

# Requisitos de acceso a mercados (RAM)

<b>Producto: Uva, fruta fresca</b> <b>Nombre científico: Vitis vinifera</b>		 <b>Estados Unidos</b> <b>Partida arancelaria: 0806.10.00.00</b>
1 - Requisitos Fitosanitarios	<i>Cualquier legislación, reglamento o procedimiento oficial que tenga el propósito de prevenir la introducción y/o diseminación de plagas. Los requisitos fitosanitarios de importación hacen referencia a las medidas específicas impuestas por un país importador a los envíos de productos de origen vegetal que se movilizan hacia el mismo, con la finalidad de mantener el nivel de protección necesaria para evitar el ingreso de plagas al país.</i>	
<p>La uva, fruta fresca, es un producto de la Categoría de Riesgo Fitosanitario CRF (3) Para la exportación se debe de tener el certificado Fitosanitario emitido por parte de SENASA – PERU, el cual debe de ser tramitado en la VUCE.</p> <p><b>Institución que regula este requisito en el país destino</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Animal and Plant Health Inspection Service – APHIS (Servicio de Inspección de Animales y Plantas)</a></li><li>• <a href="#">Food and Drug Administration FDA (Administración de Alimentos y medicamentos)</a></li></ul> <p><b>Institución que regula este requisito en el país de origen</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA</a></li></ul> <p>Para el ingreso a Estados Unidos se requiere:</p> <p><b>SENASA</b></p> <p><b>REQUISITOS GENERALES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado Fitosanitario</li><li>• Certificado de planta de empaque</li><li>• Certificado de lugar de producción</li><li>• Carta de instrucciones al capitán</li><li>• Certificado de calibración de sensores</li></ul> <p><b>PLAGAS REGULADAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ceratitis capitata</li><li>• Anastrepha fraterculus</li></ul> <p><b>DECLARACIÓN ADICIONAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Consignments of Grape with cold treatment T107-a-1.</li></ul> <p><b>TRATAMIENTO CUARENTENARIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tratamiento de Frio T107-a-1 USDA APHIS</li><li>• 15 DIAS a 1.11 °C, o menor temperatura - Tratado en tránsito</li><li>• 17 DIAS a 1.67 °C, o menor temperatura - Tratado en tránsito</li></ul> <p><b>REQUISITOS DE ETIQUETADO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ninguno</li></ul> <p><b>CONSIDERACIONES PARA LLENAR EL C.F.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Consignar el número de contenedor</li><li>• Consignar el número de precinto</li><li>• El Certificado Fitosanitario debe ser emitido en el idioma Inglés</li></ul> <p><b>OTROS DATOS SOBRE SENASA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Importaciones, Exportación y Tránsito Internacional</a></li><li>• <a href="#">Consulta de Requisitos Sanitarios para la Importación, Exportación y Tránsito Internacional de productos de origen animal y vegetal</a></li><li>• <a href="#">Certificado Fitosanitario CFR 3</a></li></ul> <p><b>VUCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• SNS022 - Solicitud para la obtención del certificado fitosanitario para la exportación o Reexportación de plantas y productos vegetales y Certificación de exportación para productos procesados e industrializados (TUPA: CVE-01).</li><li>• <a href="#">Ingreso al sistema VUCE: colocar RUC, Usuario y Contraseña, seleccionar Senasa (Cuarentena Vegetal)</a></li><li>• <a href="#">Manual de Usuario de la VUCE - SENASA</a></li></ul> <p><b>SUNAT</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• DATOS PARA LA INSPECCIÓN CONJUNTA SENASA – SUNAT - A partir del 21/11/2016, con la vigencia del procedimiento específico de "Revisión de Cargas Congeladas, Refrigeradas, Frescas, con Cadena de Frío, durante las Acciones de Control" INTA-PE.02.04 (versión 1), usted podrá solicitar a través de la VUCE la revisión conjunta de SENASA y SUNAT (de mercancías perecibles) cuyas Declaraciones Aduaneras de Mercancías (DAM) han sido seleccionadas a canal rojo (por parte de SUNAT) y requieran inspección fitosanitaria (por parte de SENASA).</li><li>• <a href="#">Revisión de Cargas Congeladas, Refrigeradas, Frescas, con Cadena de Frío, durante las Acciones de Control INTA-PE.02.04 (versión 1)</a></li></ul> <p><b>EEUU</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Los requisitos para importar productos vegetales frutas y hortalizas frescas están publicados en la base de datos <a href="#">Agricultural Commodity Import Requirements ACIR</a> del APHIS-USDA, elegir la opción: "Plants and plant products not for propagation", buscar Enter Country, Commodity Common Name or Synonym of Accepted Scientific Name, Commodity Accepted Scientific Name y presionar en el botón de búsqueda.</li></ul> <p><b>Más información:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Descripción Taxonómica y declaración de identidad (Nombre común del producto) - National Plant Germplasm System</a></li></ul>		
2 - LMR (Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas)	<i>El 'Límite máximo de residuos' (LMRs) es la cantidad máxima de residuos de determinado plaguicida sobre determinado producto agrícola permitida por la Ley. Es decir, la cantidad que no puede ser sobrepasada para que el producto pueda ser puesto en circulación o comercializado.</i>	

La [Agencia de Protección Ambiental - EPA](#) es la autoridad competente en Estados Unidos. La Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Raticidas (Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act FIFRA) exige a la EPA (Environmental Protection Agency) que todos los pesticidas utilizados en los EE.UU. sean registrados y que se establezcan medidas de tolerancia seguras para los residuos químicos que puedan encontrarse en los alimentos domésticos e importados. Esta información puede ser ampliada visitando la página web de referencia.

Es recomendable que los exportadores que deseen ingresar a los EE.UU., realicen la verificación de los plaguicidas y LMRs correspondientes al producto a través del siguiente enlace:

- [Búsqueda del agroquímico por producto – 40 CFR 180](#)

#### Fuente alternativa:

- [Plaguicidas LMR](#): Promperú pone a disposición del público una herramienta virtual que recopila valores LMR de fuentes oficiales. Esta base de datos ha sido diseñada para ser utilizada por los productores / agroexportadores y obtener información sobre los LMRs establecidos para las frutas y hortalizas frescas en los principales países a los que exportamos.
- [BCGlobal's Pesticide Database](#)

3 - Requisitos Sanitarios	<i>Cualquier legislación, reglamento o procedimiento oficial que tenga el propósito de prevenir la presencia de aditivos, contaminantes, toxinas u organismos patógenos en los productos alimenticios, las bebidas o los piensos; en perjuicio de la salud de los consumidores.</i>
---------------------------	---

Todas las plantas de procesamiento primario de productos vegetales deberán contar con una "Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos" emitido por SENASA en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene; así como, de la aplicación de los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC/HACCP) y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), este trámite se realiza por mesa de partes. Los establecimientos involucrados son aquellos comprendidos en el suministro para el consumo nacional, la exportación y la importación; tales como los centros de faenado, plantas de empaque, administradoras de programas sociales, receptoras de donaciones, entre otras. Estos trámites se realizan a través de la VUCE:

- [Ingreso al sistema VUCE: colocar RUC, Usuario y Contraseña, seleccionar SENASA](#)
- [Manual de nuevos procedimientos administrativos de Usuario de la VUCE - SENASA](#)

#### VUCE

- SNS042 - Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos (TUPA: SIAG-06): A través de la VUCE se deberá de adjuntar los siguientes documentos:
  - Copia simple de los Planes Operativos Estandarizados de Sanitización - POES
  - Copia simple del Flujo de operaciones proyectado en el plano del establecimiento
  - Copia del manual de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, según lineamientos del Codex Alimentarius
  - Copia del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC/HACCP, según lineamientos del Codex Alimentarius
  - Formulario de solicitud, incluyendo: (i) La ubicación del establecimiento (dirección, departamento, provincia, distrito), profesional responsable (nombres completos, N° DNI, tipo de profesión, especialidad de la profesión, N° de colegiatura, modalidad de servicios. (ii) Número de constancia y fecha de pago.
  - Copia simple del Plan interno de rastreabilidad según lineamientos aprobado por Resolución Directoral publicado en la página web del SENASA.
- SNS042 - Modificación/Ampliación de la Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos (TUPA: SIAG-07): A través de la VUCE se deberá de adjuntar los siguientes documentos:
  - Formulario de solicitud, incluyendo: (i) La ubicación del establecimiento (dirección, departamento, provincia, distrito), profesional responsable (nombres completos, N° DNI, tipo de profesión, especialidad de la profesión, N° de colegiatura, modalidad de servicios. (ii) Número de constancia y fecha de pago
  - Plan interno de rastreabilidad, modificado
  - Flujo de operaciones proyectado en el plano del establecimiento
- SNS042 - Certificado de inocuidad de alimentos de producción y procesamiento primario para mercado exterior (TUPA: SIAG-08).
  - Formulario de Solicitud indicando número de constancia y fecha de pago

#### Más información

- [Autorización Sanitaria de Establecimiento Procesador Primario](#)
- [Ley de Inocuidad de los Alimentos](#)
- [Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria](#): Código de Rastreabilidad establecido en los Artículos 16, 26 y 27.
- [Autorización Sanitaria de Establecimiento Procesador Primario \(Buscador\)](#)
- [Legislación Alimentaria - Perú](#)

4 - Etiquetado	<i>Regulación que normaliza cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.</i>
----------------	--

El marcado y el etiquetado de productos frescos se regulan por el Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 101 "Food Labeling" (21 CFR 101).

Requisitos generales del etiquetado de alimentos:

- Denominación del producto
- Declaración del contenido neto
  - Las declaraciones de peso se expresarán en términos de libra y onza. (lb, oz)
  - El uso del sistema métrico internacional está permitido de forma complementaria. Ejemplo: Net wt 1 lb 8 oz (680g)
- Nombre y dirección del responsable
  - La etiqueta debe declarar el nombre y dirección del productor, empacador o distribuidor. Debe incluir la dirección, ciudad, país y código postal.
- Lugar de Origen
- Idioma
  - La ley exige que todos los elementos aparezcan declarados en inglés, el uso de otros idiomas está permitido de forma complementaria.

#### Fuente:

- [Título 21, Parte 101 "Food Labeling" \(21 CFR 101\).](#)
- Estándares y normas de calidad de comercialización – [AMS \(Agricultural Marketing Service\) – USDA](#)
- [Guía de Etiquetado de Alimentos \(Inglés\)](#)

5 - Envase y Embalaje	<i>Envase: Es el material que contiene o guarda a un producto y sirve para proteger la mercancía y distinguirla de otros artículos. Embalaje: Son todos los materiales, métodos y procedimientos y que sirven para acondicionar, presentar, manipular, almacenar, conservar y transportar una mercancía.</i>
-----------------------	--

El material usado para el envase debe ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que evite daños al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamentos no tóxicos.

La [Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos \(FDA\)](#) regula el envasado y el etiquetado de los alimentos. El propósito de estas regulaciones es mejorar la seguridad de los alimentos distribuidos en los Estados Unidos y mantener a los consumidores informados sobre los alimentos que consumen. La FDA clasifica cualquier envase que entra en contacto directo con los alimentos como una "sustancia de contacto con alimentos".

Es responsabilidad de la [Oficina de Seguridad de los Aditivos Alimentarios y del Centro de Seguridad Alimentaria y Nutrición Aplicada \(CFSAN\)](#) garantizar la seguridad de

estas sustancias en contacto con los alimentos. Esto significa que los materiales de embalaje como plásticos, revestimientos, papeles, colorantes de alimentos y adhesivos deben ser regulados y considerados seguros para su uso.

#### NIMF 15 - Reglamentación del embalaje de madera utilizado en el comercio internacional

El material de embalaje de madera hecho de madera en bruto sin procesar se reconoce como una vía para la introducción y propagación de plagas. Para limitar la entrada y propagación de plagas cuarentenarias a través del comercio internacional, la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria adoptó las Normas internacionales para las medidas fitosanitarias: Directrices para la regulación del material de embalaje de madera en el comercio internacional (NIMF 15).

[La USDA de Estados Unidos ha adoptado esta regulación internacional a fin de asegurar el intercambio internacional de bienes.](#)

#### EEUU

- [Fair Packaging and Labeling Act](#)

#### PERÚ

- Los exportadores serán responsables de que los embalajes al ser exportados cumplan con las reglamentaciones establecidas para el caso por las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria de los países de destino.
- Cuando se utiliza embalajes de madera para la exportación en Perú, estas deberán contar con un sello que certifique que ha recibido tratamiento térmico contra plagas. Este sello es otorgado por SENASA en base al cumplimiento de las Normas Internacional para Medidas Fitosanitarias – NIMF 15 “Directrices para reglamentar el embalaje de madera utilizado en el comercio internacional”. Los proveedores para el tratamiento de madera deben estar autorizados por el SENASA.
- La NIMF 15 entiende como embalaje de madera a: pallets, la madera de estiba, jaulas, bloques, barriles, cajones, tablas para carga, collarines de paletas y calces.
- [Lista de empresas autorizadas para realizar el tratamiento térmico y marcado de embalajes de madera para la exportación](#)
  - Verificar siempre la actualización de: PLANTAS DE TRATAMIENTO REGISTRADAS Y AUTORIZADAS
- [Reglamentación del embalaje de madera utilizado en el comercio internacional](#)

#### Más información:

- [Países miembros de la convención Internacional de Protección Fitosanitaria](#)

6 - Certificaciones Voluntarias	<i>Son requisitos exigidos por los compradores y que responden a exigencias fuera de las establecidas por las autoridades regulatorias. Entre ellas, se encuentran las certificaciones de calidad, medio ambiente, responsabilidad social, entre otras.</i>
---------------------------------	---

#### Principales certificaciones:

- Global G.A.P.
- Global G.A.P. GRASP
- Global Standard for Food Safety - BRC
- Safe Quality Food Program - SQF
- Fair Trade

#### Más información:

- [STANDARDS MAP](#): Es una herramienta desarrollada por el ITC, brinda información gratuita, accesible, completa, verificada y transparente sobre más de 300 estándares de protección ambiental, trabajadores y derechos laborales, desarrollo económico, calidad y seguridad alimentaria, así como ética empresarial.

7 - Orgánico	<i>Exigencias relacionadas con la producción y procesamiento de productos orgánicos, establecida en el Perú y en el mercado de destino.</i>
--------------	---

El Programa Nacional Orgánico (NOP) desarrolla las reglas y regulaciones para la producción, manejo, etiquetado y aplicación de todos los productos orgánicos del [Departamento de agricultura de los Estados Unidos \(USDA\)](#). Este proceso, conocido como la elaboración de normas, incluye aportes de la Junta Nacional de Normas Orgánicas (un Comité Asesor Federal formado por quince miembros del público) y el público. El NOP también mantiene un manual que incluye orientación, instrucciones, notas de políticas y otros documentos que comunican los estándares orgánicos. Estas normas están en vigencia desde el 21.10.2002. Todos los productos que llevan una indicación de producción orgánica tienen que cumplir estas normas.

#### Más información:

- [Regulaciones para alimentos orgánicos - USDA](#)
- [7 CFR Part 205 - USDA Organic Standards](#)
- [Program Handbook](#) Orientación e instrucciones para agentes certificadores acreditados y operaciones certificadas
- [Certificadoras autorizadas por el NOP](#) Seleccionar: Perú

#### Producción Orgánica / Alimentos Orgánicos: Herramientas de Acceso a la Información

- Definición de producción orgánica
- Sistemas y prácticas de la producción orgánica
- Fuentes de información e investigación sobre producción orgánica

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

8 - FDA (Food and Drug Administration)	<i>La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) es la entidad encargada de establecer y verificar el cumplimiento de regulaciones para garantizar la seguridad, de los alimentos, medicamentos y cosméticos que se consumen en los Estados Unidos.</i>
--	---

#### Registro de Instalaciones de Alimentos y Notificación Previa

Para llevar a cabo ciertas disposiciones de la Ley de Bioterrorismo, la FDA estableció regulaciones que requieren que:

- Las instalaciones de alimentos se registren en la FDA, y dar aviso previo al FDA sobre los envíos de alimentos importados.

Paso 1: El exportador o dueño de la instalación de alimentos deberá crear un Account ID de forma online través del [FDA Industry Systems](#).

Paso 2: Registro de las instalaciones, además de los datos de la instalación es necesario consignar los datos de un Agente en Estados Unidos, el FDA solicita renovar este registro entre octubre y diciembre de cada año par.

Antes de realizar el Registro de Instalaciones, es necesario que la empresa gestione su Número DUNS, se puede hacer de forma gratuita en el [FDA DUNS Portal](#).

Puede acceder al Tutorial [Cómo obtener el número DUNS](#).

Paso 3: Notificaciones Previas o Prior Notices por cada exportación, se realiza por embarque y presentación del producto, en el lapso desde 15 días antes de llegar la mercancía a los Estados Unidos. La fecha límite para la recepción del aviso depende del medio de transporte que se use:

- Si es por vía marítima, se tendrá un plazo de 8 horas antes de la llegada al puerto.
- Si es por aire o por vía férrea, 4 horas antes de la llegada al puerto.
- Si es por tierra (carretera), el aviso deberá remitirse en un mínimo de 2 horas antes de la llegada al puerto de entrada.

El FDA dispone de material de ayuda para estas gestiones:

- [Paso 1: Creación de Cuenta o Account ID](#)
- [Paso 2: Registro de Instalaciones de Alimentos](#)
- [Paso 3: Guía para realizar las Notificaciones Previas](#)

#### [Ley de modernización de la inocuidad de los alimentos \(FSMA\)](#)

La FDA ha finalizado siete reglas principales para implementar FSMA, reglas que otorgan responsabilidad a los diferentes actores que participan en la inocuidad del suministro de alimentos en la cadena de suministro global. Las reglas de la FSMA están diseñadas para hacer claras las acciones específicas que deben tomarse en cada uno de estos puntos para evitar la contaminación.

- Estándares para el cultivo, la recolección, el empaque y la conservación de productos para consumo humano (Norma PSA)
  - Aplica para alimentos frescos, están exceptuados los productos que raramente se consumen de forma cruda. [\(Ver exenciones\)](#)
  - [Qué esperar de una inspección reglamentaria - Folleto informativo para agricultores sobre la regla de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA](#)
- Buenas prácticas de manufactura actuales y análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo para alimentos humanos (CGMP-PC)
  - Aplica a las instalaciones nacionales o extranjeras que fabrican, procesan, envasan o almacenan alimentos para el consumo humano en EEUU.
  - Existen alimentos que no aplican a esta regulación y demás condiciones especiales. [\(Ver exenciones\)](#)
  - [Generador de plan de inocuidad alimentaria](#)
- Buenas prácticas de manufactura actuales y análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo para alimentos animales
  - Aplica a las instalaciones nacionales o extranjeras que fabrican, procesan, envasan o almacenan alimentos para el consumo animal en EEUU.
- Programas de verificación de proveedores extranjeros (FSVP)
  - Aplica a los importadores de alimentos en EEUU, requiere la toma de medidas basadas en riesgo a fin de garantizar los estándares de inocuidad.
- Transporte Sanitario de Alimentación Humana y Animal
  - Aplica para despachantes, transportistas y destinatarios de frutas y vegetales en EEUU.
- Certificación de terceros acreditados
  - Aplica para organismos certificadores terceros y establece un programa voluntario de auditorías en inocuidad alimentaria y certificación de instalaciones de alimentos.
- Estrategias de mitigación para proteger los alimentos contra la adulteración intencional
  - Aplica tanto a empresas nacionales como extranjeras que están obligadas a registrarse en la FDA como plantas de fabricación de alimentos. [\(Ver exenciones\)](#)
  - [Generador de plan de defensa alimentaria](#)
  - [Base de datos de estrategias de mitigación de la defensa alimentaria](#)
- Registros de trazabilidad de alimentos
  - Aplica a empresas nacionales y extranjeras a mantener registros que contengan elementos de datos claves asociados con eventos de seguimiento crítico específicos. [FSMA Traceability Records for Certain Foods. \(Ver exenciones\)](#)
  - [Food Traceability Rule: Critical Tracking Events \(CTEs\) and Key Data Elements \(KDE\)](#)
  - [Exemptions to the Food Traceability Rule](#)

#### Más información:

- [U.S. Food and Drug Administration Import Refusal Reports for OASIS – seleccionar mes, año y país de origen.](#)
- [FDA Data Dashboard](#) (Inspecciones, acciones de cumplimiento, recuperaciones, resumen de importaciones, rechazos de importaciones, entrada de importaciones)
- [FSMA Technical Assistance Network \(TAN\)](#)

#### 9 - Información Complementaria

*Regulaciones particulares establecidas en el mercado de destino, nuevas tendencias de los consumidores, guías y manuales elaboradas por fuentes terceras.*

#### Import Security Filing ISF 10+2

El 26 de enero del año 2009 entró en vigencia la norma "Importer Security Filing and Additional Carrier Requirements" comunmente identificado como ISF 10+2, esta norma se aplica a toda carga importada que llega a EE.UU. vía marítima, el incumplimiento de esta norma podría resultar en sanciones monetarias, el aumento de las inspecciones y el retraso de la carga.

Se exigen los siguientes diez (10) elementos de datos del importador y se deben enviar 24 horas antes de cargarse el buque con destino a los EE. UU.

- Datos del vendedor
- Datos del comprador
- Número de Registro del importador
- Número de Registro del consignatario
- Datos del fabricante o proveedor
- Ship to party o destinatario
- País de origen
- Partida arancelaria, según el [Commodity Harmonized Tariff Schedule](#)
- Datos del lugar de llenado del contenedor
- Datos del consolidador

Los siguientes elementos son exigidos por el transportista, Declaración de seguridad del transportistas (Carrier Security Filing)

- Plan de estiba del buque
- Mensajes de estatus de los contenedores

#### Fuente:

- [U.S. Customs and Border Protection](#)

#### Más información:

- [Food Safety Preventive Controls Alliance \(FSPCA\) - Illinois Institute of Technology](#)
- [Produce Safety Alliance \(PSA\) - Cornell University](#)
- [Penn State Extension - Módulo FSMA](#)
  - [Videos FSMA en Español](#)
- [STANDARDS MAP](#): Es una herramienta desarrollada por el ITC, brinda información gratuita, accesible, completa, verificada y transparente sobre más de 300

- estándares de protección ambiental, trabajadores y derechos laborales, desarrollo económico, calidad y seguridad alimentaria, así como ética empresarial.
- [Dun & Bradstreet](#): Sistema de Numeración Universal de Datos - DUNS® es la principal fuente mundial de información comercial y visión de negocio, lo que permite a las empresas tomar decisiones con confianza para mitigar el riesgo de crédito y el proveedor, aumentar el flujo de caja y un aumento de la rentabilidad.
  - [CTPAT: Customs Trade Partnership Against Terrorism](#)

*Información descargada de <http://ram.promperu.gob.pe> el 02-nov-2023*