

Requisitos de acceso a mercados (RAM)

Producto: Granada fruto fresco Nombre científico: Punica granatum L.	 Hong Kong Partida arancelaria: 0810.90.90.00
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>
<p>Los demás frutas u otros frutos frescos (Granada fruto fresco), son 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> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>Para el ingreso a Hong Kong se requiere:</p> <p>SENASA</p> <ul style="list-style-type: none">• Certificado Fitosanitario. <p>DECLARACIÓN ADICIONAL:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sin declaración adicional <p>TRATAMIENTO CUARENTENARIO:</p> <ul style="list-style-type: none">• No requiere tratamiento <p>REQUISITOS DE ETIQUETADO:</p> <ul style="list-style-type: none">• Ninguno <p>CONSIDERACIONES PARA LLENAR EL C.F.:</p> <ul style="list-style-type: none">• Ninguno <p>HONG KONG</p> <ul style="list-style-type: none">• Para la importación de plantas, se requiere una licencia de importación de plantas (PIL) emitido por la Agricultura, Pesca y Conservación y un certificado fitosanitario válido expedido por la autoridad competente en el país de su origen. Con la excepción de las especies programadas especificadas en la Ordenanza, no se requiere ninguna licencia a planta de importación para la importación de semillas si van acompañados de un certificado fitosanitario válido – Para el caso de los demás frutas u otros frutos frescos (Granada fruto fresco), no se requiere licencia de importación.• No se requiere ninguna Licencia de Importación de Plantas o Certificado Fitosanitario para la importación de:• 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. <p>VUCE</p> <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). <p>Considerar:</p> <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). <p>SUNAT</p> <ul style="list-style-type: none">• Revisión de Cargas Congeladas, Refrigeradas, Frescas, con Cadena de Frío, durante las Acciones de Control" INTA-PE.02.04 (versión 1) <p>SENASA:</p> <ul style="list-style-type: none">• Importaciones, Exportación y Tránsito Internacional• Consulta de Requisitos Sanitarios para la Importación, Exportación y Tránsito Internacional de productos• Certificado Fitosanitario CFR 3 <p>VUCE:</p> <ul style="list-style-type: none">• Ingreso al sistema seleccionando la parte de mercancías restringidas - colocar RUC de la empresa, password y usuario, seleccionar Senasa y luego trámite de certificado fitosanitario para la exportación o Reexportación de plantas y productos vegetales y Certificación de exportación para productos procesados e industrializados <p>HONG KONG</p> <ul style="list-style-type: none">• Introducción al control de importación – Bajo el capítulo 207	

- [Departamento de Agricultura, Pesca y Conservación, Hong Kong Ordenanza sobre Plantas \(Importación y Control de Plagas\), Capítulo 207 Resumen de la restricción \(sin legalidad\) - Sección 5 \(a\): No se requiere Licencia de Importación de Plantas.](#)
- [El 30 de marzo de 2011 el gobierno de Hong Kong aprobó la Ley sobre Seguridad Alimentaria, efectiva a partir del 1 de agosto de 2011 y que se empezó a aplicar en febrero de 2012. Esta normativa hace referencia a la importación y distribución de alimentos para consumo humano.](#)

Más Información:

- [Hong Kong - 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, Cap. 133 administrado por la [Agricultura, Pesca y Conservación \(DAPC\)](#) prevé el registro y control de plaguicidas. De acuerdo con la Ordenanza, una lista de plaguicidas registrados aprobados para su uso en Hong Kong, Región Administrativa Especial se publica en el Boletín cada año. La lista también está disponible en AFCD para referencia.

- [LMR para la granada](#) – Buscar como pomegranate

Más información

- [Hong Kong Pesticide MRL Actualizado el 29/5/2017](#)

FUENTE:

- [Control de las importaciones y las Directrices de Seguridad Alimentaria](#)
- [Residuos de plaguicidas en la regulación de los alimentos](#) - El Consejo Legislativo ha completado su examen de la Resolución sobre Residuos de Plaguicidas en los Alimentos (Cap. 132CM) ("el Reglamento") en junio de 2012 y el Reglamento entró en vigor desde el 1 de agosto de 2014

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 de procesamiento primario 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.

SENASA:

- [Autorización Sanitaria de Establecimiento Procesador Primario](#)

Más Información:

- [DECRETO SUPREMO 7 1998 Aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas](#)
- [RESOLUCION MINISTERIAL 449 2006 Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas](#)

HONG KONG:

- [Legislación Alimentaria / Pautas](#)
- [Programa de Vigilancia de Alimentos](#)
- [Directrices Microbiológicas para la Alimentación](#)
- [HACCP Programme](#)
- [Reglamentos sobre conservantes en los alimentos Reflejos Sección 3 Restricciones a la venta, etc. de los alimentos que contienen aditivos alimentarios Horario 1 Alimentos que pueden contener aditivos alimentarios y la descripción y proporción del aditivo alimentario en cada caso Anexo 1A Forma alternativa en que se puede utilizar el aditivo alimentario autorizado.](#)
- [Guía de usuario - indicando: producto/subproducto – tipo de preservantes y niveles máximos permitidos.](#)
- Regulaciones de Adulteración de Alimentos (Contaminación Metálica):
 - [Prohibición de la venta, etc., de alimentos que contengan metales excepto cuando estén naturalmente presentes hasta ciertos límites](#)
 - [Concentraciones máximas permitidas de ciertos metales naturalmente presentes en determinados alimentos.](#)
 - [Concentración máxima permitida de ciertos metales presentes en determinados alimentos](#)

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>
----------------	--

Para el caso de los demás frutas u otros frutos frescos (Granada fruto fresco), se debe de tomar en cuenta en el etiquetado la declaración adicional indicada en el **punto 1 - Requisitos Fitosanitarios y la coordinación con el SENASA respectivo.**

Tipo de información en la caja:

- Tipo de fruta
- Destino de exportación
- Lugar de producción (región, provincia o distrito) o su Código de registro
- Planta empacadora o su código de registro
- Nombre del exportador

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 nombre 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.

- *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:

- [Reglamento sobre Alimentos y Medicamentos \(Composición y Etiquetado\)](#)
- [Legislación Alimentaria / Pautas](#) - La Ley de alimentos básicos en Hong Kong se establece en la Parte V de la Ordenanza sobre los servicios públicos de salud y municipios (Cap. 132). Las principales disposiciones abarcan la protección general de los compradores de alimentos, los delitos relacionados con la venta de alimentos no aptos y los alimentos adulterados, la composición y el etiquetado de los alimentos, la higiene de los alimentos, la incautación y la destrucción de alimentos no aptos. Los controles en áreas específicas se proveen en la legislación subsidiaria bajo la Ordenanza, como se detalla a continuación.
- [Etiquetado Nutricional Información para el Comercio](#)
- [Alimentos y Medicamentos \(Composición y Etiquetado\) \(Enmienda: Requisitos para el Etiquetado Nutricional y el uso de alegación Nutricional\) Reglamento 2008 \(Enmienda al Reglamento\)](#)
- [Calculadora de etiquetado nutricional de alimentos](#)
- [Limitaciones de la calculadora Nutricional de Alimentos](#) - Los usuarios deben saber que, dadas estas limitaciones, que no son exhaustivas, la precisión de los resultados generados por el NLC está determinada por los datos ingresados. Los comerciantes son responsables de la exactitud de la información proporcionada en las etiquetas de los alimentos. Deben mantener la documentación del proceso de análisis (por ejemplo, los informes de laboratorio, los FCD utilizados, los factores de ajuste aplicados) y producirlos para el escrutinio por parte del CFS cuando se encuentre una discrepancia de valores entre la etiqueta y la prueba realizada por el CFS.
 1. Los datos no se pueden editar una vez que los usuarios terminan el Paso II ("Ingresar ingrediente (s) y contenido de nutrientes");
 2. Los datos no se pueden guardar, excepto la etiqueta de nutrición final que se muestra; y
 3. Los 10 nutrientes definidos por el usuario no se pueden verificar (por ejemplo, error tipográfico, duplicación de nutrientes y convención de la unidad).

5 - Envase y Embalaje

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.

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.

FUENTE:

- 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.

HONG KONG:

- [Los contaminantes alimenticios son cualquier sustancia nociva añadida sin querer a los alimentos, los cuales pueden ser químicos de fuentes naturales, contaminación ambiental o formada durante el procesamiento de alimentos – Ver contaminantes de alimentos y materiales en contacto con los alimentos.](#)
- [Información del embalaje de madera:](#)
- [El importador debe asegurarse de que el material de embalaje de madera importador esté libre de plagas y suelo. Los inspectores de salud vegetal de este Departamento y los Oficiales Autorizados pueden inspeccionar el material de embalaje de madera importado en los puntos de entrada.](#)

PERU:

- [Países miembros de la convención Internacional de Protección Fitosanitaria.](#)
- **PERÚ:** [Lista de empresas autorizadas para realizar el tratamiento térmico y marcado de embalajes de madera para la exportación](#) - Verificar siempre actualización de: PLANTAS DE TRATAMIENTO REGISTRADAS Y AUTORIZADAS
- **PERÚ:** [Reglamentación del embalaje de madera utilizado en el comercio internacional](#)

6 - Certificaciones Voluntarias

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.

Principales certificaciones las cuales son aplicadas de acuerdo a lo que solicita el mercado, mas no es indicativa del establecimiento de acuerdos dados entre el Perú - Hong Kong

- Safe Quality Food Program – SQF
- Unilever Sustainable Agriculture Code
- Fair Trade

Más información:

- [STANDARDS MAP](#): Es una herramienta desarrollada por ITC y brinda información sobre las principales certificaciones exigidas por producto y país destino.

7 - Orgánico

Exigencias relacionadas con la producción y procesamiento de productos orgánicos, establecida en el Perú y en el mercado de destino.

- [Actualmente, Hong Kong carece de una regulación específica que certifique la autenticidad de los productos que aseguran ser orgánicos. Se aceptan las certificaciones de los organismos de los países de los que proceden los productos orgánicos importados, sin que exista ningún requerimiento específico adicional. Actualmente existen en Hong Kong dos organizaciones que se dedican a la certificación de productos orgánicos \(Hong Kong Organic Resources Centre y Hong Kong Organic Certification Centre\), fundamentalmente hortalizas y frutas de las huertas locales.](#)
- [El Centro de Recursos Orgánicos de Hong Kong \(HKORC\) se estableció en diciembre de 2002. El HKORC comenzó a trabajar en un conjunto de normas de certificación de producción y procesamiento orgánico aplicables a Hong Kong. Después de consultas exhaustivas con la industria y las partes interesadas, las normas se completaron en 2004. En diciembre de 2004, el HKORC había lanzado su servicio independiente de certificación orgánica para agricultores orgánicos y procesadores de alimentos orgánicos.](#)
- [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](#)

- [Hong Kong Organic Resource Centre \(HKORC\)](#)
- Centro de Inocuidad - HONG KONG – [Certificación orgánica y etiquetado](#) – Guía de apoyo – Listados de logos orgánicos.
- Las certificaciones pueden darse a través de reconocimientos por la IFOAM siendo ellas acreditadas como no acreditadas:
 - [ORC-Cert - Producción Orgánica, Acuícola y Procesamiento Estándar 2017](#) (IFOAM Acreditado Versión)
 - [ORC-Cert - Producción Orgánica, Acuícola y Procesamiento Estándar 2015](#) (no acreditado Versión IFOAM)
- [Organismos acreditados por el IFOAM \(Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica\)](#) – [Se puede buscar certificadoras de alcance orgánico para Hong Kong y otros países](#) – Se debe de tener en cuenta que si un organismo de certificación no se encuentra acreditado por el IFOAM, no implica tener el acuerdo de reconocimiento por el país al cual le aplica la certificación.

8 - Información Complementaria

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

- No se requiere registro previo de exportación - Visitar: [Importación / Exportación de Alimentos](#)
- Los importadores de alimentos, a través de una estrecha relación con los países exportadores, son responsables de garantizar que los productos alimenticios que adquieren cumplan con la legislación local. Para garantizar los estándares higiénicos de los alimentos, se alienta a los importadores a obtener certificados sanitarios emitidos por entidades emisoras de los países de origen para acompañar sus importaciones, certificando que los productos alimenticios en cuestión son aptos para el consumo humano.
- Existen requisitos legales específicos o arreglos administrativos para la importación de los siguientes alimentos seleccionados debido a su naturaleza perecedera o de alto riesgo:
 - 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](#) – Los importadores de alimentos, a través de una estrecha relación con los países exportadores, son responsables de asegurar que los productos alimenticios que procuran cumplir con la legislación local. Para ayudar a asegurar las normas de higiene de los alimentos, se recomienda a los importadores para obtener certificados sanitarios emitidos por entidades emisoras de los países de origen para acompañar a sus importaciones certifique que los productos alimentarios en cuestión son aptos para el consumo humano. La Ordenanza de Seguridad Alimentaria (Capítulo 612) ha comenzado su pleno funcionamiento el 1 de febrero de 2012. Las secciones 4 y 5 de la Ordenanza requieren que cualquier persona que lleva a cabo un negocio de importación de alimentos / distribución se registre con el director de la Alimentación y Medio Ambiente Higiene (DFEH) como importador alimentos / distribuidor de alimentos - [Exención del requisito de registro importadores de alimentos o los distribuidores de alimentos que ya han solicitado o hayan obtenido una licencia en virtud de otras ordenanzas \(enumerados en el anexo 1 de la Ordenanza de Seguridad Alimentaria\) están exentos de la obligación de registro.](#)
- ALERTAS SANITARIAS - [Centre for Food Safety Food and Environmental Hygiene Department](#)
- [STANDARDS MAP](#)- proporciona información sobre más de 210 normas, códigos de conducta, protocolos de auditoría que abordan puntos críticos de sostenibilidad en la cadena de suministro global.
- [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.
- [El mercado de los productos hortofrutícolas en Hong Kong Junio 2014 - Este estudio ha sido realizado por María Trinidad Alonso Quirós, bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial del Consulado General de España en Hong Kong.](#)

Información descargada de <http://ram.promperu.gob.pe> el 19-may-2021