

## 16. Estudio sectorial: Embutidos

### 1. Clasificación arancelaria

Los productos del sector de embutidos se clasifican en las partidas 1601 y 1602 del Sistema Armonizado. A continuación se incluyen las descripciones a 6 dígitos de los productos comprendidos en este sector.

**Cuadro 1**  
**Subpartidas arancelarias en las que clasifican los productos del sector de**  
**Embutidos**

Subpartida	Descripción
160100	Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias con base en estos productos
160210	Preparaciones homogeneizadas de carne y despojos de carne
160220	Preparaciones de hígados de cualquier animal
160231	Preparaciones y conservas de carne y despojos de carne de pavo (gallipavo)
160232	Preparaciones y conservas de carne y despojos de carne de gallina o gallo
160239	Preparaciones y conservas de carne y despojos de carne de las demás aves
160241	Jamones y trozos de jamón
160242	Paletas y trozos de paletas
160249	Las demás preparaciones de carne, despojos o sangre de la especie porcina, incluidas las mezclas
160250	Las demás preparaciones de carne, despojos o sangre de la especie bovina
160290	Las demás, incluidas las preparaciones de sangre de cualquier animal

### 2. Generalidades del sector en Perú

De acuerdo con estadísticas del Ministerio de Agricultura de Perú, en el periodo 2006-2009, la producción de embutidos creció en promedio un 8,9%. En 2009 la producción fue de aproximadamente 55.037 toneladas, un escaso 1,2% superior a la producción del año anterior.

La mayor parte de la producción (79%) del sector está concentrada en cuatro productos: hot dog, jamonada, carne para hamburguesa, y jamón. El hot dog, por sí solo, representa el 38% de la producción total.

El siguiente cuadro detalla los volúmenes de producción, según producto:

**Cuadro 2**  
**Perú: Producción de embutidos (en toneladas\*)**  
**Años 2006-2009**

<b>Embutidos</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>
Carne Ahumada	1.599	1.684	1.744	1.617
Chorizo	2.946	3.551	4.014	3.822
Hot Dog	15.708	17.542	20.879	21.173
Jamón	4.012	4.374	4.806	4.861
Jamonada	9.289	9.867	10.759	10.888
Mortadela	1.539	1.716	1.980	1.868
Pasteles	106	108	142	122
Paté	426	449	450	448
Queso de Chanco	56	60	69	66
Chicharrón de Prensa	706	841	903	863
Salame	120	189	213	220
Hamburguesa	4.788	5.576	6.559	6.492
Otros	1.452	1.617	1.878	2.598
<b>Total</b>	<b>42.746</b>	<b>47.573</b>	<b>54.395</b>	<b>55.037</b>

\*Cifras preliminares

Fuente: Ministerio de Agricultura de Perú

En Perú, el consumo de embutidos por persona es todavía muy bajo en comparación a los demás países de la región por lo que existe un potencial enorme para que el mercado de embutidos siga creciendo de manera considerable en los próximos años. El consumo per cápita asciende a un poco más de un kilo, mientras que en México llega a ocho kilos y en Chile pasa los diez kilos, por ejemplo.<sup>1</sup>

### 3. Generalidades del sector en Costa Rica

La industria de embutidos de Costa Rica ha realizado recientemente importantes esfuerzos para mejorar sus procesos industriales y comerciales, produciendo para diferentes nichos de mercado una gran diversidad de nuevas marcas y productos de valor agregado.

En los últimos años, algunas empresas industriales nacionales han sido adquiridas por grandes transnacionales. Tal es el caso de Cinta Azul, vendida a Cargil de los Estados Unidos; Embutidos Zar, comprada por Sigma Alimentos de México; y Embutidos París, adquirida por Carnes Procesadas de Guatemala.

Según los expertos, el consumo de embutidos está directamente relacionado con el poder adquisitivo de la población. En 2006, el CITA (Centro de Investigaciones en

<sup>1</sup> Fuente: Entrevista a Luis Ferrand, gerente general de la empresa de alimentos Laive:  
<http://industriadelperu.blogspot.com/2010/10/industria-de-embutidos-en-peru.html>

Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica), calculó el consumo per cápita nacional de embutidos en 7,5 Kg.<sup>2</sup>

En términos de comercio, en 2009 Costa Rica reportó un superávit al exportar US\$ 8,7 millones más de lo que importó. El 73% de las exportaciones de ese año fueron embutidos de carne de la subpartida 1601.00, seguidas en un menor grado de importancia por la demás preparaciones de carne bovina de la subpartida 1602.50 y los jamones y trozos de jamón (1602.41). Prácticamente la totalidad (el 97%) de las exportaciones se destinan a los países centroamericanos, en especial Nicaragua.

En cuanto a las importaciones, estas sumaron US\$ 2,8 millones en 2009 y se originaron principalmente de los Estados Unidos (66%), México (20%), Guatemala (7%) y España (5%). Los productos importados en mayor cantidad son las demás preparaciones de carne porcina, embutidos de bovino, y jamones y trozos de jamón.

#### 4. Estadísticas de comercio de Perú con el mundo

##### 4.1. Exportaciones

Las exportaciones de embutidos de Perú al mundo crecieron en promedio un 55% durante el 2007-2009 y están concentradas en un solo producto: las preparaciones y conservas de carne y despojos de las demás aves. En 2009, Perú exportó cerca de US\$ 3 millones de este producto, exclusivamente a Colombia y Ecuador.

**Cuadro 3**  
**Perú: Principales productos exportados del sector embutidos**

SAC (6D)	Descripción	Valor en miles US\$			Cantidad en TM			País de destino (por importancia relativa)
		2007	2008	2009	2007	2008	2009	
160239	Preparaciones y conservas de carne y despojos de carne de las demás aves	1.377,7	2.835,9	2.972,7	404,9	692,1	717,1	Colombia (65%) Ecuador (35%)
	<b>Subtotal</b>	<b>1.368,3</b>	<b>2.818,3</b>	<b>2.972,3</b>	<b>399,6</b>	<b>689,2</b>	<b>717,0</b>	
	<i>Los demás</i>	9,3	17,5	0,4	5,3	2,9	0,1	
	<b>Total</b>	<b>1.377,7</b>	<b>2.835,9</b>	<b>2.972,7</b>	<b>404,9</b>	<b>692,1</b>	<b>717,1</b>	

Fuente: COMEX, con base en cifras del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo del Perú.

##### 4.2. Importaciones

Las importaciones peruanas de embutidos crecieron en promedio un 20% durante el periodo 2007-2009 y alcanzaron una suma cercana a los US\$ 4 millones en 2009.

<sup>2</sup> Fuente: SEPSA, "Estudio de Competitividad de la Porcicultura en Costa Rica", 22 de octubre de 2006.

Los principales productos importados son: las demás preparaciones de carne de bovino, embutidos y productos similares de carne, jamones y trozos de jamón, y las demás preparaciones de carne porcina.

Chile es el principal abastecedor de embutidos al mercado peruano. Otros abastecedores importantes de la región sudamericana son Argentina y Bolivia. En cuanto a jamones y preparaciones de carne porcina, la principal fuente de origen es la Unión Europea, especialmente de España, Italia y Dinamarca.

**Cuadro 4**  
**Perú: Principales productos importados del sector embutidos**

SAC (6D)	Descripción	Valor en miles US\$			Cantidad en TM			País de origen (por importancia relativa)
		2007	2008	2009	2007	2008	2009	
160250	Las demás preparaciones de carne, despojos o sangre de la especie bovina	1.403,3	1.885,9	1.692,5	506,1	542,2	487,8	Chile (40%) Argentina (33%) Bolivia (27%)
160100	Ebutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias con base en estos productos	733,8	881,9	1.003,5	407,0	415,0	392,8	Chile (50%) España (13%) EEUU (13%)
160241	Jamones y trozos de jamón	313,8	458,3	701,3	33,1	43,3	61,1	Italia (54%) España (33%)
160249	Las demás preparaciones de carne, despojos o sangre de la especie porcina, incluidas las mezclas	196,3	364,9	467,2	51,7	89,6	108,2	Dinamarca (78%) Argentina (8%) EEUU (3%)
<b>Subtotal</b>		<b>2.647,1</b>	<b>3.591,0</b>	<b>3.864,5</b>	<b>997,9</b>	<b>1.090,1</b>	<b>1.050,0</b>	
<i>Los demás</i>		171,6	131,3	134,9	61,4	33,3	34,2	
<b>Total</b>		<b>2.818,7</b>	<b>3.722,3</b>	<b>3.999,4</b>	<b>1.059,4</b>	<b>1.123,4</b>	<b>1.084,2</b>	

Fuente: COMEX, con base en cifras del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo del Perú.

## 5. Estadísticas de comercio bilateral Costa Rica-Perú

### 5.1. Exportaciones

De acuerdo con estadísticas de PROCOMER, no se registran exportaciones de embutidos de Costa Rica a Perú.

### 5.2. Importaciones

En el periodo 2007-2009, Costa Rica no importó embutidos de Perú.

## 6. Arancel de importación en Perú

### 6.1. Arancel consolidado y NMF

Perú aplica un arancel NMF de 9% para los embutidos, excepto para las preparaciones y conservas de bovino (subpartida 160250), y las demás preparaciones y conservas de cualquier animal (subpartida 160290), para las cuales el arancel es del 17%.

El arancel consolidado para todos los productos del sector es de 30%.

### 6.2. Aranceles preferenciales

En el Tratado de Libre Comercio con los Estados Unidos, Perú negoció plazos de desgravación diferenciados para las 13 líneas arancelarias que conforman el sector. El plazo menor es de 2 años, el más largo de 12 años, y también se acordó una cuota y la posibilidad de recurrir a una salvaguardia especial. El tratamiento acordado por producto se detalla en el cuadro siguiente:

**Cuadro 5**  
**Desgravación concedida por Perú a los Estados Unidos**  
**según línea arancelaria a 8 dígitos**

Código arancelario	Descripción	Arancel Base	Categoría de desgravación
16010000	Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos.	25%	5 años lineales
16021000	Preparaciones homogeneizadas	25%	7 años lineales
16022000	De hígado de cualquier animal	25%	9 años lineales
16023100	Preparaciones y conservas de pavo (gallipavo)	25%	5 años lineales
16023200.A	Preparaciones y conservas de gallo o gallina provenientes de cuartos traseros, sin deshuesar	25%	Cuota de 12.000 TM + 8% crecimiento anual. Fuera de cuota, desgravación 17 años no lineales (+ salvaguardia)
16023200.B	Las demás	25%	2 años lineales
16023900	Las demás	25%	5 años lineales
16024100	Jamones y trozos de jamón	25%	7 años lineales
16024200	Paletas y trozos de paleta	25%	7 años lineales
16024900	Las demás, incluidas las mezclas	25%	7 años lineales
16025000	De la especie bovina	25%	5 años lineales
16029000	Las demás, incluidas las preparaciones de sangre de cualquier animal	25%	12 años lineales

Fuente: MINCETUR

Dentro del marco de CAFTA-RD, Costa Rica concedió a los Estados Unidos plazos de desgravación de los aranceles del sector que oscilan entre 0 y 15 años, según se detalla a continuación:

**Cuadro 6**  
**Desgravación concedida por Costa Rica a los Estados Unidos**  
**según línea arancelaria a 8 dígitos**

SA 2002	Descripción del producto	Arancel Base	Categoría de Desgravación
16010010	- De bovino	15	15 años lineales
16010020	- De aves de la partida 01.05	151	12 años lineales
16010030	- De porcino	36	15 años lineales
16010080	- Otros	15	12 años lineales
16010090	- Mezclas	36	12 años lineales
16021010	-- De carne y despojos de bovino	15	15 años lineales
16021020	-- De carne y despojos de aves de la partida 01.05	151	Libre comercio inmediato
16021030	-- De carne y despojos de porcino	15	15 años lineales
16021080	-- Otras	15	15 años lineales
16021090	-- Mezclas	15	15 años lineales
16022000	- De hígado de cualquier animal	15	15 años lineales
16023100	-- De pavo (gallipavo)	41	Libre comercio inmediato
16023200	-- De gallo o gallina	41	10 años lineales
16023900	-- Las demás	41	Libre comercio inmediato
16024100	-- Jamones y trozos de jamón	36	15 años lineales
16024200	-- Paletas y trozos de paleta	36	15 años lineales
16024910	--- Piel de cerdo deshidratada, cocida y prensada	6	15 años lineales
16024990	--- Otras	36	15 años lineales
16025000	- De la especie bovina	15	10 años lineales
16029000	- Las demás, incluidas las preparaciones de sangre de cualquier animal	15	15 años lineales

Fuente: COMEX

### 6.3. Contingentes arancelarios

Perú aplica contingentes arancelarios únicamente en el marco del TLC con los Estados Unidos, en el que negoció una cuota total de 12.000 TM con crecimiento anual del 8% para los cuartos traseros de pollo e incluye tanto las fracciones 0207.13.00 y 0207.14.00 como la 1602.30.00A.

Este contingente es asignado sobre la base de primer llegado primer servido.

Los volúmenes de contingente son administradas por a Superintendencia Nacional de Administración Tributaria (SUNAT). El contingente se solicita a la fecha y hora de llegada del medio de transporte a zona primaria aduanera, y se asigna según el orden de presentación de solicitudes.

## **7. Medidas no arancelarias**

### *7.1. Requisitos sanitarios y fitosanitarios*

De conformidad con la legislación peruana los requisitos sanitarios de importación son exigencias establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) y deben ser adjuntados al permiso zoosanitario de importación de los productos o subproductos de origen animal.

Cuando los requisitos sanitarios de importación no se encuentren establecidos, se deben solicitar a la Subdirección de Cuarentena Animal mediante una carta simple, oficio u otro documento. Dicha Subdirección evaluará la información sanitaria existente, del país de origen y procedencia, la que puede incluir un análisis de riesgo de ser necesario.

Una vez que se elaboran, los requisitos sanitarios de importación se remiten a la Autoridad Oficial Competente del país exportador, con la finalidad de armonizar y llegar a su aprobación final. Armonizados los requisitos, se inicia la emisión de los permisos sanitarios correspondientes.

En términos generales, la importación de productos de origen animal en Perú se encuentra sujeta a procedimientos de:

- Emisión de permisos zoosanitarios de importación.
- Realización de inspecciones de origen.
- Emisión de certificados de internamiento.
- Realización de reembarques y comisos.
- Supervisión de procedimiento de importación.
- Emisión de resoluciones de establecimientos de cuarentena para importación.

Los establecimientos que elaboren productos de origen animal y deseen exportar sus productos a Perú, previamente deben ser avalados por el SENASA.

Dichos establecimientos deben iniciar su trámite ante la Autoridad Oficial de Sanidad Animal de su país a fin de que ellos realicen la solicitud oficial a SENASA. La Autoridad Oficial debe presentar los siguientes requisitos:

- Datos generales de los establecimientos autorizados que solicitan exportar al Perú, tales como: nombre, dirección, número oficial y productos a exportar.
- Documento del proceso productivo de los productos a exportar en el que se indique: el diagrama de flujo de producción, detalle de los procedimientos aplicados en la elaboración del producto, el origen de la materia prima, visado por la Autoridad Oficial. Certificación de buenas prácticas de higiene y sistema (HACCP) para los productos a ser exportados.

---

Los requisitos presentados son evaluados por el SENASA y del resultado de dicha evaluación se procederá a realizar la inspección in situ de dichos establecimientos, cuyos gastos serán asumidos por los interesados.

Del resultado de la inspección, se procederá a avalar o no el establecimiento.

El SENASA podrá reconocer, cuando lo considere pertinente, el aval mediante la revisión documentaria.

A continuación se indica la legislación peruana a considerar:

- **Decreto Legislativo No. 1059, Ley General de Sanidad Agraria** (<http://www.indecopi.gob.pe/repositorioaps/0/3/par/leyesceb/dl1059.pdf>).

La Ley General de Sanidad Agraria establece el SENASA, como un organismo público adscrito al Ministerio de Agricultura.

Esta ley establece que el ingreso al país, como importación, tránsito internacional o cualquier otro régimen aduanero, de plantas y productos vegetales, animales y productos de origen animal, insumos agrarios se sujetará a las disposiciones que establezca la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria, sea el SENASA.

- **Decreto Supremo No. 018-2008 –AG, Reglamento a la Ley General de Sanidad Agraria** ([http://www.comexperu.org.pe/archivos/semanario/DS-018-2008-AG\\_520.pdf](http://www.comexperu.org.pe/archivos/semanario/DS-018-2008-AG_520.pdf)).

Reglamenta las disposiciones de la Ley General de Sanidad Agraria, enfatizando la competencia del SENASA para el establecimiento y aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias a los productos de origen animal y vegetal, así como su compromiso en relación con la observancia del Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC.

Igualmente, se enfatiza en que el SENASA debe asegurar la sanidad agraria de los productos reglamentados que ingresan al territorio nacional y, al mismo tiempo, favorecer el libre comercio, evitando crear obstáculos innecesarios al intercambio comercial internacional.

- **Decreto Supremo No. 22-95-AG, Reglamento Tecnológico de carnes** ([http://www.senasa.gob.pe/RepositorioAPS/0/0/JER/SEC\\_NOR\\_INS\\_2/DS%20022-1995%20\(2\).pdf](http://www.senasa.gob.pe/RepositorioAPS/0/0/JER/SEC_NOR_INS_2/DS%20022-1995%20(2).pdf)).

Este Reglamento regula el beneficio de ganado, el proceso de industrialización y comercialización de las carnes y menudencias de los animales de abasto, así como las apropiadas condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos y de otros medios empleados para tal fin, en provecho del consumidor.



Se aplica a las siguientes especies de "animales de abasto" para el consumo humano: bovinos, bubalinos, ovinos, camélidos sudamericanos domésticos (llamas y alpacas), caprinos, porcinos y équidos (caballar, asnal, burdégano y mular), así como conejos, cuyes y aves de corral, cuyo beneficio y comercialización se realizará en mataderos específicos según lo dispongan sus propios Reglamentos.

Incluye disposiciones sobre inspección de establecimientos y categorías de los productos cárnicos, así como su importación.

- **R.J. N° 355-2008-AG-SENASA Análisis de Riesgo para la importación de productos de origen animal**  
[http://www.senasa.gob.pe/RepositorioAPS/0/0/JER/SEC\\_NOR\\_INS\\_2/RJ.355-2008\\_ANALISIS\\_DE\\_RIESGO\[1\].pdf](http://www.senasa.gob.pe/RepositorioAPS/0/0/JER/SEC_NOR_INS_2/RJ.355-2008_ANALISIS_DE_RIESGO[1].pdf).

Se regula el procedimiento para realizar análisis de riesgo a las mercancías de origen animal que se pretenden importar, cuando no se hayan importado anteriormente o cuando haya variado la situación sanitaria del país exportador, procedente de países afectados de enfermedades de animales consideradas exóticas y de importancia para el país.

- **Resolución Directoral N° 12-2007-AG-SENASA-DSA, Categorías de riesgo**  
[http://www.senasa.gob.pe/RepositorioAPS/0/0/JER/SUB\\_SEC\\_NOR\\_INS/RD.%20Nº%2012-2007-AG-SENASA-DSA.pdf](http://www.senasa.gob.pe/RepositorioAPS/0/0/JER/SUB_SEC_NOR_INS/RD.%20Nº%2012-2007-AG-SENASA-DSA.pdf)

Se establecen categorías de riesgo en donde estarán agrupadas las mercancías pecuarias en función a la capacidad de transportar agentes patógenos de enfermedades que representen riesgo para la salud pública y sanidad animal.

Los embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre, y preparaciones alimenticias a base de estos productos se incluyen en la de categoría de riesgo sanitario 3, la cual agrupa productos y subproductos cuyo proceso de elaboración no garantiza la destrucción de agentes patógenos de importancia cuarentenaria o exótica. Para su ingreso a Perú requieren de un Permiso Zoosanitario de Importación –PZI- emitido por el SENASA y un Certificado Sanitario de Exportación original.

- **Reglamento Zoosanitario de Importación y Aprobación de Animales, Productos y Sub-Productos de Origen Animal. D.S.-051-2000-AG-SENASA**  
[http://www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER\\_Interna.aspx?ARE=0&PFL=1&JER=1178&JERR=613](http://www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER_Interna.aspx?ARE=0&PFL=1&JER=1178&JERR=613).

Este reglamento establece las regulaciones relativas a la emisión de los Permisos Zoosanitarios de Importación y el Certificado Zoosanitario del país exportador.

## **a. Inocuidad de los alimentos**

La autoridad peruana competente en materia de inocuidad de los alimentos procesados es la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud.

El marco general de la legislación sobre inocuidad de los alimentos en Perú comprende:

- **Ley No. 26842, Ley General de Salud**  
<http://www.cqfperu.org/0Descargas/NormasLegales/LeyGralSalud26842.pdf>

La Ley General de Salud de Perú establece que la producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano, así como de bebidas alcohólicas está sujeto a la vigilancia higiénica y sanitaria en materia de protección de la salud.

Como principio general se indica que un alimento es legalmente apto para el consumo humano cuando cumple con las características establecidas por las normas sanitarias y de calidad aprobadas por el Ministerio de Salud.

Se prohíbe la importación, fabricación, elaboración o comercialización de alimentos y bebidas alterados, contaminados, adulterados o falsificados.

Los alimentos y bebidas elaborados industrialmente, sean de producción nacional o importados, solo podrán expendirse previo Registro Sanitario.

El Registro Sanitario de alimentos y bebidas, será automático con la sola presentación de una solicitud con carácter de declaración jurada consignando el número de registro unificado de la persona natural o jurídica solicitante, y la certificación de libre comercialización y de uso, pudiendo constar ambas en un solo documento, emitido por la autoridad competente del país de origen o de exportación del producto.

La autoridad de salud tiene un plazo máximo de 7 días útiles para expedir el documento que acredite el número de registro. El registro sanitario es temporal y renovable. Las aduanas peruanas procederán al despacho de las mercancías exigiendo además de la documentación general requerida para la importación, la declaración jurada del importador consignando el número de registro sanitario, o en su defecto la fecha de presentación de la solicitud correspondiente, así como la fecha de vencimiento en el caso de alimentos envasados, la misma que debe figurar por impresión o etiquetado en los envases de venta al consumidor, conjuntamente con la razón social y registro unificado del importador o distribuidor general.

Se prohíbe la importación de todo alimento o bebida cuyo comercio, distribución y consumo no estén permitidos en el país de origen por constituir riesgo para la salud.

- **Decreto Legislativo No. 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos**  
[http://www.senasa.gob.pe/RepositorioAPS/0/3/JER/IA\\_LEG/D%20Leg%2010](http://www.senasa.gob.pe/RepositorioAPS/0/3/JER/IA_LEG/D%20Leg%2010)

[62%20Ley%20de%20Inocuidad%20de%20los%20Alimentos%20con%20FE%20ERRATA.pdf](#).

Esta ley tiene por objeto garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluido los piensos. Asimismo, la ley establece que las autoridades competentes y todos los actores de la cadena alimentaria deben asegurar la inocuidad de los alimentos que son objeto del comercio internacional y, al mismo tiempo, favorecer el libre comercio, evitando crear obstáculos innecesarios al intercambio comercial.

El Ministerio de Salud ejerce sus competencias en inocuidad de alimentos de consumo humano de procedencia nacional, importados y de exportación.

El Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos ([http://www.senasa.gob.pe/RepositorioAPS/0/3/JER/IA\\_LEG/D.S.%20034-2008-AG%20Reglamento%20de%20la%20Ley%20de%20INOCUIDAD.pdf](http://www.senasa.gob.pe/RepositorioAPS/0/3/JER/IA_LEG/D.S.%20034-2008-AG%20Reglamento%20de%20la%20Ley%20de%20INOCUIDAD.pdf)) establece la obligación para los proveedores de suministrar alimentos y piensos inocuos, por lo que deberán cumplir con la normativa sanitaria sustentada en la aplicación de los Principios Generales de Higiene, como las Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Pesca y Acuícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y otras normas establecidas por las autoridades competentes.

Respecto al costo de evaluaciones de conformidad e inspecciones, así como todos los otros servicios técnicos y de análisis de laboratorio, incluyendo las visitas de inspección, deben ser cancelados por el solicitante (importador).

- **Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Decreto Supremo No. 007-98-SA del 25 de setiembre de 1998** (<http://www.digesa.sld.pe/normaslegales.asp>)

Se establece que toda fábrica de alimentos y bebidas debe efectuar el control de calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elabora. Dicho control se sustentará en el Sistema de Análisis de Riesgos y de Puntos de Control Críticos (HACCP), el cual será el patrón de referencia para la vigilancia sanitaria.

También resultan de interés las disposiciones de este reglamento en materia de registro sanitario los alimentos y bebidas industrializados, el cual es obligatorio para todos los productos alimenticios que se comercializan en el país.

La Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud es el órgano encargado a nivel nacional de inscribir, reinscribir, modificar, suspender y cancelar el Registro Sanitario de los alimentos y bebidas y de realizar la vigilancia sanitaria de los productos sujetos a registro.

La obtención del Registro Sanitario de un producto faculta su fabricación o importación

y comercialización por el titular del Registro, quien es responsable de la calidad sanitaria e inocuidad del alimento o bebida que libera para su comercialización.

Un alimento ya registrado, podrá ser importado y comercializado por quien no es titular del Registro Sanitario. Para tal fin, la DIGESA emitirá a favor del interesado un Certificado de Registro Sanitario de Producto Importado. Quien importe y comercialice un producto, amparado en un Certificado de Registro Sanitario de Producto Importado, asume las mismas obligaciones y responsabilidades que el titular del Registro, respecto a la calidad sanitaria e inocuidad del producto.

En este caso, el nombre o razón social, la dirección y Registro Unificado del importador deberá figurar obligatoriamente por impresión o etiquetado, en cada envase de venta al consumidor.

El Certificado de Registro Sanitario del producto importado será emitido en un plazo no mayor de siete (7) días hábiles de solicitado a la DIGESA y tendrá la misma fecha de vencimiento que la del Registro Sanitario del producto correspondiente.

El Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas tiene una vigencia de cinco (5) años, contados a partir de la fecha de su otorgamiento.

La verificación de la calidad sanitaria del producto se efectúa con posterioridad a la inscripción o reinscripción en el Registro Sanitario, de conformidad con las normas correspondientes.

La codificación del Registro Sanitario se realiza de la siguiente forma:

- RSA 000N (Registro Sanitario de Alimentos 000 Nacional) para producto nacional.
- RSA 000E (Registro Sanitario de Alimentos 000 Extranjero) para producto importado.

Adicionalmente a esta normativa, existe legislación referente a:

- Norma sanitaria para la aplicación del sistema "HACCP" en la fabricación de alimentos y bebidas. (Resolución Ministerial No. 449-2006/MINSA del 17 de mayo de 2006):

[http://www.digesa.sld.pe/NormasLegales/Normas/RM\\_449\\_2006.pdf](http://www.digesa.sld.pe/NormasLegales/Normas/RM_449_2006.pdf)

- Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (Resolución Ministerial No. 591-2008/MINSA del 27 de Agosto de 2008):

<http://www.digesa.sld.pe/NormasLegales/Normas/RM591MINSANORMA.pdf>

## 7.2. Requerimientos técnicos

A continuación se hará una breve descripción de los principales reglamentos técnicos aplicados a la importación de estos productos en el mercado peruano.

### **i. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas**

Este reglamento establece:

- Las normas generales de higiene así como las condiciones y requisitos sanitarios a que deberán sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración, el expendio y el rotulado de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad.
- Las condiciones, requisitos y procedimientos a que se sujeta la inscripción al registro sanitario de alimentos y bebidas.
- Las condiciones, requisitos y procedimientos para la certificación sanitaria de productos alimenticios y la habilitación de establecimientos con fines de exportación.
- La normativa a que se sujeta la vigilancia sanitaria de las actividades y servicios vinculados a la producción y circulación de productos alimenticios.
- Las medidas de seguridad sanitaria así como las infracciones y sanciones aplicables.

**Descripción de los productos:** Alimentos de origen animal y vegetal, así como las bebidas destinadas para consumo humano.

### **ii. Norma Metrológica para el Rotulado de Productos Envasados**

Este reglamento es aplicable al rotulado de los productos envasados de consumo con respecto a:

- a) la identificación del producto;
- b) el nombre y el domicilio legal del fabricante, envasador o distribuidor, y;
- c) la cantidad neta del producto.

Todo producto envasado de consumo deberá estar rotulado de acuerdo con esta normativa antes de ser ofrecido para la venta al por menor, salvo que esté sujeto a otras leyes o disposiciones específicas.

**Descripción de los productos:** Todo producto envasado de consumo.

### **iii. Norma Metrológica Peruana. Cantidad de producto en preenvases**

Este reglamento metrológico establece:

- Los requisitos metrológicos legales para productos preenvasados (también llamados artículos preenvasados o mercaderías preenvasadas) que llevan la indicación de valores nominales constantes predeterminadas de peso, volumen, medida lineal, superficie o cantidad.
- Los planes y procedimientos de muestreo utilizados para verificar la cantidad de producto en preenvases.

**Descripción de los productos:** Cualquier producto preenvasado.

#### **iv. Reglamento de la Ley de Rotulado de Productos Industriales Manufacturados**

Establece las normas y procedimientos aplicables al rotulado de los productos industriales manufacturados de uso o consumo final, que son comercializados en el país. Dependiendo del tipo o naturaleza del producto, composición, material de fabricación, superficie, dimensión, entre otras características, la información del rótulo deberá materializarse en los productos, envases o empaques de los mismos.

En los casos en que el rotulado se materialice en el envase o en el empaque y la exhibición del producto para efectos de su comercialización se realice sin envase o empaque, la información mínima exigible del rotulado es la referida al país de fabricación del producto, la cual deberá exhibirse conjuntamente con el mismo.

**Descripción de los productos:** Productos Industriales Manufacturados.

Para revisión del texto completo de la reglamentación técnica, puede consultarse el siguiente sitio Web: <http://www.mincetur.gob.pe/webRT/frmBuscador.aspx>

### **8. Reglas de origen**

En el siguiente cuadro, se detallan las reglas de origen específicas que deben cumplir los productos de este sector para obtener un tratamiento arancelario preferencial en el marco del Tratado de Libre Comercio entre República Dominicana-Centroamérica-Estados Unidos (CAFTA-DR) y el Tratado de Libre Comercio entre Perú y Estados Unidos.

<b>EMBUTIDOS</b>		
<b>CAFTA-DR<sup>3</sup></b>	<b>PERÚ-EEUU<sup>4</sup></b>	<b>OBSERVACIONES</b>
16.01-16.02 Un cambio a la partida 16.01 a 16.02 de cualquier otro capítulo o de carne de ave mecánicamente deshuesada (CDM) de la partida 02.07,	16.01 – 16.03 Un cambio a la partida 16.01 a 16.03 de cualquier otro capítulo.	La regla de origen para CAFTA-DR para los <b>embutidos y demás preparaciones y conservas de carne</b> , permite la importación de la carne de cualquier país del mundo,

<sup>3</sup> Reglas de origen de conformidad con el anexo 4.1 del CAFTA-DR

<sup>4</sup> Reglas de origen de conformidad con el anexo 4.1 del TLC Perú-EEUU

<b>EMBUTIDOS</b>		
<b>CAFTA-DR<sup>3</sup></b>	<b>PERÚ-EEUU<sup>4</sup></b>	<b>OBSERVACIONES</b>
excepto de cualquier otra mercancía de la partida 02.07.		<p>incluyendo la carne de ave mecánicamente deshuesada (CDM), excepto que las demás carnes y despojos comestibles de aves (0207), las cuales deben ser originarias de una de las Partes.</p> <p>La regla de origen del TLC Perú-EEUU, permite la importación de la carne de cualquier país del mundo.</p>