

NOMBRE: PULPA DE ZAPOTE CONGELADA

NOMBRE CIENTÍFICO: *Calocarpum mammosum*

DESCRIPCIÓN:

La pulpa del zapote es un producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del zapote sano, maduro y limpio. Con tratamiento térmico y almacenamiento en condiciones de congelación. La pulpa es roja, dulce y de aroma característico.



PARTIDA SAC: 08119000

PARTIDA HTS, USA: 08119080

ARANCEL, CATEGORÍA DE DESGRAVACIÓN

Categoría A: Arancel cero; Aplica a: CR, GT, HN, NI, SV a partir de la entrada en vigencia del tratado. Ver http://www.minec.gob.sv/tlc/tlc_web/pdf/Usa/ListaUSA.pdf, <http://www.usitc.gov/tata/hts/bychapter/index.htm>

REGLAS DE ORIGEN ESPECÍFICAS

Un cambio a la partida 08.11 de cualquier otro capítulo. Ver Anexo 4.1 (Reglas de Origen Especificas) del CAFTA-RD en la dirección <http://www.cafta.gob.sv/>

AGENCIAS REGULADORAS

Food and Drug Administration, FDA; Center for Food Safety and Applied Nutrition, CFSAN/FDA; U.S. Department of the Treasury; U.S. Environmental Protection Agency, EPA/USDA; U.S. Patent and Trademark Office, USPTO; U.S. Customs and Border Protection, CBP; U.S. International Trade Commission, USITC; Tratado de Libre Comercio CA-USA-RD, CAFTA-RD; y Arancel Centroamericano de Importación, SAC.

MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS (PRODUCCIÓN PRIMARIA)

No aplica.

ADITIVOS (DIRECTOS E INDIRECTOS)

Los aditivos directos o indirectos se refieren a cualquier sustancia (colorantes, empaques, preservantes, etc.) cuyo uso resulta o puede razonablemente esperarse que, directa o indirectamente afecte las características de cualquier alimento; los aditivos tienen que tener el estatus de GRAS (Generalmente Reconocidos como Seguros). Los cuales se pueden obtener en las siguientes listas: Aditivos directos: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/efus.html>. Aditivos indirectos (empaques): <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/opa-fcn.html>. Aditivos (colorantes): <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/col-toc.html>; y <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/opa-col2.html>. Ver Título 21 del CFR, Partes 70,71,73,74 y 80(Aditivos de color); y partes 170,171,172,173,174,175,176,177,178 y 180 (aditivos para alimentos directos y secundarios) en: <http://www.access.gpo.gov/cgi-bin/cfrassemble.cgi?title=200821>. Se recomienda, si desea averiguar el estatus de cualquier aditivo no contenido en ninguna de las listas anteriores, dirigirse a la siguiente dirección: <http://www.cfsan.fda.gov/~rdb/opa-gras.html>

BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA)

Se refieren a prácticas de manejo recomendadas para la producción primaria, el transporte y empaque; que tiendan a asegurar la inocuidad y alcanzar una determinada calidad de productos. Los puntos a considerar son: el agua, estiércol animal y desechos sólidos orgánicos municipales, salud e higiene de los trabajadores, instalaciones sanitarias, sanidad en el campo, limpieza de las instalaciones de empaque, transporte y rastreo. Para consultar la guía ver: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/prodgui4.html>

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Las BPM establecen los requisitos básicos que la planta o centro de acopio debe cumplir. Incluye aspectos de: personal, operaciones de sanitización, instalaciones sanitarias, equipo y utensilios, control de producción y proceso (incluyendo materia prima), control de plagas, almacenaje y distribución. Ver Título 21 del CFR, Parte 110 en: <http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/scfr110.html>.

PROCEDIMIENTOS ESTÁNDARES DE SANITIZACIÓN (POES)

Los POES son prácticas y procedimientos (documentos escritos) de sanitización, que un establecimiento que produce alimentos debe desarrollar e implementar para prevenir la contaminación directa o la adulteración de los alimentos que producen, elaboran, fraccionan y/o comercializan. Son indispensables para establecer las Buenas Prácticas de Manufactura.

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

Cada productor debe implementar un plan que sistemáticamente: identifique, evalúe y controle los riesgos (físicos, químicos y biológicos) inherentes a la producción para garantizar la seguridad de los alimentos. Ver Título 21 del CFR, Parte 120 en: <http://>

TRAZABILIDAD

No existe un documento oficial sobre la trazabilidad; pero la FDA reconoce la importancia de avanzar y mantener la discusión del concepto de la trazabilidad de los alimentos derivados de la biotecnología (OMG). Para mantenerse informado de la discusión en general acerca de la trazabilidad en los alimentos derivados de la biotecnología, se recomienda visitar las siguientes direcciones:

<http://usbiotechreg.nbii.gov/lawsregsguidance.asp>

<http://www.who.int/foodsafety/biotech/en/>

http://www.fao.org/ag/agn/agns/biotechnology_en.asp

PESTICIDAS (PLAGUICIDAS)

La EPA regula el uso de pesticidas bajo la autoridad de dos estatutos federales: La Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Rodenticidas (FIFRA) y la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos (FFDCA). La FIFRA provee las bases para la regulación, venta, distribución y uso de pesticidas en los USA. La FFDCA autoriza a la EPA establecer los residuos límites máximos (MRLs), o tolerancias. Estas leyes se pueden consultar en la siguiente dirección: <http://www.epa.gov/pesticides/regulating/laws.htm> Para encontrar los MRLs consultar el CFR 40, parte 180 en la dirección: http://ecfr.gpoaccess.gov/cgi/t/text/text-idx?c=ecfr&tpl=/ecfrbrowse/Title40/40cfr180_main_02.tpl También se pueden buscar en: <http://www.mrldatabase.com/> Notas: 1. El monitoreo de tolerancias las hace la FDA. 2. Si una cosecha o alimento contiene plaguicida sin tolerancia establecida o excede el nivel de tolerancia, este producto es ilegal y está sujeto a destrucción o rechazo de la importación.

RESIDUOS TÓXICOS

Son cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento o materia prima como resultado de la producción, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte, almacenamiento o como resultado de la contaminación ambiental; pueden ser: toxinas, metales pesados, entre otros. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelo de roedores y otras materias extrañas. La EPA reconoce el trabajo del Codex Alimentarius, el cual establece los Niveles Máximos (ML) de contaminantes en los alimentos o materia prima. Ver: <http://www.epa.gov/EPA-PEST/1998/February/Day-12/p3507.htm>. Para encontrar los planes de muestreos y los ML consultar la norma Codex Stan 193-1995 en: http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193s.pdf. Para actualizar avances sobre el tema, se recomienda regularmente consultar <http://www.epa.gov>

OTROS REGLAMENTOS TÉCNICOS O NORMAS OBLIGATORIAS (RT)

Al momento de elaboración de esta ficha no hay otros RT. Se recomienda actualizar información en las siguientes direcciones electrónicas: 1. Productos supervisados por la USDA:

<http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/ams.fetchTemplateData.do?template=TemplateG&navID=GradingCertificationandVerification&leftNav=GradingCertificationandVerification&page=Standards&description=Standards&acct=AMSPW>; 2. Productos regulados en CFR: http://ecfr.gpoaccess.gov/cgi/t/text/text-idx?sid=3645c8b9ae49a13ff7fe1a26843f231d&c=ecfr&tpl=/ecfrbrowse/Title21/21tab_02.tpl.

MARKETING ORDERS

No aplica.

PRODUCTOS ORGÁNICOS

No aplica.

ALIMENTOS ACIDIFICADOS - ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ

No aplica.

EMPAQUE

La FDA es la responsable de garantizar la seguridad del uso de los empaques a través de la CFSAN. Las sustancias que estarán en contacto con los alimentos están reguladas en el CFR Título 21 Partes 175, 176, 177 y 178. Para adhesivos y componentes de recubrimientos, ver: <http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/fcf175.html>; Componentes de papel y cartón, ver:

<http://www.foodsafety.gov/~lrd/fcf176.html> Polímeros, ver: <http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/FCF177.html> Materiales que intervienen en la producción de empaques, que ayudan a mejorar la efectividad y eficiencia del mismo, consultar:

<http://www.foodsafety.gov/~lrd/fcf178.html>

EMBALAJE DE MADERA

Las empresas que utilicen embalaje de madera (WPM) para enviar productos a USA deberán cumplir con la norma NIMF 15 (ISPM 15). Ver norma en:

https://www.ippc.int/servlet/BinaryDownloaderServlet/133703_ISPM15_2002_with_Ann.pdf?filename=1155903491782_NIMF15_2002_modif_AnnexoI_2006_S.pdf&refID=133703. La APHIS, en el CFR Título 7 parte 319.4, establece que todos los WPM regulados deben ser apropiadamente tratados con tratamiento térmico, fumigación con bromuro de metilo y marcados según lo indica el anexo II de la norma <http://ecfr.gpoaccess.gov/cgi/t/text/text-idx?c=ecfr&sid=06b915b9ae25c06cd510bcdb4e920962&rgn=div5&view=text&node=7:5.1.1.1.6&idno=7#7:5.1.1.1.6.8>

MARCADO Y ETIQUETADO

El Etiquetado de productos contiene dos paneles: el principal y el informativo. El panel principal debe contener la declaración de identidad del producto y del contenido neto. En el panel de informativo va la etiqueta nutricional, la declaración de ingredientes y el nombre y dirección de la empresa. El etiquetado está establecido en el CFR 21 Parte 101. Consultar:

<http://ecfr.gpoaccess.gov/cgi/t/text/text->

idx?sid=cf9e31027717d933dc6160e0855ee8ea&c=ecfr&tpl=/ecfrbrowse/Title21/21cfrv2_02.tpl. Para consultar guía sobre etiquetado nutricional, ver: <http://www.cfsan.fda.gov/~mow/snewlab.html>

LEY CONTRA EL BIOTERRORISMO

1. Todos los establecimientos deberán estar registrados en la FDA. Para hacerlo en línea dirigirse a <http://www.cfsan.fda.gov/~furls/ovffreg.html> 2. Requiere que los importadores hagan una notificación previa de los envíos con un período mínimo que depende del tipo de transporte. Puede efectuarse a través de un corredor de aduana o en Internet <http://www.cfsan.fda.gov/~pn/pnview.html> 3. Exige mantener registros de sus fuentes de abastecimiento (proveedor inmediato) y de los destinatarios (receptor inmediato) de las mercancías que permitan en un momento dado a la FDA identificar en qué manos estaba el alimento inmediatamente antes y después, incluyendo su envase. Ver ley en: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#pn>

REGISTRO DE MARCAS

La United States Patent and Trademark Office (USPTO) examina las solicitudes de marcas para el registro federal y determina si un solicitante reúne los requisitos para el registro. Consultar: <http://www.uspto.gov/main/trademarks.htm>. La solicitud electrónica está en: <http://www.uspto.gov/teas/index.html>

TRÁMITES Y DOCUMENTOS EN ADUANA

Solamente el dueño, el comprador o el agente aduanero autorizado pueden tramitar la entrada de las mercancías en los Estados Unidos. Se recomienda usar un agente aduanal para facilitar el proceso a través del sistema de Interfase Automático con Agentes Aduaneros (ABI). Ver: http://www.cbp.gov/xp/cgov/trade/automated/automated_systems/acs/acs_abi_contact_info.xml La empresa de transporte, en el país de origen debe entrar la descripción del producto en el Sistema de Manifiestos Automatizado (AMS). Ver: http://www.cbp.gov/xp/cgov/trade/automated/automated_systems/ams/requirements.xml el cual permite la rápida identificación y liberación de envíos de bajo riesgo. Los documentos de despacho tienen que presentarse, salvo concesión de prórroga, en los cinco días hábiles siguientes a la llegada de un cargamento a un puerto de entrada de USA en el lugar indicado por el director del distrito o área. Los DOCUMENTOS DE DESPACHO son: 1- Factura comercial o una factura pro-forma. 2- Conocimiento de Embarque o Guía Aérea. 3- Certificado Sanitario o Fitosanitario (cuando proceda). 4- Certificado de Origen. 5- Formulario 7553 Manifiesto de Despacho (Entry Manifest), o el Formulario 3461 Solicitud y Permiso Especial para Despacho Inmediato (Application and Special Permit for Immediate Delivery) para la entrada inmediata de frutas y verduras o algún otro formulario de despacho de mercancías exigido por el director del distrito. 6- Prueba del derecho de ingreso de la mercancía en el país. 7- Lista de bultos, si procediera. 8- La declaración de despacho de la mercancía tiene que ir acompañada de la prueba de pago de una fianza para cubrir posibles gravámenes, impuestos y sanciones. En los diez días hábiles siguientes a la autorización de entrada de la mercancía, se deberá presentar un resumen de la documentación de despacho, acompañada de una estimación monetaria de los derechos de aduana. PROCEDIMIENTO EN ADUANA: 1. El exportador manda la mercancía y manda una notificación previa a la FDA: 2 horas antes de la llegada por carretera, 4 horas antes por avión o ferrocarril y 8 horas antes por vía marítima. 2. La empresa de transporte notifica al importador o a su agente (customs broker), de la llegada de la mercancía. 3. La "entrada" se hace en el puerto de llegada, a menos que se hayan hecho arreglos para transporte bajo fianza. 4. Inspectores de la Aduana, y a veces los de la FDA, revisan los documentos y deciden si realizar una inspección física. En la inspección velan que no haya contrabando, que el producto y la cantidad sean como se indica en los documentos y que el marcado de país de origen sea el correcto. Verifican si se aplica alguna cuota. 5. Si ve alguna posible infracción, en los documentos o mercancía, se podrá enviarla al USDA en el puerto (productos agrícolas frescos, carne y pescado procesados). Allí se ve si el producto cumple con las normas de condición de calidad y residuos de pesticidas. 6. Si la FDA pide una muestra, se manda fuera del puerto, en donde se aplican las leyes de productos de baja acidez y acidificados, aditivos, empaquetado, residuos de pesticidas, HACCP y Buenas Prácticas de Manufactura. 7. También revisa la etiqueta, inclusive la lista de ingredientes y el contenido nutricional. 8. Para los productos bajos en acidez o acidificados, los documentos deben llevar el número de Food Canning Establishment (FCE) y de Submission Identifier (SID). 9. El importador paga el costo del envío, la inspección y el retorno a la Aduana. 10. Muchas veces, cuando la FDA encuentra una infracción, el importador puede solicitar permiso para reacondicionar el producto y reenviar una muestra a la FDA

REQUISITOS NACIONALES Y PRIVADOS

Además de los requisitos de USA deberá cumplirse con los requisitos establecidos en la legislación nacional del país exportador y con los requisitos privados de los clientes

LISTA DE REVISION

Dependiendo de su producto, marque con una "X" los requisitos de acceso al mercado de los EEUU que demandan su atención:

Requisitos Generales:

- Ley del Bioterrorismo
- Embalaje de madera
- Empaque y marcado
- Buenas prácticas agrícolas
- Buenas prácticas de manejo de empaque y utensilios
- Procedimientos operativos estándares de sanitización (POES)
- Etiquetado e información nutricional
- Ley Cool
- Productos orgánicos
- Trazabilidad
- Certificaciones
- Registro de marca

Requisitos para el Ingreso de Productos Frescos:

- Admisibilidad del producto
- Marketing orders
- Normas de calidad
- Límite máximo de residuos químicos
- Uso correcto y armonización de plaguicidas
- Medidas sanitarias y fitosanitarias
- Acuerdo CITES

Requisitos para el Ingreso de Productos Procesados:

- Productos de baja acidez y acidificados,
- Colorantes y aditivos para alimentos
- Normas de identidad
- Buenas prácticas de manufactura, (BPM)
- HACCP

Procedimientos y documentación en fronteras:

- Documentos de despacho
- Procedimientos de aduana
- Partida arancelaria y aranceles
- Requisitos de cuotas de importación
- Procedimientos aduaneros
- Reglas de origen
- Licencias y permisos de importación
- Cumplimiento de salvaguardias
- Requerimientos migratorios

Esta ficha técnica ha sido elaborada gracias al financiamiento del Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y el Fondo Multilateral de Inversiones (FOMIN), bajo el Convenio de Cooperación ATN/ME-10013-RG y el apoyo del Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria, OIRSA y el Instituto Salvadoreño de Formación Profesional, INSAFORP. 1° Edición. San Salvador, El Salvador, C.A, febrero de 2009. © Copyright 2009. Para mayor información contactar a la Corporación de Exportadores de El Salvador COEXPORT: Avenida La Capilla #359-A, Col. San Benito, San Salvador, El Salvador. PBX: (503) 2212-0200 Fax: (503) 2243-315. Email: service@coexport.com www.coexport.com