

Requisitos de acceso a mercados (RAM)

Producto: Uva, fruta fresca Nombre científico: Vitis vinifera	 Hong Kong Partida arancelaria: 0806.10.00.00
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>
Las uvas frescas 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.	
Institución que regula este requisito en el país destino	
<ul style="list-style-type: none">• Departamento de Conservación de Agricultura y Pesca - Agricultural, Fisheries and Conservation Department• Centro de Seguridad Alimentaria• Oficina de Alimentación y Salud - Food and Health Bureau• Departamento de Alimentos e Higiene Ambiental - Food and Environmental Hygiene Department• Departamento de salud - Department of Health• Departamento de Salud - Unidad Central de Educación para la Salud - Department of Health -- Central Health Education Unit	
Institución que regula este requisito en el país de origen	
<ul style="list-style-type: none">• Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA	
De acuerdo con SENASA, para el ingreso del bien a Hong Kong se requiere:	
REQUISITOS GENERALES:	
<ul style="list-style-type: none">• Certificado Fitosanitario.	
PLAGAS REGULADAS:	
DECLARACIÓN ADICIONAL:	
<ul style="list-style-type: none">• Sin declaración adicional.	
TRATAMIENTO CUARENTENARIO:	
<ul style="list-style-type: none">• No requiere tratamiento.	
REQUISITOS DE ETIQUETADO:	
<ul style="list-style-type: none">• Ninguno.	
CONSIDERACIONES PARA LLENAR EL C.F.:	
<ul style="list-style-type: none">• El Certificado Fitosanitario debe ser emitido en el idioma Inglés.	
VUCE	
<ul style="list-style-type: none">• 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).• Ingreso al sistema VUCE: colocar RUC, Usuario y Contraseña, seleccionar Senasa (Cuarentena Vegetal).• Manual de Usuario de la VUCE - SENASA.	
SUNAT	
<ul style="list-style-type: none">• 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).• Revisión de Cargas Congeladas, Refrigeradas, Frescas, con Cadena de Frío, durante las Acciones de Control INTA-PE.02.04 (versión 1).	
OTROS DATOS SOBRE SENASA	
<ul style="list-style-type: none">• Importaciones, Exportación y Tránsito Internacional.• Consulta de Requisitos Sanitarios para la Importación, Exportación y Tránsito Internacional de productos de origen animal y vegetal.• Categorías de Riesgo Fitosanitario.	
HONG KONG	
<ul style="list-style-type: none">• No se requiere ninguna Licencia de Importación de Plantas o Certificado Fitosanitario para la importación de:<ul style="list-style-type: none">◦ Flores cortadas;◦ Frutas y verduras para el consumo;◦ Granos, legumbres, semillas y especias para consumo humano o animal o para uso industrial;◦ Madera y productos de madera, incluyendo ratán y bambú;◦ Tabaco seco y artículos manufacturados que incorporen hojas secas;◦ Plantas producidas en e importadas de cualquier lugar en China fuera de Hong Kong.• Introducción al control de importación.• Departamento de Agricultura, Pesca y Conservación, Hong Kong Ordenanza sobre Plantas (Importación y Control de Plagas).	
Más información:	
<ul style="list-style-type: none">• Inspección y cuarentena	
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>
En el marco de la ley de Seguridad Alimentaria, a nivel local, la ordenanza de pesticidas administrado por la Agricultura, Pesca y Conservación (DAPC) prevé el registro y control de plaguicidas.	

- [LMR para la uva.](#)

Fuente:

- [Hong Kong Pesticide MRL.](#)
- [Control de las importaciones y las Directrices de Seguridad Alimentaria.](#)
- [Residuos de plaguicidas en la regulación en los alimentos.](#)

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.

3 - Requisitos Sanitarios

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.

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 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:

PERÚ

- [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 \(Buscador\).](#)

HONG KONG

- [Legislación Alimentaria.](#)
- [Programa de Vigilancia de Alimentos.](#)
- [Directrices Microbiológicas para la Alimentación.](#)
- [HACCP Programme.](#)
- [Reglamentos sobre conservantes en los alimentos.](#)
- [Preservatives and Antioxidants.](#)
- [Regulaciones de Adulteración de Alimentos \(Contaminación Metálica\).](#)

4 - Etiquetado

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.

Requisitos de etiquetado:

Los requerimientos de la normativa sobre etiquetado se aplican a los productos agroalimentarios en el sector minorista. La regulación completa se puede consultar en [Food and Drugs \(Composition and Labelling\) Regulations, Chapter 132W](#). Los conceptos fundamentales que han de figurar en la etiqueta son: Nombre del producto, el cual tiene que ser legible y no debe ser falso o llevar a error. También debe servir para dar a conocer la naturaleza y el tipo de alimento del que se trata. Los requisitos básicos de una etiqueta son los siguientes:

- Listado de ingredientes: Este listado debe ir precedido de la denominación "Ingredientes", "Composición", "Contenido", o un término de significado similar, seguido de la lista de ingredientes en orden descendente en peso o volumen.
- Indicación sobre fecha de caducidad: Puede mostrarse en números arábigos o tanto en lengua inglesa como china y expresada en términos de un día, un mes y un año.
- Aviso sobre las condiciones de almacenado o instrucciones de uso: Si se requieren condiciones especiales para el almacenamiento de un alimento envasado, debe marcarse o etiquetarse una declaración de tales condiciones sobre el alimento.
- Nombre y dirección del fabricante o el distribuidor: Los alimentos envasados deberán contener el nombre y la dirección completos de la empresa fabricante o embalador.
- Medidas sobre peso y volumen: La etiqueta deberá contener información sobre el peso o el volumen neto del producto.
- Idioma: El idioma de la etiqueta será en inglés, en chino o en ambos idiomas. En caso de que aparezcan ambas lenguas en el nombre del producto, la descripción de ingredientes deberá aparecer asimismo en los dos idiomas; si el nombre del producto estuviera escrito únicamente en uno de los idiomas, no será necesario que la descripción de ingredientes figure en ambos.
- Información nutricional: La regulación sobre etiquetado introdujo algunos requisitos adicionales que entraron en vigor a partir del 1 de julio de 2010. Bajo esta regulación, es obligatorio incluir en las etiquetas la cantidad de energía aportada por el producto, así como de siete nutrientes principales: proteínas, carbohidratos, grasas, ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sodio y azúcar.
- Esta norma no se aplica a la etiqueta de envases de protección durante el almacenamiento y transporte de alimentos pre envasados, ni al logo para alimentos a granel ni a alimentos que se elaboran y consumen al momento.
- Puede aplicarse si se trata que el importador solicite un envase primario único por paquete o de manera individual del producto.

Fuente: <ul style="list-style-type: none"> • Reglamento sobre Alimentos y Medicamentos (Composición y Etiquetado). • Legislación Alimentaria. • Etiquetado Nutricional Información para el Comercio. • Calculadora de etiquetado nutricional de alimentos. 	
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>
HONG KONG	
<ul style="list-style-type: none"> • Los envases deben ser nuevos, limpios y de calidad que evite daños al producto. Se permite el uso de materiales como papel o sellos que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamentos no tóxicos. • Contaminantes de alimentos y materiales en contacto con los alimentos. • Información del embalaje de madera. 	
PERÚ	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> ◦ Verificar siempre la actualización de: PLANTAS DE TRATAMIENTO REGISTRADAS Y AUTORIZADAS. • Reglamentación del embalaje de madera utilizado en el comercio internacional. 	
Más información:	
<ul style="list-style-type: none"> • 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:	
<ul style="list-style-type: none"> • Global G.A.P. • Fair Trade • Fair for Life 	
Más información:	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • International Organization for Standardization - ISO: Es una organización internacional no gubernamental e independiente que reúne a los organismos nacionales de normalización. A través de sus miembros, reúne a expertos para compartir conocimientos y desarrollar estándares internacionales voluntarios, consensuados y relevantes para el mercado que respalden productos, servicios y sistemas, para garantizar la calidad, la seguridad y la eficiencia siendo estos fundamentales para facilitar el comercio internacional. • Fair for Life: Promueve un enfoque del comercio justo que permite a todos los productores y trabajadores en situación de desventaja socioeconómica acceder a una gama más amplia de beneficios sociales y económicos. • Global G.A.P.: Es la norma con reconocimiento internacional para la producción agropecuaria. Su objetivo es una producción segura y sostenible con el fin de beneficiar a los productores, minoristas y consumidores en todas partes del mundo. • Fair Trade: Cambia la forma en que funciona el comercio por medio de mejores precios, condiciones de trabajo decentes y un trato más justo para los agricultores y trabajadores de los países en desarrollo. 	
7 - Orgánico	<i>Exigencias relacionadas con la producción y procesamiento de productos orgánicos, establecida en el Perú y en el mercado de destino.</i>
<ul style="list-style-type: none"> • El Departamento de Alimentos y Medio Ambiente de Hong Kong (FEHD) es responsable de regular y supervisar los productos orgánicos en Hong Kong. • La legislación aplicable a los productos orgánicos en Hong Kong incluye la Ley de Control de Alimentos (Capítulo 132), el Reglamento de Control de Alimentos (Capítulo 132X) y el Código de Prácticas de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para la producción de alimentos. • El Departamento de Alimentos y Medio Ambiente de Hong Kong también ha establecido el esquema de certificación de productos orgánicos de Hong Kong (HKORC) para garantizar que los productos orgánicos vendidos en Hong Kong cumplan con los estándares internacionales de producción orgánica. Los productores y procesadores de alimentos que deseen etiquetar sus productos como orgánicos deben obtener la certificación HKORC. 	
PERÚ	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
Más información:	
<ul style="list-style-type: none"> • Hong Kong Organic Resource Centre (HKORC). • Etiquetado para productos con certificación orgánica. • Organismos acreditados por el IFOAM (Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica). 	
8 - Información Complementaria	<i>Regulaciones particulares establecidas en el mercado de destino, nuevas tendencias de los consumidores, guías y manuales elaboradas por fuentes terceras.</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Existen requisitos legales específicos o arreglos administrativos para la importación de los siguientes alimentos seleccionados debido a su naturaleza perecedera o de alto riesgo: <ul style="list-style-type: none"> ◦ caza, carnes, aves y huevos; ◦ leche y bebidas lácteas; ◦ dulces congelados; y ◦ productos marinos. • El Departamento ha preparado folletos individuales que informan sobre los procedimientos adecuados para importar los alimentos mencionados anteriormente, respectivamente. Además, las guías de importación también están disponibles en el sitio web del Departamento. 	

- [Guía para la importación de alimentos en Hong Kong.](#)
- [Centre for Food Safety Food and Environmental Hygiene Department:](#) Aletas sanitarias.
- [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.
- [Ventanilla Única de Comercio Exterior - VUCE:](#) Para acogerse a las preferencias arancelarias el exportador debe obtener el certificado de origen en la Ventanilla Única del Comercio Exterior – VUCE, MCT001 – Certificado de origen – Emisión.
- [SUNAT – Procedimiento de exportación definitiva.](#)

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