



PACHAMAMA

Informativo Agrícola de la Embajada del Perú en los Estados Unidos
Año II - Número 23
Informativo mensual
04 de Diciembre de 2013
CONTENIDO

EDITORIAL	1
Métodos analíticos de laboratorio del FSIS- USDA para análisis de residuos en alimentos de origen pecuario	1
La simulación de una exportación en los experimentos con variables que interactúan con las características organolépticas de un alimento	2
Documentos regulatorios	3
Manuales, Guías, e Informes Técnicos	3
Datos relevantes	4
Las ventajas técnicas del empaque en espárragos verdes frescos peruanos y su potencial como mitigante	4
Regulación de las tolerancias de residuos de plaguicidas en productos pesqueros para los EEUU	4
Cursos y eventos de capacitación	5
Consideraciones de enfoque para el acceso, mejoramiento y mantenimiento en la exportación de alimentos a los EEUU	5
Aspectos técnicos en la exportación de "Snow peas" a los EEUU	5
Estadísticas de volúmenes de importación de espárragos frescos y "Holantao" fresco en los EEUU	6
Datos de Contacto	6

EDITORIAL

Haciendo un resumen y una reflexión sobre los tres temas más resaltantes en los aspectos técnicos de la exportación de alimentos a los Estados Unidos durante el 2013, cabe mencionar en primer lugar, la intensificación del proceso de implementación de la nueva ley de modernización de la inocuidad alimentaria (FSMA) por parte de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EEUU, que cumple su tercer año desde que fue emitida en enero de 2011. Los avances regulatorios para su implementación han sido importantes, pero aún hay varios temas pendientes que seguirán desarrollándose el 2014, hasta convertirse en

normas finales, después de prolongados períodos de consulta pública.

En segundo lugar, debe relievase el rol de los aspectos nutricionales de algunos alimentos, con el fin de dar soporte al marketing en este país, tema que ha sido bastante activo en el caso de la palta, los arándanos, el mango y la quinua. Esta última ha tenido particular importancia, debido a que se desarrollaron trabajos en el marco del Año Internacional de la Quinua (IYQ-2013), los cuales han mostrado un interesante impacto en el incremento en su consumo. De otro lado, el Consejo para la Palta 'Hass' (HAB) ha incrementado el número de investigaciones relacionadas a aspectos

nutricionales de la palta 'Hass' que se consume en este país, con el fin de incrementar su consumo y comercio.

En tercer lugar se encuentra el ámbito de los productos frescos, basado en el nuevo rumbo que ha tomado el Servicio de Inspección en Sanidad Animal y Vegetal (APHIS), a través de la creciente aceptación, evaluación y aprobación de propuestas de Enfoques de Sistemas o "Systems Approach" para la exportación de frutas y hortalizas, en algunos casos sin tratamiento cuarentenario, y en otros, con un tratamiento atenuado, los cuales han permitido que varios países puedan exportar más productos frescos a este país.

Métodos analíticos de laboratorio del FSIS—USDA para análisis de residuos en alimentos de origen pecuario

El Servicio de Inspección en Inocuidad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), es la autoridad en inocuidad de productos pecuarios; vale decir, carnes y subproductos, aves y huevos, así como en el correcto empaquetado y etiquetado de los mismos. Esta agencia utiliza métodos analíticos para detectar, identificar y cuantificar residuos que pueden estar presentes en carnes, aves y huevos, así como los subproductos o aquellos procesados derivados de éstos. Esta agencia utiliza dichos métodos para monitorear, vigilar y determinar si un producto se encuentra adulterado, o para propósitos de evaluación del riesgo para el consumo humano. También utiliza metodologías disponibles para tomar acciones regulatorias apropiadas respecto a los productos adulterados de una manera consistente basada en la confiabilidad

de la data analítica.

La metodología a ser empleada para cada compuesto químico,



Ganado ovino. Fuente: Wikipedia

plaguicidas, o antibióticos tiene un código, e incluye las especies de animales y los tejidos (órganos) a ser sometidos a

análisis. Por ejemplo, en el caso del Cloranfenicol (compuesto prohibido para la producción animal) existen dos metodologías analíticas, la CLG-CAM1.01 y la CLG-CAM.04, las cuales están orientadas a carnes de vacuno y aves, y los tejidos correspondientes son los músculos. Otro ejemplo lo constituye el de los plaguicidas, cuya metodología FSIS es la CLG-PST5.01 para los músculos de pollos, porcinos y carne de vacuno; y el de la Tetraciclina, cuya metodología es la CLG-TET2.043 para riñones y músculo de vacunos, porcinos, ovinos y aves. Los detalles para cada código de estas metodologías pueden ser ubicados en el siguiente link:

http://www.fsis.usda.gov/shared/PDF/CLG_AMG_2_03.pdf

Cabe resaltar que estas metodologías son incluidas en los programas de residuos para productos cárnicos, aves y huevos, que son desarrollados anualmente por esta agencia.

La simulación de una exportación en los experimentos con variables que interactúan con las características organolépticas de un alimento

Es cierto que muchos países requieren investigación científica como soporte de las exportaciones de frutas y hortalizas frescas, pero también es cierto, que estas investigaciones tienen que ser conducidas de la manera más adecuada, tanto en términos de procedimientos, de tamaño de muestras, de análisis estadísticos, y lo más importante, que exista ante todo un Protocolo de Investigación matriz, de tal manera que los criterios sean homogéneos para todos aquellos que tendrán que efectuar tales investigaciones, aplicando si es necesario ajustes a este protocolo en base a las características geográficas de una zona o región en particular.

Para investigaciones orientadas al mercado norteamericano podrían haber varias formas de clasificarlas; sin embargo, si tomamos en cuenta el factor "simulación", tendremos que abordar dos grupos; es decir, aquellos experimentos que requieren involucrar la simulación de una exportación en vista de que utilizarán variables que interactúen con las características organolépticas (sabor, color, textura, olor, aspecto externo, etc.) de una fruta u hortaliza determinada. De otro lado, la simulación no es requerida en el

grupo de experimentos que no utiliza las variables antes indicadas.

La simulación de una exportación no es mandatoria en el primer caso; sin embargo, es altamente recomendable con el fin de asegurarse que los buenos resultados obtenidos en condiciones experimentales también sean buenos cuando el producto fresco sea exportado y llegue a la mesa de los consumidores de este país. La simulación de una exportación es más compleja de lo que parece, debido a que no sólo involucra someter el producto fresco experimental a una simulación de las condiciones de cosecha, transporte, procesamiento y empaque, como si se tratara de una exportación real a los EEUU, sino también se debe simular la travesía en términos del tiempo que usualmente toma la carga en llegar a ese país, ya sea por vía aérea o marítima, las condiciones de temperatura y humedad durante la travesía, e incluso si va con o sin atmósfera controlada, y finalmente, someter al producto fresco experimental a un panel de degustadores que consuman el producto sin saber que éste es experimental, para finalmente calificar sus características organolépticas degustando cada muestra y consignando un puntaje o una apreciación cualitativa como resultado de la degustación. Esta apreciación cualitativa debe empezar por una calificación del

aspecto externo de la fruta, luego una apreciación del aspecto interno, y finalmente, la degustación propiamente dicha. Las apreciaciones pueden ser, por ejemplo, sabor aceptable, buen color de pulpa, sabor ácido característico, manchas en la cáscara, heterogeneidad de la maduración, coloración uniforme, aspecto interno pálido, etc. El formato debe contener la terminología adecuada para el uso homogéneo de criterios. La mayoría de productos frescos no requieren un proceso de maduración particular; sin embargo, en el caso de aquellos productos que requieran un proceso de maduración, así como la aplicación de algún compuesto químico (Etileno por ejemplo), la variable maduración con y sin el compuesto tiene que ser involucrada en los experimentos con simulación. Cabe resaltar que las pruebas organolépticas son bastante comunes y se aplican a una amplia gama de experimentos, y su importancia radica en que representan la receptividad del potencial consumidor. Otros factores a ser considerados son, por ejemplo, que las muestras a ser consumidas correspondan a una parte representativa del producto experimental, y que después de probar una muestra, los panelistas debe tomar un sorbo de agua para evaluar otra muestra.

INFOGRAFÍA COMPARATIVA ENTRE LA EXPORTACIÓN CONVENCIONAL Y LA SIMULADA PARA EXPERIMENTACIÓN

EXPORTACIÓN CONVENCIONAL HASTA EL CONSUMIDOR FINAL



PRODUCTO COMERCIAL



PROCESO Y EMPAQUE



TRAVESÍA COMERCIAL (Tiempo, Temp. en °C/ HR/ CO₂/ O₂ / etc.)



CONSUMIDORES DEL PRODUCTO COMERCIAL

EXPORTACIÓN SIMULADA HASTA LA CALIFICACIÓN DE UN PANEL



PRODUCTO EXPERIMENTAL



PROCESO Y EMPAQUE



"TRAVESÍA" SIMULADA (Tiempo, Temp. en °C/ HR/ CO₂/ O₂ / etc.)



PANEL CALIFICADOR DEL PRODUCTO EXPERIMENTAL

La elaboración de un Protocolo de Investigación con rigor científico es altamente recomendable para estos propósitos

Para ubicar una norma final, norma propuesta, aviso de disponibilidad y/o emitir comentarios sobre una norma propuesta y/o ubicar los documentos técnicos de soporte de una determinada norma, se debe consignar el número de Docket (que se proporciona líneas abajo), y sin incluir la palabra "Docket", se debe ingresar al enlace (www.regulations.gov) del Registro Federal de los EEUU. Los documentos regulatorios más relevantes de los últimos 30 días, son los siguientes:

I. ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS DE LOS EEUU (FDA)

Norma propuesta sobre programas de verificación de importadores de alimentos para personas y animales: **Docket N° FDA-2011-N-0143**. Extensión de consulta pública hasta el 27 de enero de 2014.

Norma propuesta para la acreditación de terceros en auditorías para emitir certificados en inocuidad alimentaria: **Docket N° FDA-2011-N-0146**. Extensión de consulta pública hasta el 27 de enero de 2014.

Aviso de disponibilidad del borrador de guía para la Industria (medicamentos para propósitos veterinarios) sobre métodos de validación bio-analítica: **Docket N° FDA-2013-D-1020**. Se recibirán comentarios hasta el 12 de diciembre de 2013.

Solicitud de comentarios sobre Guía para la Industria: Estudios para evaluar la utilidad de compuestos químicos contra Salmonella en aditivos para alimentos de animales: **Docket N° FDA-1994-D-0007**. Se recibirán comentarios hasta el 13/01/2014.

II. AGENCIA DE PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE DE LOS EEUU (EPA)

Nota oficial que anuncia la disponibilidad y consulta pública del Plan Estratégico de EPA para el periodo 2014-2018: **Docket N° FRL-9903-04-OCFO**. Consulta pública hasta el 03/01/2014.

Norma final que establece tolerancias de residuos para el insecticida Etofenprox en carne de vacuno, porcino, ovino y subproductos, así como en leche y huevos: **Docket N° EPA-HQ-OPP-2011-0905**. Esta norma entro en vigor el 27/11/2013, pero se recibirán objeciones y solicitudes de audiencia hasta el 27/01/2014.

Norma final que establece tolerancia de residuos para el moluscicida (control de Gasterópodos) Metaldehído en alcachofa, cítricos, maíz, lechuga, entre otros: **Docket N° EPA-HQ-OPP-2012-0706**. Esta norma entró en vigor el 27/11/2013, pero se recibirán objeciones y solicitudes de audiencias hasta el 27/01/2014.

Extensión de periodo de consulta pública por 30 días adicionales para la norma propuesta referente a las clarificaciones regulatorias para los estándares del agua: **Docket N° EPA-HQ-OW-2010-0606**. Se recibirán comentarios hasta el 02/01/2014.

Excepción de tolerancias de residuos para el Ácido Octadecanoico, 12-Hydroxy-, Homopolímero Ester con 2-Methyloxirane Polímero con Oxirane Monobutyl Ether, en alimentos, cuando es utilizado como ingrediente inerte en formulaciones de plaguicidas: **Docket N° EPA-HQ-OPP-2013-0526**. Esta norma entró en vigor el 27/11/2013, pero se recibirán objeciones y solicitudes de audiencias hasta el 27/01/2014.

Estándares 2014 sobre combustibles renovables (bio-combustible celulósico, diésel basado en bio-masa, y bio-combustibles avanzados): **Docket N° EPA-HQ-OAR-2013-0479**. En consulta pública hasta el 28/01/2014.

Norma final referente a una revisión 2013 sobre los Gases de Efecto Invernadero con determinaciones finales de confidencialidad: **Docket N° EPA-HQ-OAR-2012-0934-0129**.

III. SERVICIO DE INSPECCIÓN EN SANIDAD ANIMAL Y VEGETAL (APHIS-USDA)

Nota oficial que confirma la adición de nueva temperatura para fumigar arándanos con Bromuro de Metilo: **Docket N° APHIS-2013-0007**. Entró en vigor el 13/11/2013.

Nota oficial sobre la evaluación de plagas establecidas en los puntos de ingreso a los Estados Unidos: **Docket N° APHIS-2013-0048**. La agencia ha evaluado y continúa analizando.

Norma final para la importación de carne de ovino de Uruguay en los Estados Unidos: **Docket N° APHIS-2008-0085**: Entró en vigor el 29/11/2013.

Norma final que autoriza la importación de frijoles frescos en vainas de Jordania a los EEUU continental: **Docket N° APHIS-2012-0042**. Entrará en vigor el 19 de diciembre de 2014.

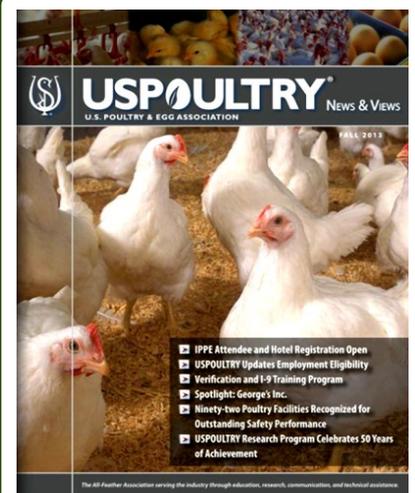
Aviso de petición para corregir la Ley de Bienestar Animal en referencia a estándares específicos para el manipuleo, cuidado y transporte de todas las especies de osos mantenidos en cautiverio, excepto para osos polares para los cuales ya existen estándares: **Docket No. APHIS-2012-0106**. Esta petición se encuentra en consulta pública, para lo cual se recibirán comentarios hasta el 27 de enero del 2014.

IV. SERVICIO DE MARKETING AGRÍCOLA DE LOS EEUU (AMS-USDA)

Convocatoria (en EEUU) para conformar el Comité Consultivo de la Industria de Frutas y Hortalizas para el periodo 2014 – 2015: **Docket N° AMS-FV-13-0075**. Las nominaciones serán recibidas hasta el 26/12/2013.

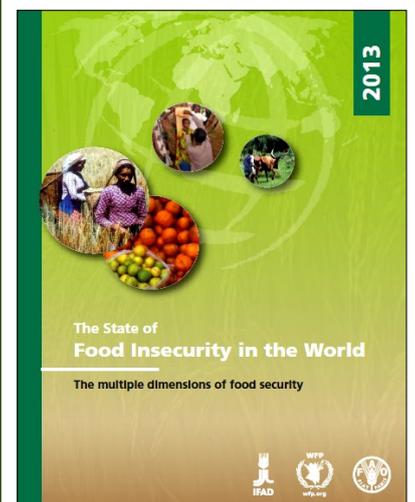
Norma final sobre modificaciones en el descarte general y regulación para el manipuleo de la papa 'Irlandesa' en el Estado de Colorado: **Docket N° AMS-FV-13-0001**. Entró en vigor el 26/11/2013.

Norma propuesta sobre la Orden de Promoción, Investigación e Información para Madera "dura" (de Angiospermas): **Docket N° AMS-FV-11-0074**. Consulta pública hasta el 13/01/2014.



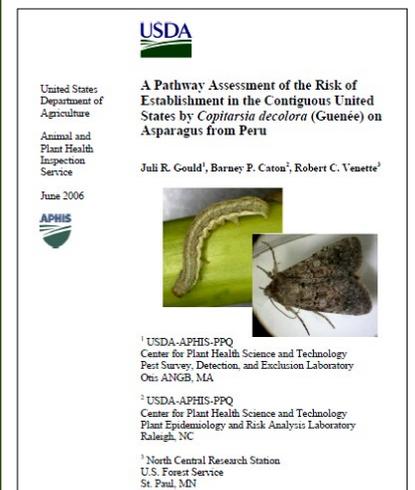
Boletín de la Asociación de Avicultura y Huevos de los EEUU:

<http://www.uspoultry.org/communications/NewsandViews/NewsAndViewsFall2013/index.html>



Informe FAO 2013 sobre la inseguridad alimentaria en el mundo:

<http://www.fao.org/docrep/018/i3434e/i3434e.pdf>



USDA: Análisis del riesgo de para Copitarsia en espárragos de Perú: <http://www.und.edu/misc/copitarsia/Copitarsia Asparagus Peru original.pdf>

DATOS RELEVANTES

FSIS-USDA: Países con reciente revisión de requisitos para la exportación de carnes y aves a EEUU: <http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fgis/topics/international-affairs/exporting-products/export-library-requirements-by-country>

Estudio en EEUU: La dieta sana en los colegios ayuda a que los estudiantes elijan una dieta más sana en casa: <http://blogs.usda.gov/2013/11/18/in-case-you-missed-it-study-finds-offering-healthier-school-snacks-helps-kids-make-healthier-choices-at-home/>

Servicio forestal USDA ofrece nuevos mapas digitales para dispositivos móviles: http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?contentid=2013/11/0221.xml&navid=NEWS RELEASE&navtype=RT&parentnav=LATEST_RELEASES&edeployementaction=retrievecontent

Video del USDA sobre soluciones modernas para los retos medioambientales: <http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?navid=climate-change>

USDA anuncia nueva planta de inspección en Atlanta: http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2013/11/atlanta_inspection_station.shtml

EPA: Propuesta 2014 de estándares para combustibles renovables: <http://yosemite.epa.gov/opaladmpress.nsf/bd4379a92ce-eeec8525735900400c2781c99e6d27c730c485257c24005eeeb0?OpenDocument>

HAB: Volumen de importación de paltas en los EEUU, actual y proyectado, para Noviembre y Diciembre de 2013: <http://www.hassavocadoboard.com/shipment-data/historical-shipment-volume>

FDA: Llamadas de retiro de mercadería o "Recalls" más recientes: <http://www.fda.gov/Safety/Recalls/default.htm>

Reportes de rechazos de FDA registrados en OASIS por país, producto y fecha: <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/importrefusals/>

FDA: Reglamentos preventivos para proteger los alimentos para los animales de bacterias causantes de enfermedades, químicos y otros contaminantes: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm366510.htm>

Journals de la Sociedad Americana de Pesca: <http://afs-journals.org/>

Las ventajas técnicas del empaque en espárragos verdes frescos peruanos y su potencial como mitigante

Los supermercados de Estados Unidos exhiben usualmente el espárrago verde fresco peruano en dos modalidades; una corresponde a los atados enligados y sujetos a las condiciones de temperatura ambiente del establecimiento; en tanto que la otra modalidad consiste en una presentación de empaque plástico (embolsado) y en condiciones refrigeradas como lo indica el mismo empaque. En vista de que el espárrago verde fresco peruano tiene que ser fumigado de manera mandatoria a su arribo a los EEUU, este empaque con plástico se efectúa en territorio norteamericano después que el espárrago ha sido fumigado con Bromuro de metilo (BM). Debido al aspecto turgente de los turiones embolsados y a la mayor vida útil que mostrarían en anaquel, este empaque estaría compensando el impacto de la fumigación con BM, al evitar que el producto pierda agua mientras está empaquetado, y el otro aspecto técnico, es que las condiciones refrigeradas disminuyen la tasa respiratoria de los turiones, lo cual también estaría contribuyendo a la prolongación de la vida útil del

producto. Adicionalmente, este empaque también podría disminuir el rozamiento entre turiones en comparación con los atados enligados. El otro aspecto técnico



Turiones de espárrago peruano embolsados, adquiridos en supermercado de Maryland—EEUU. Fuente: Agregaduría Agrícola

co a resaltar es el potencial de este embolsado a ser utilizado como mitigante, en el marco de un Enfoque de Sistemas (ES), debido a que en una situación hipotética que no incluya la fumigación mandatoria, el embol-

sado se podría efectuar en Perú, lo cual equivaldría a colocar los turiones en condiciones confinadas desde la planta procesadora, el transporte y durante toda la cadena de comercialización, e incluso hasta los mismos hogares de los consumidores en los EEUU. Otro aspecto interesante de esta situación hipotética es que al no haber fumigación en destino, tampoco habría el rompimiento de la cadena de frío, dando como resultado, menos espárrago desechado, mayor vida útil en anaquel, y con posibilidades de trabajar el espárrago orgánico, cuya limitante es la fumigación con BM. El potencial mitigador, tanto del empaque como de las condiciones de refrigeración en la cadena de comercialización en los EEUU, podría ser evaluado contrastando el mecanismo de confinamiento del empaque y la temperatura asociada versus la data de los estudios que han sido desarrollados sobre el espárrago peruano (ver Pag. 3). Esta aproximación podría constituir un interesante mitigante, junto con aquellos de campo, resguardo, y poscosecha para un ES efectivo.

Regulación de las tolerancias de residuos de plaguicidas en productos pesqueros para los Estados Unidos

A la luz del creciente desarrollo de la acuicultura, especialmente en aquellas áreas cercanas a zonas de producción agrícola donde se efectúan aplicaciones de plaguicidas, es importante que la industria pesquera -acuícola incorpore en sus procesos de análisis y control, aquellos ingredientes activos de plaguicidas de uso agrícola que han sido regulados también para productos pesqueros-acuícolas, en muchos casos conjuntamente con sus metabolitos. La Agencia de Protección del Medio Ambiente de los Estados Unidos (EPA), regula los límites máximos tolerables (LMR's) para productos agrícolas, pecuarios y pesqueros-acuícolas, a través del Título 40, parte 180, del Código de Regulaciones Federales (CFR). Algunos plaguicidas presentan LMR's establecidos solo para productos agrícolas, otros incluyen productos pe-

cuarios, en tanto que una minoría incorpora productos pesqueros/ acuícolas. Después de haber efectuado una revisión exhaustiva de los cerca de 500 plaguicidas regulados en el Título 40, Parte 180 del CFR, se han encontrado que los siguientes



Tilapia. Fuente: Wikipedia

tes plaguicidas incluyen productos pesqueros/acuícolas (la norma correspondiente se encuentra en paréntesis): 1) Herbicidas: Propanil (180.274), Endothal (180.293), Pendimethalin (180.361), Glyphosat (180.364), Triclopyr (180.417), Fluridone (180.420), Bensulfu-

ron methyl (180.445), Imazethapyr (180.447), Imazapyr (180.500), Carfentrazone-ethyl (180.515), Flumioxazin (180.568), Bispyribac-sodium, (180.577), Penoxsulam (180.605), y el Topramezone (180.612); y 2) Insecticidas:

Imidacloprid (180.472), y Spinosad (180.495). Cabe resaltar que esta información está sujeta a continuos cambios, por lo cual se sugiere que el personal técnico más idóneo en las empresas, emparadoras y gremios, revise las normas asociadas con cierta frecuencia

en el siguiente enlace electrónico: <http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=0d5a5baafc4a81edaf5cf63ed52d2ecf&node=40:25.0.1.1.27&rgn=div5#40:25.0.1.1.27.3> Asimismo, se sugiere revisar diariamente las normas nuevas emitidas por (EPA) en el siguiente enlace electrónico: www.regulations.gov

CURSOS Y EVENTOS DE CAPACITACIÓN

Conferencia anual de Botánica del 26 al 30 de julio de 2014 en Boise, Idaho - EEUU:

<http://www.botanyconference.org/>

Exposición de alimentos marinos de Norteamérica del 16 al 18 de marzo de 2014 en Boston, Massachusetts - EEUU:

<http://www.seafoodexpo.com/north-america/>

Reunión de la Sociedad Mundial de Acuicultura, del 9 al 12 de febrero de 2014 en Seattle, Washington - USA:

<https://www.was.org/meetings/default.aspx?code=aa2014>

Congreso sobre biología vegetal, del 12 al 16 de julio de 2014 en Portland, Oregon - USA:

<http://my.aspb.org/page/Oregon2014>

Simposio sobre respuestas de la biodiversidad al cambio climático, del 14 al 15 de marzo de 2014, en Carolina del Norte, EEUU:

<http://theglobalchangeforum.org/march-14-15-2014-symposium-biodiversity-responses-to-climate-change-perspectives-from-the-southeastern-us/>

Exposición internacional de tecnología de quesos, del 22 al 24 de abril de 2014, en Milwaukee, Wisconsin:

<http://www.cheeseexpo.org/>

13ª Conferencia Internacional Oxford en Ciencias Botánicas, del 15 al 17 de abril de 2014, en Oxford, Mississippi - EEUU:

<http://www.oxfordicsb.org/>

Simposio forestal sobre las mejores prácticas de manejo (BMP), del 12 al 15 de mayo de 2014 en Virginia, EEUU:

<https://www.regonline.com/builder/site/default.aspx?EventID=1264262>

Taller sobre maduración y manipuleo de frutos en la Universidad de California - Davis, del 25 al 26 de marzo de 2014:

<http://postharvest.ucdavis.edu/calendar/?calitem=182689&q=37437>

Cursos y programas de capacitación del Instituto Tecnológico de Alaska:

<http://www.avtec.alaska.edu/Deptlist.htm>

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

Simposio anual 2014 de inocuidad alimentaria organizada por el JIFSAN y la Universidad de Maryland, del 24 al 25 de abril de 2014 en Beltsville, MD—EEUU:

<http://jifsan.umd.edu/wp-content/uploads/2013/09/Website-Banner4.jpg>

Consideraciones de enfoque para el acceso, mejoramiento y mantenimiento en la exportación de alimentos a los EEUU

Desde el punto de vista técnico, existen tres categorías o grupos de alimentos a ser exportados a los Estados Unidos. El primer caso trata sobre la búsqueda del acceso de nuevos productos a ese mercado, tanto de productos frescos como procesados, para lo cual se deben efectuar trabajos científicos y/o actividad regulatoria y/o gestiones varias dependiendo de la naturaleza de los productos y de los requisitos o procesos técnicos que tienen que ser desarrollados.

El segundo caso trata de los productos que ya cuentan con acceso, pero que requieren mejorar las condiciones técnicas con las que ingresan; vale decir, en algunos casos gestionar el retiro de tratamientos cuarentenarios que afectan la calidad y vida útil del producto, incluir calibres o pesos que no se encuentran autorizados, incrementar las áreas que se encuentran autorizadas, entre otras situaciones.

El tercer caso se refiere a aquellos productos que ya cuentan con autorización y que

sus condiciones técnicas para el ingreso a los EEUU son óptimas, y por lo tanto, no se requieren gestiones adicionales en términos de acceso. Sin embargo, el primer y segundo caso que involucran autorización, requieren un trabajo permanente para respaldar su sostenibilidad; es decir, para asegurar la conti-



Carga de contenedores en el Puerto del Callao.
Fuente: Prensa chalaca (www.prensachalaca.com)

nua exportación en volúmenes adecuados y óptimas condiciones de calidad e inocuidad. Esta sostenibilidad requiere de monitoreo, orientación técnica (por ejemplo, manuales para el manejo de LMR's), e investigación científica de rigor en algunos casos. Los datos e información producidos por estas activi-

dades deben ser difundidos de manera intensiva para el beneficio de los productores y exportadores de alimentos, ya sean frescos o procesados, agrícolas, pecuarios, o pesqueros/acuícolas. La falta de difusión puede producir fallas en los sistemas de producción y exportación, los cuales se podrían traducir en rechazos de carga o embarques y consecuentemente, en pérdidas económicas sustanciales.

En ese sentido, es muy importante que los temas de mayor prioridad para la sostenibilidad de los productos que ya se exportan a los EEUU sean identificados, discutidos y difundidos activamente a través de charlas, eventos, congresos, y publicaciones. La

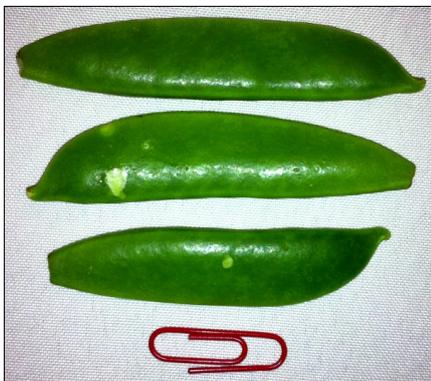
diffusión permite que más productores adquieran conocimiento sobre un tema específico y lo utilicen de manera uniforme en sus sistemas de producción, disminuyendo de esa manera, las posibilidades de rechazo, y por consiguiente, beneficiando al sector involucrado y al país entero.

Aspectos técnicos en la exportación de "Snow Peas" (*Pisum sativum ssp. sativum var. macrocarpon*) a los EEUU

Las vainas frescas de varias legumbres son muy apreciadas por los consumidores norteamericanos, quienes las incorporan en su dieta baja en calorías, ya sea en ensaladas, "snacks" u otros tipos de preparaciones.

Las vainas frescas de "snow peas" (*Pisum sativum ssp. sativum var. macrocarpon*), según la base de datos FAVIR del Servicio de Inspección en Sanidad Animal y Vegetal (APHIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), se encuentran autorizados para su importación a este país desde Ecuador, Colombia, Perú y Zambia, a través de todos los puertos de los EEUU. Los otros nombres en inglés con que es conocido este producto son el de "Sugar pea", "Snap pea", "Honey pea", y otros que están disponibles en FAVIR.

Este producto está sujeto a inspección en el punto de ingreso a los EEUU, así como a los requerimientos generales del Título 7 del Código de Regulaciones



"Snow peas" de Perú adquiridas en supermercado de Maryland— EEUU.
Fuente: Agregaduría Agrícola

Federales (CFR), parte 319.56-3, y adicionalmente requiere de un permiso de importación. Cabe resaltar que el reporte

anual del PDP-AMS-USDA del 2011, consigna el hallazgo de 28 plaguicidas en muestras de este producto tomadas en los supermercados y mercados mayoristas de los EEUU, y estas muestras fueron tanto de origen doméstico como importado de varios países. Esta información puede ser ubicada en el Anexo M de este reporte en el siguiente enlace:

<http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/getfile?dDocName=stelpdrc5102692>

De otro lado, este producto se encuentra en la Alerta de Importación del FDA N° 99-05, por hallazgo de residuos no autorizados. En ese sentido, es recomendable que los exportadores peruanos de esta hortaliza cuenten con un manual de manejo de residuos de plaguicidas, de tal manera que nuestras exportaciones lleguen libres de los mismos.

IMPORTACIONES DE ESPÁRRAGO FRESCO O ENFRIADO EN LOS ESTADOS UNIDOS Subpartida 070920 (En Valores y Volúmenes)

Nº	País	2009		2010		2011		2012		Ene-Set 2013	
		(000) USD	(000) Kg								
1	México	146,769	67,323	216,187	81,969	239,493	86,727	217,063	107,536	295,134	84,604
2	Perú	161,847	86,624	196,881	87,451	190,076	86,085	216,546	78,134	174,694	53,516
3	Canadá	5,076	1,410	4,312	1,189	5,340	1,482	6,487	1,511	6,489	1,678
4	Ecuador	325	296	299	253	163	163	140	125	193	122
5	Argentina	481	164	365	150	396	104	92	33	11	5
	Otros países	357	221	172	78	167	48	32	12	60	17
	Total Importado	314,855	156,038	418,216	171,090	435,635	174,609	440,360	187,351	476,581	139,942

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

IMPORTACIONES DE ESPÁRRAGO FRESCO O ENFRIADO DE PERÚ POR ESTADO Subpartida 070920 (En Miles de US\$)

Nº	Estado	2009	2010	2011	2012	Ene-Set 2013
1	Florida	102,057	133,220	132,436	157,989	137,142
2	California	46,021	49,479	42,294	45,486	28,343
3	Maryland	5,319	6,366	6,737	4,991	3,404
4	Pennsylvania	4,209	4,751	5,629	4,756	2,602
5	Nueva Jersey	2,020	2,454	2,248	2,615	2,608
6	Arizona	311	342	253	1,303	499
	Otros Estados	2,221	610	869	1,430	594
	Total Importado	161,847	196,881	190,212	217,268	174,694

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

IMPORTACIONES DE "HOLANTAO" (*Pisum sativum*) FRESCO O ENFRIADO Subpartida 070810 (En Valores y Volúmenes)

Nº	País	2009		2010		2011		2012		Ene-Set 2013	
		(000) USD	(000) Kg								
1	Guatemala	21,492	20,085	18,393	18,387	25,824	21,631	27,383	23,237	26,198	19,126
2	México	14,168	7,869	15,694	9,517	19,048	11,113	22,311	13,099	14,027	9,253
3	Perú	10,087	5,002	13,023	5,060	10,913	3,894	9,498	3,005	6,521	2,263
4	Canadá	321	479	22	9	162	46	120	31	64	34
5	República Dominicana	-	-	-	-	-	-	40	37	32	17
	Otros países	99	87	73	73	26	67	19	8	38	4
	Total Importado	46,167	33,522	47,205	33,046	55,973	36,751	59,371	39,417	46,880	30,697

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

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
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 los 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/>