-CN-12-0065**. Entrará en vigor el 03/09/13, pero se aceptarán comentarios hasta el 01/08/13.

**V. SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICIÓN - FNS**

Norma final interina sobre los programas de alimentación de las escuelas de los Estados Unidos: **Docket N° APHIS-2012-0113-0001**. En consulta hasta el 22/07/2013.

**VI. SERVICIO DE INOCUIDAD E INSPECCION DE ALIMENTOS - FSIS**

Aviso de disponibilidad de guía para la selección de un laboratorio privado comercial de pruebas microbiológicas comerciales: **Docket No FSIS-2011-0033**. Entrará en vigor el 26 de Agosto de 2013.

**PROCEDIMIENTO EN EL REGISTRO FEDERAL**

Para ubicar y/o emitir comentarios sobre una norma propuesta, nota regulatoria o ubicar material técnico de soporte de una norma, se debe consignar el número de Docket proporcionado para cada documento ingresando al enlace ([www.regulations.gov](http://www.regulations.gov)) del Registro Federal de los EEUU, sin incluir la palabra "Docket".

**Avances en la implementación de la FSMA del FDA durante el período 2011—2013**

Desde la entrada en vigor en enero del 2011 de la nueva ley de modernización de la inocuidad alimentaria (FSMA) que viene implementando la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA), a la fecha, esta agencia ha convocado a múltiples reuniones públicas, webinars, convenios inter-institucionales, ha intensificado la capacitación en temas de inocuidad, entre otras actividades, y ha concretado importantes avances en su implementación, teniendo a la fecha múltiples documentos regulatorios, algunos como normas finales y otros aún en proceso de consulta pública. En el presente artículo se efectúa un recuento de los principales documentos emitidos por el FDA, incluyendo el respectivo número de Docket (documento) cuando corresponda. En junio de 2011, la agencia emitió un borrador de guía para la industria sobre notificaciones para nuevos ingredientes dietéticos y temas relacionados (Docket N° FDA-2011-D-0376), así como una guía para la industria sobre controles y riesgos en productos pesqueros (Docket N° FDA-2011-D-0287). En setiembre del mismo año, dicha agencia emitió una guía para la industria sobre las políticas de reforzamiento referentes a ciertos requerimientos de aviso previo. En febrero de 2012, el FDA emitió varios documentos, tales como la guía para la industria sobre la implementación de requisitos de la Sección 107 de la FSMA (Docket N° FDA-2011-D-0721); la guía para la industria sobre preguntas y respuestas concernientes al establecimiento y mantenimiento de registros por personas quienes manufacturan, procesan, empaquetan, transportan, distribuyen, reciben, almacenan o importan alimentos en los EEUU (Docket N° FDA-2011-D-0598); así como la guía para la industria relacionada a la autoridad del FDA respecto al acceso de registros por parte de dicha agencia, en el marco de las secciones 414 y 704 de la FSMA (Docket N° FDA-2011-D-0674). En el mes de octubre, la agencia emitió la norma final interina sobre el establecimiento, mantenimiento y

disponibilidad de registros: correcciones a los requerimientos de disponibilidad de registros (Docket N° FDA-2002-D-0153). En el mes de diciembre, la agencia emitió dos documentos, uno de ellos, la guía para la industria asociada a preguntas y respuestas sobre el registro de establecimientos de alimentos (Docket N° FDA-2012-D-1002); y el otro, la guía para la industria sobre la necesidad del uso de las categorías de alimentos en el registro de establecimientos y las actualizaciones de las categorías de alimentos (Docket N° FDA-2012-D-0585). En enero del 2013, la norma propuesta de estándares para el cultivo, cosecha, empaque y mantenimiento de productos frescos para el consumo humano (ver Docket N° FDA-2011-N-0921) y la guía para la industria sobre lo que se requiere conocer para el registro de establecimientos de alimentos – guía de cumplimiento para las pequeñas entidades



**Transporte marítimo de contenedores con alimentos u otros productos en el comercio internacional. Fuente: Wikipedia**

(Docket N° FDA-2012-D-1003); en el mes de febrero, la norma propuesta referente a buenas prácticas de manufactura actuales, análisis de riesgo y medidas de control preventivas basadas en riesgo para el alimento de consumo humano (Docket N° FDA-2011-N-0920); y en el mes de marzo de 2013, la norma final relacionada al criterio usado para ordenar la detención administrativa de alimentos para consumo animal y humano (Docket N° FDA-2011-N-0197). En el mes de mayo del mismo año, esta agencia emitió la norma final sobre la información requerida para el aviso previo de alimentos importados (Docket N° FDA-2011-N-0179), así como la guía para la industria sobre lo que se necesita conocer acerca de la detención administrativa de alimentos – guía de cumplimiento para las pequeñas entidades (Docket N° FDA-2011-D-0643).

Los Dockets que han sido citados en los párrafos que anteceden, pueden ser encontrados en el Registro Federal de los EEUU, siguiendo las indicaciones respectivas: [www.regulations.gov](http://www.regulations.gov) Finalmente, en la sección de documentos regulatorios de esta edición se pueden ubicar los Dockets más recientes, encontrándose algunos de ellos en consulta pública.

## DATOS RELEVANTES

Video sobre la visita del Presidente Humala a Washington DC, efectuada del 10 al 12 de junio de 2013: <https://vimeo.com/68978005>

Informe del FDA al Congreso de EEUU sobre la implementación de la FSMA: <http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/FSMA/UCM351876.pdf>

Base de datos OCAI sobre rechazos en los EEUU por razones de inocuidad alimentaria: [http://www.ocaiweb.org/en.com/functions/message\\_view.html?mid=1720972](http://www.ocaiweb.org/en.com/functions/message_view.html?mid=1720972)

Informe USDA de junio 2013 sobre las condiciones de algunos cultivos en los EEUU: [http://usda01.library.cornell.edu/usda/current/CropProg/CropProg\\_06-24-2013.pdf](http://usda01.library.cornell.edu/usda/current/CropProg/CropProg_06-24-2013.pdf)

Plan del Presidente Obama para lidiar con el cambio climático en los EEUU: <http://www.whitehouse.gov/share/climate-action-plan>

Video USDA sobre investigación en "chinchas" Pentatomidae: [http://www.youtube.com/watch?v=0YJqWEwuQ3A&feature=youtu.be\\_gdata](http://www.youtube.com/watch?v=0YJqWEwuQ3A&feature=youtu.be_gdata)

Artículos técnicos del Comité Concejero Internacional del Algodón (ICAC) sobre algodón orgánico: <https://www.icac.org/tech/Organic-Cotton>

Newsletter edición junio 2013 del Consejo de Palta 'Hass' (HAB) de los EEUU: [http://www.elabs7.com/functions/message\\_view.html?mid=1763779&mlid=13647&siteid=1324658074&uid=c094659145&hg\\_e=el&hg\\_m=1763779&hg\\_l=1&hg\\_v=c094659145](http://www.elabs7.com/functions/message_view.html?mid=1763779&mlid=13647&siteid=1324658074&uid=c094659145&hg_e=el&hg_m=1763779&hg_l=1&hg_v=c094659145)

El NRCS del USDA y la conservación de suelos: <http://www.nrcs.usda.gov/wps/portal/nrcs/main/national/soils/health/>

Detección del "cancro de los cítricos", *Xanthomonas axonopodis* pv. citri, en Louisiana - EEUU: <http://content.govdelivery.com/accounts/USDAAPHIS/bulletins/8164ec>

Edición junio 2013 de la Revista de Apicultura Americana: [http://www.americanbeejournal.com/site/epage/79327\\_828.htm](http://www.americanbeejournal.com/site/epage/79327_828.htm)

Revista del ARS - USDA edición mayo-junio 2013: <http://www.ars.usda.gov/its/services/Introduction/May-June%202013%20AR%20Magazine.html>

Newsletter de la Fundación Mundial del Cacao, edición junio 2013: <http://worldcocoafoundation.org/wcf-newsletter-may-june-2013/>

## El Servicio de Alimentos y Nutrición del USDA y su reciente norma final interina para las escuelas de EEUU

El Servicio de Alimentos y Nutrición (FNS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), es la agencia responsable de conducir cerca de 15 programas federales de alimentación en beneficio del poblador norteamericano, así como difundir datos e información relevante sobre aspectos de nutrición y salud, como los que se encuentran en la base de datos "Super Tracker" que gestiona dicha agencia.

El reto y el compromiso de la FNS es asegurar en el presente y futuro, que sus programas continúen respondiendo a las necesidades de familias de escasos recursos, así como responder a las condiciones cambiantes de la economía, y su misión está orientada a incrementar la seguridad (disponibilidad) alimentaria y reducir el hambre, proporcionando a los niños y personas de bajos ingresos el acceso a los alimentos, a una dieta saludable y a una educación nutricional, de tal manera que se dé soporte a la agricultura norteamericana y se inspire la con-

fianza pública. La agencia está comprometida también en asegurar el acceso a alimentos saludables para aquellos que participen en sus programas y que puedan conseguir alimentos en bancos de alimentos, merca-



Base de datos de alimentos "Super Tracker" del FNS-USDA: [www.supertracker.usda.gov/foodtracker.aspx](http://www.supertracker.usda.gov/foodtracker.aspx)

dos locales de agricultores y supermercados locales. Estas inversiones dan soporte a la educación, cuidado de la salud, y una fuerza laboral competitiva. Entre los logros del FNS se incluyen el incremento del acce-

so a alimentos nutritivos y seguros. Otra de las altas prioridades de esta agencia es el establecimiento de convenios con las escuelas para implementar estándares nacionales diseñados para mejorar la calidad de los alimentos que se sirven en estos centros educativos, promoviendo de esa manera dietas saludables y un activo estilo de vida. Al respecto, en el marco del título 7 del Código de Reglamentos Federales (CFR), partes 210 y 220, la FNS publicó en el Registro Federal el 28 de junio de 2013 una norma final interina con el Docket No FNS-2011-0019, la cual trata sobre mejoras recientes en los programas nacionales de almuerzo y desayuno para las escuelas, proporcionando estándares nutricionales para los alimentos y bebidas que son parte del programa correspondiente. Esta norma que está orientada a mejorar la calidad nutritiva de los alimentos y bebidas en las escuelas, entró en vigor el 27/06/13, y se recibirán comentarios hasta el 28/10/13.

## Regulación FDA del carmín y del extracto de "cochinilla" para ser utilizados como colorantes de alimentos

El título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR), parte 73, consigna la lista de colorantes aditivos con excepción de certificación para su uso seguro en alimentos, proporcionando en cada caso algunas consideraciones a tener en cuenta. El ácido carmínico o carmín, es un colorante natural que es extraído de la "cochinilla del carmín", insecto cuyo nombre científico es *Dactylopius coccus* (Coccoidea - Hemiptera). Las hembras de estos insectos se desarrollan sobre plantas de *Opuntia* spp. (Cactaceae), produciendo y acumulando el carmín en sus cuerpos, los cuales se encuentran cubiertos por polvo ceroso de color blanco (ver foto). El 21 CFR § 73.100 regula el extracto de "cochinilla" y el carmín, proporcionando indicaciones específicas para el uso de este colorante en alimentos a ser consumidos en los EEUU. Esta norma indica que las mezclas de colores aditivos para alimentos que incluyan carmín pueden contener solo diluyentes que son adecuados y que

están listados en esta norma como seguros para las mezclas de colores aditivos para colorear alimentos. Según la norma, el extracto de "cochinilla" deberá cumplir con las siguientes especificaciones: un pH no menor a 5.0 ni mayor a 5.5 a 25 °C, no



"Cochinilla" desarrollándose sobre cactus (*Opuntia* sp.)  
Fuente: Agregaduría Agrícola

más de 2.2% de proteína, el total de sólidos debe estar en el rango de 5.7 a 6.3%, no más de 150 ppm de alcohol metílico, no más de 10 ppm de plomo (Pb), no más de 1 ppm de Arsénico (As) y no más de 1.8 % de ácido carmínico. Por otro lado, el carmín deberá estar conforme con lo siguiente: No más de 20% de

materias volátiles (a 135 °C por 3 horas), no más de 12% de cenizas, no más de 10 ppm de plomo (Pb), no más de 1 ppm de Arsénico (As) y no más de 50% de ácido carmínico. Tanto el carmín como el extracto de "cochinilla" deben ser pasteurizados, o de otro modo tratados para destruir microorganismos viables del género *Salmonella*. Otro aspecto a considerar es que los alimentos para consumo humano, como el caso de mantequillas, helados, u otros que contengan extracto de "cochinilla" o carmín, deberán declarar específicamente la presencia del color aditivo enlistando sus respectivos nombres comunes; es decir, extracto de "cochinilla" o carmín, cuyas traducciones al inglés son "cochineal extract" y "carmine", respectivamente. Para mayor información, el 21 CFR § 73.100 puede ser encontrado en el siguiente link: <http://www.ecfr.gov/cgi-bin/retrieveECFR?gp=1&SID=720d4b0e9db55cb&893875c33ed99cc5&ty=HTML&h=L&r=PART&n=21y1.0.1.1.27#21:1.0.1.1.27.1.31.11>

## CURSOS Y EVENTOS DE CAPACITACIÓN

Simposio internacional sobre la enfermedad de Marek y el Herpesvirus Aviario, a llevarse a cabo en la Universidad Estatal de Michigan (MSU), del 20 al 23 de Julio de 2014: <http://cvm.msu.edu/alumni-friends/marek-symposium>

Simposio anual del Consejo Americano de Veterinarios, a llevarse a cabo en Phoenix, Arizona, del 31 de Octubre al 03 de Noviembre de 2013: <http://www.abvp.com/symposium>

Fórum de veterinaria dental, a llevarse a cabo en New Orleans, Louisiana, del 03 al 06 de Octubre de 2013: <http://www.veterinarydentalforum.com/>

Cursos y programas de capacitación del Instituto Tecnológico de Alaska: <http://www.avtec.alaska.edu/Depllist.htm>

Simposio internacional en horticultura económica, marketing e investigación del consume, a ser efectuada del 19 al 21 de Agosto de 2013, en Portland, Oregon - EEUU: <http://www.agrifoodgateway.com/event/1st-international-symposium-marketing-and-consumer-research-horticulture>

Reunión anual de la Sociedad Entomológica de los EEUU, del 10 al 13 de noviembre de 2013, en Austin - Texas, EEUU: <http://www.entsoc.org/entomology2013/symposia>

Reunión anual de la Sociedad Americana de Pesquería, del 8 al 12 de setiembre de 2013 en Arkansas - EEUU: <http://afs2013.com/>

Reunión de la Sociedad Americana de Fitopatología, del 10 al 14 de agosto de 2013, en Austin - Texas, EEUU: <http://www.apsnet.org/meetings/annual/Pages/default.aspx>

Simposio internacional sobre investigación en Quinoa, del 12 al 14 de agosto de 2013 en Pullman, Estado de Washington, EEUU: <http://cahnr.salumni.wsu.edu/evites/quinoa-symposium.html>

Cursos de capacitación en HACCP ofrecidos por NOAA en Inglés o Español, en diferentes épocas del año y lugares en EEUU: [http://www.seafood.nmfs.noaa.gov/HACCP\\_Training.html](http://www.seafood.nmfs.noaa.gov/HACCP_Training.html)

Curso internacional en aspectos medioambientales de la biotecnología agrícola, del 04 al 09 de agosto de 2013, a llevarse a cabo en la Universidad Estatal de Michigan, Michigan-EEUU: <http://worldtap.msu.edu/short-courses/biosafety/>

Curso internacional sobre buenas prácticas en calidad de producción lechera, a llevarse a cabo del 11 al 16 de agosto de 2013 en la Universidad Estatal de Michigan, Michigan-EEUU: <http://worldtap.msu.edu/short-courses/animal/>

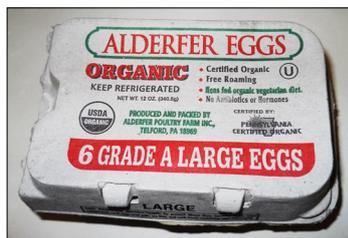
## Rol del Consejo Nacional de Estándares Orgánicos

El Consejo Nacional de Estándares Orgánicos (NOSB) fue creado por ley del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) y está compuesto por 15 miembros voluntarios designados por el USDA. Los miembros son cuatro agricultores, tres medioambientalistas, tres consumidores, dos procesadores, un comerciante, un científico (en toxicología, ecología o bioquímica), y un agente certificado por USDA.

Los criterios generales para la elección de los miembros del NOSB es que deben tener una amplia experiencia en agricultura orgánica, calificación demostrada para revisar información técnica y ser representativos de los intereses de la industria orgánica. Los miembros son elegidos para un período de 5 años y llevan a cabo dos reuniones anuales.

El rol primario del NOSB es aconsejar al Programa Nacio-

nal Orgánico (NOP), el cual es parte del Servicio de Marketing Agrícola (AMS) del USDA, sobre estándares orgánicos y sobre que sustancias que deben ser permitidas o prohibidas en la agricultura orgánica y recomien-



**Huevos con certificación orgánica USDA, adquiridos en supermercado de Maryland, EEUU. Fuente: Agregaduría Agrícola**

da además, políticas y guías para asistir en la reglamentación orgánica y en el proceso de certificación orgánica. En el caso de estándares, por ejemplo, las recomendaciones del NOSB están siendo actualmente utiliza-

das por el NOP para desarrollar estándares asociados a alimentos de mascotas, una nueva área para la certificación orgánica USDA. Con la asistencia del NOSB, el NOP revisa y actualiza permanentemente la Lista Nacional de Sustancias Prohibidas y Permitidas, efectuando publicaciones de documentos regulatorios en el Registro Federal de los EEUU. Cuando el NOSB provee recomendaciones para adicionar alguna sustancia a dicha lista, el USDA analiza la recomendación y determina si se debe avanzar al ámbito regulatorio. Para mayor información sobre el NOSB, se puede consultar el siguiente sitio web:

<http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/ams.fetchTemplateData.do?template=TemplateQ&navID=NationalOrganicProgram&leftNav=NationalOrganicProgram&page=NOSBHome&description=NOSB&acct=nosb>

## APHIS: Nueva temperatura para fumigar Arándanos importados de algunos países en los Estados Unidos

Los países que exportan arándanos (*Vaccinium* spp.) a los Estados Unidos pueden ser enlistados en dos grupos, uno de ellos que incluye a los países que no requieren ningún tratamiento cuarentenario, como Canadá, Inglaterra, Chile y México, entre otros; y el grupo que sí requiere un tratamiento cuarentenario, como es el caso de Argentina, Colombia, Perú y Guatemala, entre otros. Para el caso particular de nuestro país, los arándanos pueden ingresar a los EEUU ya sea con tratamiento en frío (T107-a-1) o fumigación con bromuro de metilo (BM) (T101-i-1-1 ó T101-i-1-2), según lo consigna la base de datos FAVIR del Servicio de Inspección en Sanidad Animal y Vegetal (APHIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).

APHIS ha efectuado recientemente un cambio en la fumigación con BM, en concordancia con el título 7, parte § 305.3(a) (1) del Código de Regulaciones Federales (CFR), publicándolo el 18/06/13 en el Registro Federal de este país, a través del Docket N° APHIS-2013-0007, una comunicación oficial por la que expresan que habían determinado que era necesario adicionar una nueva combinación de tratamiento de

fumigación con BM para los frutos frescos de arándano (*Vaccinium* spp.) importados en los EEUU. Esta nueva combinación es aplicada con una temperatura de 60 °F (15.5 °C) a una dosis de 2 libras del gas por 1,000 pies cúbicos y a través de un periodo de exposición de 3.5 horas. Con el fin de tener un



**Arándanos sin tratamiento cuarentenario adquiridos en supermercado de Maryland, EEUU. Fuente: Agregaduría Agrícola**

impacto mínimo en el comercio de los arándanos y utilizando los procedimientos inmediatos, según lo estipula la parte § 305.3 (b) del 7 CFR, este cambio ha sido efectivo inmediatamente a la publicación de la comunicación antes indicada. Cabe resaltar que este nuevo tratamiento ha sido codificado como T101-i-1-2 y ha sido incluido de manera interina en la página 5-2-8 del Manual de Tratamientos de

APHIS, con una nota indicativa de que estará sujeto a cambios o a su retiro, de acuerdo a los resultados que se obtengan de la consulta pública hasta el 19 de agosto de 2013 según lo consigna el comunicado antes mencionado. Es importante mencionar que estos cambios, según indica la comunicación, se originaron de una iniciativa que tuvo Argentina, con datos de investigación que demostrarían la eficacia de esta nueva temperatura en la fumigación de arándanos con una consecuente mejora de la vida útil en anaquel para los arándanos frescos, y en ese sentido habría disponibilidad de una temperatura más baja para fumigar esta fruta como requisito para su exportación a los EEUU. La temperatura de 70 °F (21.1 °C) había sido la única temperatura aprobada en el Manual de Tratamientos APHIS hasta antes de este comunicado.

El documento expresa que APHIS ha incorporado este cambio de manera inmediata en su respectivo Manual de Tratamientos en base a razones técnicas. Mayor información en el siguiente link: [http://www.aphis.usda.gov/import\\_export/plants/manuals/ports/downloads/treatment.pdf](http://www.aphis.usda.gov/import_export/plants/manuals/ports/downloads/treatment.pdf)

**Cuadro N° 1.- Estadísticas de importaciones en los Estados Unidos de crammerries, blueberries (arándanos) y otras frutas frescas del genero *Vaccinium* por países. Sub-partida 08104000 (En Valores y Volúmenes)**

Nº	País	2010		2011		2012		Ene-May 2013	
		(000) USD	(000) Kg	(000) USD	(000) Kg	(000) USD	(000) Kg	(000) USD	(000) Kg
1	Chile	205,955	46,613	232,806	57,939	225,241	55,262	211,189	52,069
2	Canadá	105,407	52,972	128,346	54,486	180,577	87,311	4,258	3,336
3	Argentina	65,518	9,300	59,972	9,523	62,850	9,534	194	83
4	México	5,940	955	10,348	1,874	28,506	3,571	20,367	3,005
5	Uruguay	7,887	797	5,747	926	4,883	657	-	-
8	Perú	279	49	104	37	108	18	124	22
	Otros países	1,589	157	944	108	657	69	510	90
	<b>Total Importado</b>	<b>392,575</b>	<b>110,843</b>	<b>438,267</b>	<b>124,893</b>	<b>502,822</b>	<b>156,422</b>	<b>236,642</b>	<b>58,605</b>

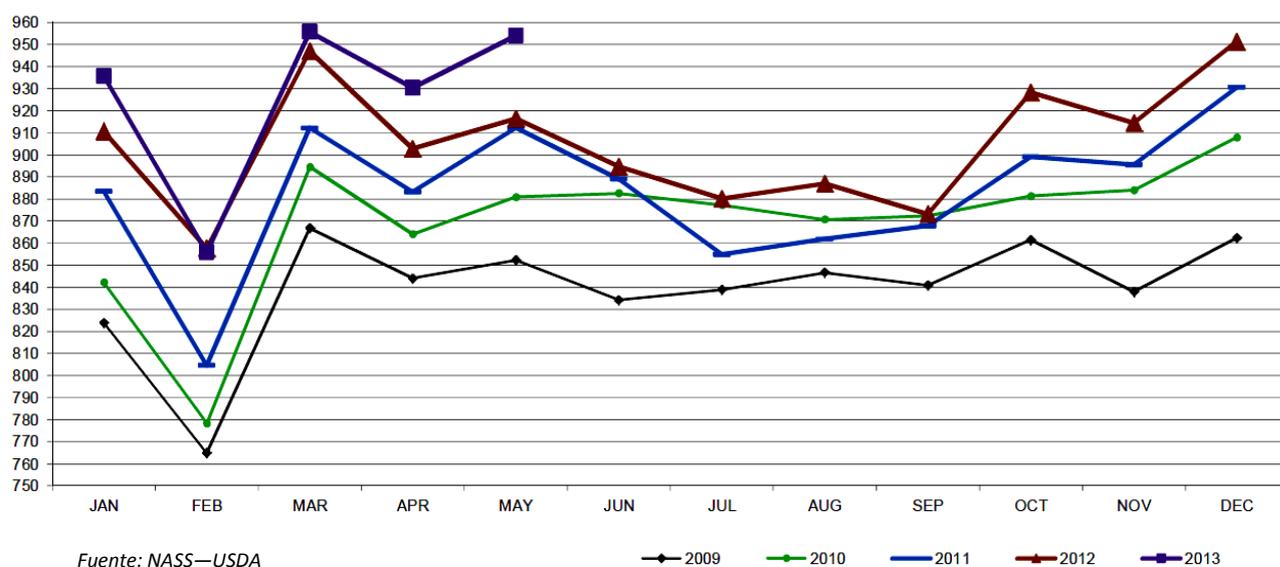
Nota: El ordenamiento de países se ha hecho tomando como base los valores obtenidos el año 2012. Fuente: USITC.

**Cuadro N° 2.- Estadísticas de importaciones en los Estados Unidos de achiote, cochinilla, marigold y otros colorantes naturales de alimentos, por países. Sub-partida 32030010 (En Valores y Volúmenes)**

Nº	País	2010		2011		2012		Ene-May 2013	
		(000) USD	(000) Kg						
1	Nueva Zelanda	4,999	843	-	-	8,198	2,563	6,838	2,131
2	Perú	16,248	315	15,127	376	8,134	254	2,997	89
3	Italia	2,825	125	2,866	190	4,036	210	2,088	100
4	Japón	3,849	40	3,263	30	3,850	22	928	10
5	Brasil	2,734	262	2,174	208	3,253	322	1,389	122
	Otros países	11,995	1,118	13,318	631	14,505	456	6,239	189
	<b>Total Importado</b>	<b>42,650</b>	<b>2,703</b>	<b>36,748</b>	<b>1,434</b>	<b>41,976</b>	<b>3,826</b>	<b>20,479</b>	<b>2,641</b>

Nota: El ordenamiento de países se ha hecho tomando como base los valores obtenidos el año 2012. Fuente: USITC.

**Grafico N° 1.- Producción total anual de quesos en los Estados Unidos (En millones de libras)**



**DATOS DE CONTACTO**

**HAROLD FORSYTH**  
Embajador del Perú en los  
Estados Unidos  
1700 Massachusetts Ave NW,  
Washington DC 20036  
<http://www.embassyofperu.org/>

**Luis Gonzales Bustamante**  
Agregado Agrícola  
[lgonzales@embassyofperu.us](mailto:lgonzales@embassyofperu.us)  
Teléfono: (202) 833-9860  
Fax: (202) 728-6671  
<http://www.embassyofperu.org/>

***Nos Interesan sus Comentarios***

Pachamama es producido y editado por la Embajada del Perú en Estados Unidos (Agregaduría Agrícola).  
Equipo de Análisis: Luis Gonzales & José Corbera  
Se autoriza la difusión de Pachamama siempre que la fuente sea citada. Para consultar las ediciones anteriores de Pachamama, se puede acceder al siguiente link:  
<http://www.embassyofperu.org/agricultural-department/>