



Guía práctica para exportar productos agrícolas a Corea del Sur, Japón y Singapur

Seonggyun Shin*
Juliana Almeida**

**Banco
Interamericano de
Desarrollo**

Sector de Integración
y Comercio

NOTA TÉCNICA
IDB-TN-467

Septiembre 2012

Guía práctica para exportar productos agrícolas a Corea del Sur, Japón y Singapur

Seonggyun Shin*
Juliana Almeida**



Banco Interamericano de Desarrollo

2012

Catalogación en la fuente proporcionada por la
Biblioteca Felipe Herrera del
Banco Interamericano de Desarrollo

Shin, Seonggyun.

Guía práctica para exportar productos agrícolas a Corea Del Sur, Japón Y Singapur / Seonggyun Shin,
Juliana Almeida.

p. cm. (IDB Technical Note; 467)

1. Exports—Asia. 2. Asia—Commerce—Latin America. I. Almeida, Juliana. II. Inter-American
Development Bank. Integration and Trade Sector. III. Title. IV. Series.

JEL Code: Q13

Keywords: Guía Exportación Asia, Requisitos Sanitario y Fitosanitario, Asia, Alimentos.

<http://www.iadb.org>

Las opiniones expresadas en esta publicación son exclusivamente de los autores y no necesariamente reflejan el punto de vista del Banco Interamericano de Desarrollo, de su Directorio Ejecutivo ni de los países que representa.

Se prohíbe el uso comercial no autorizado de los documentos del Banco, y tal podría castigarse de conformidad con las políticas del Banco y/o las legislaciones aplicables.

Copyright © 2012 Banco Interamericano de Desarrollo. Todos los derechos reservados; este documento puede reproducirse libremente para fines no comerciales.

Considerando las actualizaciones constantes que sufren las legislaciones de cada país, es de responsabilidad de los usuarios de esta publicación verificar, junto a las autoridades sanitarias y fitosanitarias oficiales, si los requisitos de exportación apuntados todavía siguen vigentes.

*Department of Food and Nutrition/ Hanyang Women's College

**Especialista en Comercio e Integración del Banco Interamericano de Desarrollo

Tabla de Contenido

I.	Requisitos para exportar a Corea del Sur	3
1.	Estructura y función de las autoridades sanitarias y fitosanitarias nacionales.....	3
1.1	Normativa sanitaria y fitosanitaria	3
1.2	Autoridades sanitarias y fitosanitarias	5
2.	Pasos para exportar	7
2.1	Licencias de importación.....	7
2.2	Notificación	7
2.3	Registro de importadores.....	7
2.4	Inspección.....	10
3.	Requisitos sanitarios y fitosanitarios de exportación.....	11
3.1	Normas de etiquetado	11
3.2	Análisis de riesgo y puntos críticos de control	12
3.3	Regulación sobre límites máximos de residuos químicos y contaminantes.....	14
3.4	Trazabilidad	16
3.5	Normas de envase y embalaje	16
3.6	Almacenamiento y transporte.....	17
4.	Requisitos sanitarios y fitosanitarios específicos por producto	18
4.1	Frutas, vegetales y subproductos	18
4.2	Carne, productos cárnicos y otros productos de origen animal	19
4.3	Productos de pesca.....	19
4.4	Otras normativas importantes	19
II.	Requisitos para exportar a Japón.....	23
1	Estructura y función de las autoridades sanitarias y fitosanitarias nacionales.....	23
2.	Pasos para exportar	24
2.1	Procedimientos de importación e inspecciones	24
3.	Requisitos sanitarios y fitosanitarios de exportación.....	25
3.1	Certificación JAS	27
3.2	Etiquetado.....	28

3.3	Niveles máximos permitidos de productos químicos y contaminantes	29
3.4	Aditivos alimentarios.....	30
3.5	Trazabilidad	30
3.6	Reglas para el envasado.....	32
4	Requisitos sanitarios y fitosanitarios específicos por producto	33
4.1	Frutas, vegetales y subproductos	33
4.2	Carne, productos cárnicos y otros productos de origen animal	35
4.3	Productos de pesca.....	35
4.4	Otras normativas importantes.....	36
III.	Requisitos para exportar a Singapur	37
1.	Estructura y función de las autoridades sanitarias y fitosanitarias nacionales.....	37
2.	Pasos para exportar	38
2.1	Registro en el AVA	38
2.2	Permiso de Importación.....	39
2.3	Importación de alimentos específicos.....	39
3.	Requisitos sanitarios y fitosanitarios de exportación.....	39
3.1	Aditivos y colorantes	39
3.2	Buenas prácticas de manufactura	41
3.3	Programa de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP).....	42
3.4	Metales pesados	42
3.5	Embalaje y etiquetado	42
3.6	Almacenamiento y transporte.....	44
4.	Requisitos sanitarios y fitosanitarios específicos por producto	45
4.1	Carne, productos cárnicos y otros productos de origen animal	45
4.2	Productos de pesca.....	47

I. REQUISITOS PARA EXPORTAR A COREA DEL SUR

1. Estructura y función de las autoridades sanitarias y fitosanitarias nacionales

1.1 Normativa sanitaria y fitosanitaria

El Gobierno de Corea ha emitido diferentes leyes con el fin de garantizar la calidad de los alimentos. Todas estas leyes y regulaciones se rigen por la Ley Marco sobre Seguridad Alimentaria (*Framework Act on Food Security*). La Ley de Inocuidad Alimentaria (*Food Sanitation Act*) es la principal ley que regula el control de la calidad de los alimentos. Además de ésta, existen otras leyes que regulan los diferentes tipos de alimentos.

Tabla 1. Leyes y regulaciones para la seguridad de alimentos

Categoría	Leyes y regulaciones	Ministerio encargado
General	Ley de Saneamiento de Alimentos Código de Alimentos y Código de Aditivos para Alimentos. Estándares de Etiquetado	Ministerio de Salud y Bienestar (<i>Ministry of Health and Welfare- MHW</i>)
Productos específicos	Ley de Sanidad Alimentaria Estándares de Etiquetado.	Ministerio de Salud y Bienestar (<i>Ministry of Health and Welfare- MHW</i>)
	Ley de Sanidad del Ganado	Ministerio de Alimentación, Agricultura, Forestal y Pesca (<i>Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fishery, MIFAFF</i> por sus siglas en inglés)
	Ley para el Control de los Productos de Pesca	Ministerio de Alimentos, Agricultura, Forestal y Pesca (<i>Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fishery, MIFAFF</i> por sus siglas en inglés)
	Ley para el Control de la Calidad del Agua Potable	Ministerio del Medio Ambiente (<i>Ministry of Environment</i>)
	Ley para el Control de la Calidad de los Alimentos en las escuelas	Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología (<i>Ministry of Education, Science and Technology</i>)

El Código Alimentario (*Food Code*) provee los estándares y especificaciones para los productos alimenticios en general. Los niveles máximos de residuos de contaminantes, pesticidas, medicamentos veterinarios, metales pesados en los alimentos están contenidos en este código. Por otra parte, el Código de Aditivos Alimentarios (*Food Additive Code*) determina el uso y cantidad máxima permitida de aditivos para alimentos. Adicionalmente, hay otros estándares y guías, como: i) Estándares de etiquetado para alimentos; ii) Guías para determinar la vida útil de los alimentos; iii) Guía para los alimentos con alto contenido calórico y bajo valor nutricional; iv) Evaluación de seguridad de los alimentos genéticamente modificados; v) Estándares de etiquetado para organismos genéticamente modificados; vi) Guías para uso temporal de aditivos para alimentos; vii) Guía para importar alimentos; y viii) Guía para la inspección de alimentos importados.

La importación de productos de origen animal está reglamentada por la Ley de Saneamiento de Productos de Ganadería (*Livestock Product Sanitation Act*), en la cual se especifican los estándares para la producción, el monitoreo de residuos de medicamentos veterinarios, el Programa de Control Microbiológico para Carnes, los estándares de procesamiento, etc. También se determinan los estándares de etiquetado y las declaraciones e inspecciones para productos importados de origen animal.

Los requerimientos de cuarentena animal y vegetal siguen los parámetros de los estándares internacionales, los cuales están determinados por la Organización Mundial de Sanidad Animal (*World Animal Health Organization-OIE*) y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (*International Plant Protection Convention-IPPC*).

El proceso de cuarentena para productos de origen animal está sujeto a las siguientes regulaciones: i) Directriz de alcances y normas (para la esterilización, pasteurización, procesamiento de artículos designados); ii) Métodos para la cuarentena y estándares para artículos designados para cuarentena y iii) Áreas prohibidas de importación de productos designados para cuarentena.

Por otra parte, el objetivo de la Ley de Protección de Plantas (*Plant Protection Act*) es contribuir con la seguridad y promoción de la producción agrícola y forestal a través de la adopción de las medidas de cuarentena necesarias para los vegetales tanto importados como exportados.

1.2 Autoridades sanitarias y fitosanitarias

Los temas relacionados con medidas sanitarias y fitosanitarias se dividen en dos categorías:

- i) Inspección con el fin de asegurar la calidad de los alimentos.
- ii) Cuarentena con el fin de proteger la vida animal y vegetal.

Los principales organismos que controlan la calidad de los alimentos en Corea son el Ministerio de Agricultura, Forestal y Pesca (*Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries*), el cual cuenta con la Agencia de Inspección y Cuarentena Animal, de Plantas y de Productos de la Pesca Animal (*Plant and Fisheries Quarantine and Inspection Agency-QIA*), agencia encargada de dar cumplimiento de la Ley de Cuarentena Vegetal. Sus principales funciones son las siguientes:

- Inspección y cuarentena de productos animales, de ganadería y piensos que son importados o exportados del país.
- Inspección y manejo de la inocuidad de los productos de ganadería.
- Destrucción del ganado cuando se requiere y desarrollo de sustancias biológicas.
- Inspección y evaluación de medicamentos veterinarios.
- Desarrollo e implementación de políticas para la protección y bienestar animal.
- Inspección y cuarentena de vegetales y productos vegetales que se exportan o importan.
- Vigilancia de vegetales domésticos.
- Inspección, cuarentena y supervisión de productos de pesca.

Tabla 2. Departamentos encargados de seguridad alimentaria

Departamento de Cuarentena de Plantas (*Plant Quarantine Department-QIA*): Su propósito es proteger de plagas exóticas la agricultura, bosques y medio ambiente coreano.

Departamento de Seguridad de Productos de Ganadería (*Livestock Product Safety Department*): Los principales roles son el control de la inocuidad de los productos alimenticios de origen animal, estándares de etiquetado, HACCP, cuarentena e inspección de productos de origen animal para exportación o importación; trazabilidad de ganado y carne bovina.

Departamento de Seguridad de Productos de Pesca (*Fishery Product Safety Department*): Los principales objetivos son la cuarentena, inspección y control de calidad de los productos de pesca para exportación e importación; administración del sistema de control de inocuidad de productos de pesca, control de la calidad, producción limpia para el ambiente, trazabilidad; etiquetado y cooperación internacional de cuarentena e inspección de los productos pesqueros.

Administración de Alimentos y Medicamentos de Corea (*Korea Food and Drug Administration-KFDA*): Es una dependencia del **Ministerio de Salud y Bienestar** (*Ministry for Health and Welfare (MHW)*) y su responsabilidad principal es velar por la inocuidad de los alimentos, cosméticos, productos farmacéuticos y equipos médicos que no son controlados por el MIAFF. Realiza inspección de alimentos importados con el objetivo de prevenir cualquier problema sanitario que pueda afectar la inocuidad de los alimentos.

Ministerio de Economía del Conocimiento (*Ministry of Knowledge and Economy-MKE*): reglamenta las importaciones y exportaciones y la inversión extranjera directa. Dentro de este ministerio se encuentra la **Comisión de Comercio de Corea** (*Korean Trade Commission-KTC*) la cual brinda asesoría en materia comercial e investiga prácticas comerciales desleales, haciendo el seguimiento de los compromisos con la OMC¹.

Por otra parte, existen cuatro leyes que regulan los intercambios con otros países:

- i) Ley de Comercio Exterior (*Foreign Trade Act*): regula la exportación e importación de bienes.
- ii) Ley de Aduanas (*Customs Act*): regula el control de aduanas y el cobro de aranceles.
- iii) Ley de Medidas Correctivas de Comercio y el Decreto de Medidas Correctivas de Comercio (*Trade Remedy Act* y *Trade Remedy Decree*): regulan la investigación y supervisión de prácticas comerciales desleales.
- iv) Decreto de Aplicación de la Ley de Comercio Exterior (*Enforcement Decree of Foreign Trade Act*) contiene la aplicación de la Ley de Comercio Exterior.

¹ Estudio para la identificación de requisitos, acceso a mercado y regulaciones para el ingreso de productos alimenticios a Corea. PromPeru.

2. Pasos para exportar

2.1 Licencias de importación

La gran mayoría de productos pueden ser exportados a Corea sin ninguna licencia previa, pero se requiere una declaración de importación al momento de realizar el ingreso en Corea y éstos serán sometidos a sistemas de control dependiendo de la clasificación que tenga el importador en el servicio de aduanas. Si el importador tiene un historial de no conformidad, sus productos serán inspeccionados automáticamente.

2.2 Notificación

De acuerdo con la Ley de Inocuidad Alimentaria (*Food Sanitation Act*) para importar alimentos se debe realizar una notificación ante el KFDA con la siguiente información: lista de ingredientes, detalles y procesos de fabricación, informe o certificado de inspección, etiquetado coreano, y otros. Si el producto es aprobado por la inspección que realiza el KFDA, la oficina de aduanas realizará el proceso de notificación de importación, según la Ley de Aduanas. Si es rechazado en la inspección, el producto puede ser devuelto, destruido o utilizado para un propósito diferente².

Cualquier producto que esté sujeto a cuarentena no podrá ingresar al país hasta que no se haya aprobado el análisis de riesgo de acuerdo a lo que dispone la reglamentación coreana.

2.3 Registro de importadores

El Gobierno de Corea introdujo el registro de los importadores -el Sistema Buenas Prácticas de Importación (*GIP Importer*)- con el fin de facilitar la importación de productos de plantas productoras registradas. En estos casos no se requiere inspección y el producto puede ingresar al país bajo un sistema *fast-track*. Para realizar el registro como importador, se debe llenar el formulario que se encuentra en la página web del KFDA y adjuntar los documentos necesarios.

Para más información sobre el Sistema GIP Importer ver:
<http://eng.kfda.go.kr/index.php>
<http://www.foodnara.go.kr/importfood/src/statute/enterprise.jsp>

² *Ibid.* p 16.

Los criterios para certificar una planta o establecimiento exportador están basados en las buenas prácticas de manufactura (BPM), los cuales incluyen:

i) Criterios de seguridad para ingredientes y embalaje:

- Cuando se realiza una prueba de los ingredientes o embalaje, los resultados de la misma deben ser guardados como registro.
- Los ingredientes y embalajes deben ser tratados de una manera limpia e higiénica.

ii) Criterios de seguridad para las instalaciones del sitio de fabricación:

- Las instalaciones deben estar ubicadas a una distancia de 20 metros de excrementos de animales, químicos contaminantes o debe tener diseñado un plan de protección contra estos contaminantes.
- El establecimiento debe tener un buen sistema de ventilación.
- El área de trabajo debe estar debidamente separada de áreas de potenciales contaminaciones.
- Las áreas de tratamiento de ingredientes, manufactura/procesamiento y empaque deben estar separadas, a menos que todo el proceso se realice automáticamente o las características del producto no lo requieran.
- Las facilidades deben tener un drenaje adecuado para prevenir cualquier contaminación.
- Los materiales para el piso, paredes y techos debe ser a prueba de agua.
- Las puertas, ventanas, ventilaciones y drenajes deben tener protección contra insectos, ratas y polvo.
- Las superficies de los equipos y herramientas que tienen contacto directo con los pisos deben ser a prueba de agua (acero inoxidable, aluminio, polímero de fibra reforzado y teflón).
- Los congeladores, refrigeradores y calefacciones deben tener termostatos y estos deben manejarse y tener la temperatura adecuada.
- Los baños deben mantenerse limpios y poderse limpiar con agua.
- Los baños deben estar equipados con áreas para la higiene personal.
- Los equipos para detectar y remover materiales extraños, tales como los detectores de metales, deben ser operados y manejados de forma correcta.

- Las áreas destinadas a almacenamiento, manufactura/procesamiento y empaque deben mantenerse limpias.

iii) Criterios de higiene del personal:

- El personal que tenga contacto directo con los alimentos deberá utilizar un uniforme, gorro y zapatos higiénicos y no tener ningún objeto personal durante el trabajo, como anillos y pulseras, con el fin de prevenir cualquier contaminación que provenga de éstos.
- -Cuando se ingrese al área de trabajo, la persona debe llevar a cabo la limpieza de sus manos, desinfección, entre otros.
- -Las personas que presentan diarrea, supuraciones u otras enfermedades contagiosas no deben manipular alimentos.

iv) Criterios para la administración de la seguridad de alimentos durante su manufactura y procesamiento:

- Los equipos y herramientas que se utilicen directamente en el proceso de manufactura y procesamiento de alimentos deben estar limpios y pasteurizarse después de su uso.
- Durante el procesamiento de los alimentos, éstos deben ser manipulados de tal manera que se evite cualquier contaminación y propagación de pequeños microorganismos.
- Los contenedores para desperdicios deben poderse sellar de tal manera que se evite el escape de aguas sucias u olores.
- El agua utilizada para el procesamiento y limpieza debe cumplir con los requerimientos de agua potable.
- Los ingredientes y productos finales deben ser almacenados y transportados en la manera y temperatura apropiadas, dependiendo de sus características.

v) Criterios de seguridad para productos terminados:

- Los productos terminados deben ser probados por el importador GIP basado en el país de origen y los resultados deben estar disponibles durante un año más posterior a la fecha de vencimiento del producto.
- El producto final debe almacenarse de manera higiénica con el fin de evitar cualquier contaminación por microorganismos.

- Los ingredientes y el empaque deben ser sometidos a pruebas con el fin de evitar cualquier peligro.

La Ley de Inocuidad Sanitaria (*Food Sanitation Act*) está disponible en: <http://www.law.go.kr>

2.4 Inspección

Los productos agropecuarios exportados a Corea deben pasar por un proceso de inspección y, en determinado caso, de cuarentena. Alimentos procesados y aditivos alimentarios están sujetos únicamente a inspección. Sin embargo, los productos de origen animal y los vegetales frescos para consumo humano están sujetos a procedimientos adicionales de cuarentena.

La QIA inspecciona productos de origen animal y de pesca, mientras que KFDA inspecciona alimentos procesados y aditivos alimentarios. El procedimiento de inspección se inicia con la tramitación de un formulario por parte del importador, el cual debe estar acompañado por una aprobación de importación y otros documentos necesarios según el tipo de alimento que se esté importando. Este formulario puede ser encontrado en:

http://eng.kfda.go.kr/admin_content/kfda/libs/download.php?av_id=ENG_RUL_E&savename=520060510_01.pdf&filename=52006510_01.pdf

Las inspecciones que se llevan a cabo se dividen en:

- Inspección de documentos: Se inspecciona los documentos, incluyendo el etiquetado de los alimentos.
- Inspección organoléptica: Esta inspección comprende el contacto visual y de tacto.
- Inspección de laboratorio: Se basa en las pruebas físicas, químicas y microbiológicas de los alimentos.
- Inspección arbitraria: Dependiendo de la categoría del alimento, el inspector lleva a cabo una inspección organoléptica y de muestreo en el área de almacenamiento. Si el producto requiere una inspección de laboratorio, esta es llevada a cabo por el KFDA o entidad reconocida para realizarla de acuerdo al *Food Code* y *Food Additive Code*.

Cuando el producto cumple con los requisitos establecidos por la regulación, se emite un certificado de importación para su posterior liberación por parte de la aduana. Si el producto no cumple los requisitos puede devolverse a su lugar de origen o destruirse. Una vez que el

producto importado ingresa al mercado coreano, está sujeto a las mismas normas de vigilancia que los productos locales.

Para mayor información sobre los diferentes requisitos de importación ver:
<http://eng.kfda.go.kr/index.php>

3. Requisitos sanitarios y fitosanitarios de exportación

3.1 Normas de etiquetado

Las Normas de Etiquetado de Alimentos (*Food Labeling Standards*) establecen los requisitos de etiquetado. El idioma de la etiqueta puede ser extranjero, pero acompañado de su traducción al coreano. Con el fin de cumplir con este requisito, puede ponerse una etiqueta con los datos en coreano, sin embargo éste no debe cubrir el nombre del producto en el idioma del país de procedencia ni otros datos importantes, como la fecha de vencimiento.

El nombre del producto debe ser el mismo que se notificó en el certificado de importación. Por otra parte, en caso que se haya utilizado un sabor artificial, el nombre del ingrediente debe incluir “*flavor*” con el mismo tamaño de letra o más grandes de los que aparecían en la etiqueta, y marcado como “*artificial flavor added/contained*” o “*artificial flavor added/contained*” debe aparecer al lado del nombre del producto. La dirección del fabricante puede aparecer en los caracteres originales, es decir, no tiene que ser traducida al coreano. La fecha de fabricación es obligatoria para los siguientes productos: azúcar, sal, comestibles, bebidas alcohólicas, excepto aquellas que tienen bajo contenido de alcohol.

Está totalmente prohibido el uso de etiquetado falso o que pueda inducir a algún error. La Ley de Inocuidad Alimentaria (*Food Sanitation Act*) también prohíbe el uso de etiquetado falso o avisos publicitarios en los productos. Por otra parte, se requiere que el etiquetado sea claro, para evitar cualquier confusión con los medicamentos. Los requisitos básicos de una etiqueta son los siguientes:

- Nombre del producto
- Tipo de alimento
- Nombre de la compañía y ubicación
- Fecha de elaboración
- Fecha de vencimiento
- Contenido neto con calorías
- Ingredientes y sus proporciones
- Datos de nutrición
- Datos adicionales que se requieran según el producto.

Los siguientes productos están exentos de los requerimientos tradicionales de etiquetado:

- **Productos agrícolas:** como granos, productos de pesca como pescados congelados, frutas, siempre y cuando no estén dentro de ningún tipo de empaque.
- **Insumos para la fabricación de alimentos:** En este caso el nombre del producto, nombre del fabricante, fecha de fabricación y la fecha de vencimiento deben aparecer en la etiqueta en inglés o en el idioma del país de origen.
- **Organismos genéticamente modificados para alimentos:** Los alimentos que contienen organismos genéticamente modificados deberán tener esta indicación establecida en su etiqueta, de acuerdo al Artículo 10 de la Ley de Inocuidad Alimentaria (*Food Sanitation Act*) y la Normativa de etiquetado para alimentos que provienen de organismos modificados genéticamente (*Labelling standards for food from genetically modified organisms*).

Mayor información puede encontrarse en:

<http://www.kfda.go.kr/eng/index.do?searchKeyCode=122&nMenuCode=43>

3.2 Análisis de riesgo y puntos críticos de control

El Análisis de riesgo y puntos críticos de control (*Hazard Analysis and Critical Control Points-HACCP*) es un método operativo que ayuda a las empresas a identificar los riesgos para la inocuidad de los alimentos producidos. En Corea el HACCP es regulado por la Ley de Inocuidad

Alimentaria (*Food Sanitation Act*). En algunas plantas de producción es recomendado, mientras que en otras es obligatorio. El HACCP es obligatorio para los siguientes productos:

- Alimentos procesados de pescado.
- Pescados, mariscos y subproductos congelados.
- Pizzas, albóndigas y fideos congelados.
- Aperitivos congelados
- Bebidas sin ningún proceso de evaporación.
- Repollo esterilizado en contenedores sellados.

Las compañías que producen los alimentos anteriores deben implementar el HACCP bajo los siguientes parámetros:

- Estructurar un equipo para implementar/fiscalizar el cumplimiento del HACCP, con funciones específicas para cada integrante.
- Especificar las características de los alimentos: nombre, tipo, forma, ingredientes y aditivos que contienen, estándares para productos finales, precauciones en su almacenamiento y distribución, fecha de vencimiento, procesos de embalaje y materiales de embalaje, entre otros.
- Identificar los consumidores de sus alimentos: definir el tipo de consumidor y los métodos de consumo (Ejem. Si el alimento se debe calentar o no antes de consumirlo).
- Diagrama de flujo con los procedimientos de cada unidad de producción, distribución del área de trabajo, ventilación, servicios públicos.
- Revisar todo tipo de peligros potenciales: biológicos, químicos y físicos para cada ingrediente y aditivos.
- Determinar los puntos críticos de control, su monitoreo y métodos de control.
- Desarrollar métodos de auditoría y procesos, documentación de auditoría y el plan HACCP.
- Desarrollar la documentación correspondiente y el método de mantenimiento de registros.

En general el sistema HACCP contiene requerimientos relacionados con:

- Administración de los establecimientos.
- Prácticas de higiene.
- Manejo del equipo para manufactura, proceso y embalaje.
- Manejo del agua utilizada en la producción.
- Manejo del almacenamiento y transporte.
- Auditorías.
- Procedimientos.

3.3 Regulación sobre límites máximos de residuos químicos y contaminantes

El Código Alimentario (*Food Code*) contiene los requisitos relacionados con residuos de químicos adicionados a los alimentos, como plaguicidas y medicamentos veterinarios, sean éstos patógenos, metales pesados (mercurio, plomo, cadmio, etc.), materiales radioactivos, toxinas entre las que se incluyen las microtoxinas. Para más información sobre la lista completa de químicos y residuos, se puede visitar la página de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Corea (*Korean Food and Drug Administration-KFDA*).

3.3.1 Plaguicidas

El Código Alimentario (*Food Code*) determina las cantidades máximas que pueden ser utilizadas de ciertos tipos de plaguicidas. En los casos en que los límites de residuos para ciertos pesticidas no estén establecidos en el Código Alimentario, deben utilizarse los establecidos por:

- El *Codex Alimentarius Commission*
- Los límites establecidos para los vegetales que están clasificados en la misma categoría por el Código Alimentario.

3.3.2 Medicamentos veterinarios

Los límites de tolerancia para los medicamentos veterinarios aparecen en el Código Alimentario. Los medicamentos que no estén aprobados bajo la regulación coreana no deben estar presentes en ningún tipo de alimento. Si algunos de los componentes de los piensos no tienen regulación específica en materia de residuos de medicamentos veterinarios, se aplicará la que esté relacionado con “carnes” o “pescados”.

Deberán ser respetados los límites de residuos establecidos en los productos que se fabriquen utilizando materias primas para las cuales hay límites establecidos., En caso que se presente una variación en el contenido de agua en el producto luego de su procesamiento, los límites se fijarán de acuerdo al contenido final. Si a nivel nacional o en el *Codex Alimentarius* no existen límites para ciertos medicamentos veterinarios, se debe seguir los que están establecidos para especies animales similares.

3.3.3 Toxinas

El Código Alimentario (*Food Code*) establece los límites máximos de toxinas aceptados según el tipo de producto importado. La tabla abajo ofrece algunos ejemplos de estos límites.

Tabla 3. Ejemplo de estándares para toxinas

Toxinas y alimentos	Límites
Aflatoxinas B₁, B₂, G₁ and G₂	
Cereales, legumbres, maní, oleaginosos y subproductos Productos de cereales y legumbres (sin estándares o especificación) Salsas tradicionales excluyendo Meju, polvo de pimiento.	No más de 15 µg/kg (B ₁ no debe ser menos de 10 µg/kg)
Aflatoxina M₁	
Leche cruda antes de ser procesada	No más de 0.5 µg/kg
Patulina	
Jugo de manzana, concentrado de jugo de manzana (aquí se incluye el que es utilizado para producción, considerando su nivel de concentración)	No más de 50 µg/kg
Fumonisina	
Maíz	No más de 4 mg/kg (vitaminas B ₁ y B ₂ combinadas)
Maíz procesado (molido, cortado), harina de maíz	No más de 2 mg/kg (vitaminas B ₁ y B ₂ combinadas)
Ochratoxina A	
Trigo, cebada, , cebada, centeno Granos de café verde y tostado	No más de 5 µg/kg
Café instantáneo	No más de 10 µg/kg

Fuente: *Food Code*

3.4 Trazabilidad

El sistema de trazabilidad está regulado en el Artículo 49 de la Ley de Inocuidad Alimentaria (*Food Sanitation Act*) y es voluntario para los empresarios de la industria de alimentos. La persona que quiera tener reconocido su sistema de trazabilidad debe enviar una solicitud al KFDA y debe cumplir con los requisitos establecidos por esta entidad. Una vez que el registro ha sido aprobado, podrá poner en el empaque de sus productos el logo oficial del sistema de trazabilidad el cual es válido por tres años, renovables.

Conjuntamente con el formulario llenado, que debe ser enviado al KFDA, el empresario debe enviar su plan de trazabilidad que debe incluir lo siguiente:

- Información sobre la estructura general de todo el sistema de trazabilidad, en el cual se deben incluir las herramientas con las cuales se implementa: Computadora con el tipo de Hardware y Software respectivo, base de datos, etc.
- Información sobre los alimentos designados para la trazabilidad incluyendo el nombre de la comida, tamaño del empaque, registro de producción y distribución por un año.
- Información sobre la distribución, venta y lugar de almacenamiento.
- Plan de recuperación y destrucción del producto cuando aparecen problemas.

La comida importada que está dentro de este sistema de trazabilidad deberá tener la siguiente información disponible en internet: número de registro de trazabilidad, agencia importadora, país de origen, nombre y dirección del fabricante, fecha de fabricación y de vencimiento e ingredientes.

Mayor información disponible en:

<http://www.kfda.go.kr/>

<http://www.tfood.go.kr/> (página del sistema de trazabilidad- en coreano únicamente).

3.5 Normas de envase y embalaje

La Ley de Inocuidad Alimentaria (*Food Sanitation Act*) especifica las normas para el embalaje y/o envase de frutas y verduras congeladas. Todos los envases y embalajes de las frutas y verduras deberán ser inspeccionados en el momento de la importación, con el objetivo de evitar que ingrese al país cualquier tipo de plaga o bacteria, presente en los materiales utilizados en el embalaje.

De acuerdo con el Reglamento Ministerial de la Ley de Comercio Exterior (*Ministerial Ordinance of the Foreign Trade Act*) aquellos productos que contengan doble empaque deberán contar con etiquetado en su embalaje interior y no podrá utilizarse ninguna fotografía de frutas o ingredientes en aquellos productos que contengan sabores artificiales. Para aquellos cuyo empaque interior tenga un área superior a los 30 cm² deberá especificarse en dicha área el nombre del producto, el contenido neto con las calorías correspondientes, la fecha de vencimiento y los nutrientes³.

3.6 Almacenamiento y transporte

En el Código Alimentario (*Food Code*) están determinadas las normas generales de almacenamiento, transporte y requerimientos específicos para ciertos productos. Sin embargo, aquí se ofrece un pequeño resumen sobre las regulaciones generales establecidas para los alimentos.

Todos los alimentos deben estar almacenados en lugares frescos y limpios. Los alimentos congelados o que necesitan refrigeración deben ser almacenados en locales que dispongan de sistema de refrigeración. La regulación prevé la temperatura máxima del local de almacenamiento y transporte para ciertos productos. Alimentos tales como los productos procesados de pescado, fideos refrigerados, leche de soya esterilizada, kimchi esterilizado, pescado fermentado y mariscos salados fermentados, bebidas fermentadas deben ser almacenados a menos de 10°C. Comida preparada y salmón ahumado deben ser almacenados a menos de 15°C.

Una vez que los alimentos congelados hayan sido descongelados, no deben volverse a congelar o venderse como comida refrigerada. Además, los alimentos no deben absorber ninguna clase de humedad. Para mayor información sobre el almacenamiento y transporte de alimentos, puede consultar el siguiente vínculo del Código Alimentario (Capítulo 2, Sección 6):

<http://eng.kfda.go.kr/index.php>

³ Exporter Guide Seoul ATO – Republic of Korea 2010. Global Agricultural Information Network. USDA Foreign Agricultural Service, p. 12.

4. Requisitos sanitarios y fitosanitarios específicos por producto

4.1 Frutas, vegetales y subproductos

Las frutas y verduras requieren la realización previa de análisis de riesgo de plaga. Los importadores deben presentar una notificación de importación para los productos sujetos a cuarentena vegetal y un formulario de Solicitud de Inspección a la Agencia de Cuarentena e Inspección de Plantas, Animales y Productos de Pesca (*Animal Plant and Fisheries Quarantine and Inspection Agency-QIA*). Cuando se solicite la notificación de importación para productos sujetos a cuarentena vegetal y se solicite inspección, se debe presentar al Servicio Nacional de Cuarentena Vegetal el certificado fitosanitario expedido por el país exportador. Después que los productos hayan sido sometidos a un proceso de inspección y éste haya sido aprobado, se emite el certificado. De lo contrario los productos podrán ser devueltos a su lugar de origen o serán destruidos. Los análisis de riesgo de plagas son desarrollados por el QIA de acuerdo a la Ley de Protección de Plantas (*Plant Protection Act*) mientras que la inspección es llevada a cabo por la Administración de Alimentos y Medicamentos de Corea (*Korea Food and Drug Administration*) (de acuerdo a lo estipulado en la Ley de Inocuidad Alimentaria (*Food Sanitation Act*)).

Más información disponible en: <http://www.naqs.go.kr/>

Las plantas destinadas para plantaciones y cultivos están sujetas a una prueba que consiste en sembrarlas en áreas aisladas por cierto período de tiempo con el fin de probar que están libres de plaga. Los productos sujetos a esta prueba son los capullos de flores, patatas, patatas dulces y plantas para comercialización, árboles frutales, fresas, rosas o cerezas ornamentales. Los períodos de inspección son dos años para árboles frutales.

Con el fin de prevenir la introducción de plagas nocivas en las plantas provenientes del exterior, el Servicio Nacional de Cuarentena de Plantas (*National Plant Quarantine Service-NPQS*) lleva a cabo tratamientos de cuarentena, que se inicia con una solicitud que puede ser enviada vía fax, mail o en línea en la siguiente página <http://minwon.npqs.go.kr/minwon/index.jsp>

Después de realizarse la solicitud, un inspector la revisa y posteriormente lleva a cabo una inspección y toma de muestra en el sitio. El resultado de la muestra es notificado al interesado y puede ser de autorización o de rechazo.

4.2 Carne, productos cárnicos y otros productos de origen animal

Los alimentos como la carne, huevos y leche fresca y sus subproductos son controlados por el Ministerio de Alimentación, Agricultura, Forestal y Pesca (MIFAFF), bajo la Ley de Saneamientos de Productos de Ganadería (*Livestock Products Sanitation Law*). El MIFAFF lleva a cabo el Programa Nacional de Residuos para Carnes de Corea (*Korean National Residue Program for Meats*), de acuerdo a la Ley de Saneamiento de Productos de Ganadería.

Cuando se desea exportar productos de origen animal a Corea, el país exportador deberá solicitar un Análisis de Riesgo de Importación (IRA) (*Import Risk Analysis*) a la Agencia de Inspección y Cuarentena de Animales, Plantas y Productos de la Pesca (*Animal, Plant and Fisheries Quarantine and Inspection Agency-QIA*). Una vez se ha realizado este análisis de riesgo del producto y se tiene el visto bueno de las autoridades coreanas, se puede iniciar su exportación.

Para más información sobre estos controles visitar el sitio web:
<http://www.nvrqs.go.kr/> y www.qia.go.kr

4.3 Productos de pesca

Los documentos que deben adjuntarse en la solicitud de importación son: Lista de materia prima, ingredientes y procesos de fabricación, etiquetado en idioma extranjero y coreano. La Agencia de Inspección y Cuarentena de Animales, Plantas y Productos de la Pesca (*Animal, Plant and Fisheries Quarantine and Inspection Agency-QIA*) envía el resultado de la inspección al Servicio de Aduanas, autoridad que verifica el cumplimiento con las demás normas de importación. Si el producto no cumple con dichas normas podrá ser devuelto o destruido. Con relación a pescados y almejas, el procedimiento de notificación se realizará luego de que el producto ha llegado a territorio coreano y ha sido almacenado en las instalaciones de la aduana.

4.4 Otras normativas importantes

4.4.1 Productos orgánicos

La Ley de Agricultura Amigable con el Ambiente (*Law on Environmentally Friendly Agriculture*) regula la comercialización de productos orgánicos. Estos productos se cultivan utilizando muy bajas cantidades de pesticidas o ningún tipo de pesticida. También incluye

aquellos productos de ganadería en los cuales no se utilizan medicamentos veterinarios. Los procedimientos para el reconocimiento de los productos orgánicos son:

Administración:

1. El registro de los cultivos de los últimos dos años deben ser anexados con la aplicación (involucra información de los fertilizantes, pesticidas y otras sustancias que hayan sido utilizados en el cultivo de los productos, cantidad de producción, etc.).

Área de cultivo, agua y semillas:

1. El suelo utilizado para el cultivo debe cumplir con los requerimientos de la Ley de Protección Ambiental del Suelo (*Soil Protection Act*).
2. El período de transición para las plantas multianuales es superior a los tres años y para algunas es de dos años. Sin embargo puede ser modificado basado en el historial del campo de cultivo. En todo caso el período de transición debe ser siempre superior a un año.
3. El campo de cultivo para productos que crecen de manera silvestre no puede utilizar sustancias químicas por más de tres años a menos que la sustancia sea permitida.
4. El agua utilizada en el cultivo debe cumplir con el reglamento de la Ley Marco de Política Ambiental (*Framework Act on Environmental Policy*).
5. Las semillas deben ser producidas orgánicamente. Semillas genéticamente modificadas no deben ser utilizadas.
6. Si cerca al cultivo existe alguna fuente de contaminación, este debe tener alguna forma de protección.

Métodos de cultivo:

1. No se permite ningún tipo de fertilizante químico o plaguicida sintético.
2. Las leguminosas, abono orgánico o plantas de raíces largas deben ser cultivadas de acuerdo con un plan de largo plazo.
3. La materia orgánica utilizada en el cultivo debe ser producida orgánicamente.
4. Cuando se utilice abono proveniente de ganado, éste debe ser alimentado con materia prima orgánica y no debe ser tratado con medicamentos veterinarios.
5. Las hierbas, plagas y enfermedades deben ser erradicadas por métodos alternativos, tales como aplicar una rotación adecuada del cultivo, etc.

Control de Calidad:

1. Las instalaciones para el transporte y almacenamiento deben mantenerse limpias y protegidas de contaminación.
2. Para proteger los productos de plagas y enfermedades, deben tomarse todas las medidas preventivas como eliminación del hábitat de las plagas, etc. Si esto no es suficiente se puede utilizar productos químicos, pero sin que estos tengan contacto directo con los productos a ser comercializados.
3. Barreras físicas, sonido, ultrasonido, iluminación, rayos ultravioleta, entre otros, pueden ser utilizados para el control de plagas en los lugares de almacenamiento y *containers* utilizados en el transporte.
4. Si los productos orgánicos son almacenados o transportados con otros productos, se deben tomar medidas preventivas para evitar que se produzcan mezclas entre ellos.
5. La radiación no puede ser utilizada como medida de control de plagas o eliminación de agentes patógenos, etc.
6. Los materiales de empaque deben seguir los requisitos establecidos en la Ley de Inocuidad Alimentaria (*Food Sanitation Act*). Se recomienda que el material sea biodegradable o reciclable.

Para mayor información puede consultarse:

<http://www.law.go.kr/>

<http://www.naqs.go.kr/english/vision/vision.jsp>

4.4.2 Alimentos genéticamente modificados

La regulación de alimentos provenientes de organismos genéticamente modificados distingue entre: organismos vivos modificados genéticamente (OVM) y organismos no vivos modificados genéticamente (no OVM). Los primeros son regulados por la Ley de Inocuidad Alimentaria (*Food Sanitation Act*) y la Ley regulatoria de movimientos transfronterizos de organismos vivos modificados- OVM (*Act on Trans-boundary Movements of Living Modified Organisms*). Si los productos importados no están vivos pero son destinados al consumo humano, se regirán por la Ley de Sanidad Alimentaria (*Food Sanitation Act*). Es importante tener en cuenta que en los

productos clasificados como “orgánicos”, no se permite la presencia de ningún “organismo genéticamente modificado”.

Para más información consultar en: <http://www.biosafety.or.kr/english/index.asp>

II. REQUISITOS PARA EXPORTAR A JAPÓN

1 Estructura y función de las autoridades sanitarias y fitosanitarias nacionales

El propósito de la administración relacionada con la seguridad de los alimentos es proteger la salud de los ciudadanos, a través de normas que regulen estos productos. Su función es llevada a cabo bajo la guía de la Ley Básica de Seguridad Alimentaria (*Basic Food Safety Law*) y leyes relacionadas que incluyen, entre otras, la Ley de Sanidad Alimentaria, Ley de Mataderos, Ley de Control del Negocio de Sacrificio de Aves de Corral y de Inspección de Aves de Corral, Ley de Medidas Temporales para el Mejoramiento de los Métodos de Control de los Procesos de Producción Alimentaria y la Ley de Promoción de la Salud (*Food Sanitation Law, Abattoir Law, y Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Inspection Law, Law of Temporary Measures for Enhancing the Control Method of the Food Production Process y el Health Promotion Law*).

El control de los estándares de inocuidad de los alimentos es hecho por las siguientes instituciones:

- **Ministerio de Agricultura, Pesca y Ciencias Forestales** (*Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries-MAFF*): administración de los asuntos relacionados con la agricultura, la silvicultura y los productos de la pesca, abarcando la producción, importación y consumo de estos productos
- **Ministerio de Trabajo, Salud y Bienestar** (*Ministry of Health, Labor and Welfare-MHLW*): responsable por el desarrollo de políticas de seguridad en la vida diaria de las personas
- **Comisión para la Inocuidad Alimentaria** (*Food Safety Commission*): realiza la evaluación de los alimentos consumidos en territorio japonés.

El MAFF estableció la Oficina de Asuntos de Seguridad y del Consumidor (*Food Safety and Consumer Affairs Bureau*) cuyos objetivos son mejorar la seguridad de los alimentos a través de un manejo adecuado desde la cosecha o cría del animal hasta su puesta en la mesa del consumidor final; y la transmisión de la información adecuada a los consumidores en el etiquetado de los alimentos.

2. Pasos para exportar

2.1 Procedimientos de importación e inspecciones

Con el fin de garantizar la seguridad de los alimentos que se importan, el artículo 27 de la Ley de Sanidad Alimentaria (*Food Sanitation Law*) obliga a los importadores a presentar notificación previa de importación. Este artículo establece que aquellos que deseen importar alimentos, aditivos alimentarios, aparatos o embalajes para venta o uso en el comercio, deberán notificar al MHLW⁴. Según la reglamentación correspondiente, los productos importados y productos relacionados no podrán estar disponibles para la venta sin la notificación de importación, la cual deberá ser presentada antes de concluir los procedimientos de despacho aduanero. Siguen abajo las etapas para la notificación:

1. **Notificación previa de importación:** el interesado debe llenar el Formulario de Notificación para la Importación de Alimentos y enviar a la estación de cuarentena responsable en el puerto de importación. Esta notificación de importación puede ser enviada por escrito o a través del sistema electrónico. Algunos alimentos deben acompañar adicionalmente los certificados sanitarios y fitosanitarios. La notificación puede obtenerse en <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/dl/1-3.pdf>
2. **Inspección:** Cuando los inspectores determinan que la carga debe ser objeto de inspección, emiten la orden respectiva para llevar a cabo una inspección, con la finalidad de confirmar el cumplimiento de la Ley de Sanidad Alimentaria⁵. Durante el examen de documentos, el inspector validará los siguientes elementos informados en el formulario de notificación: país de exportación, productos importados, fabricante, lugar de

⁴ <http://www.mhlw.go.jp>

⁵ El sistema de inspección está dividido en tres áreas: **Sistema de Orden de Inspección, Sistema de Monitoreo de la Inspección, y Otros Sistemas de Inspección** (*Inspection Order System, Monitoring Inspection System y Other Inspection Systems*): I) **Sistema de Orden de la Inspección** (*Inspection Order System*): Si el alimento importado aparenta violar la **Ley de Sanidad Alimentaria** (*Food Sanitation Law*), falta información sobre la situación sanitaria del país exportador, la naturaleza del alimento y productos relacionados, o existe registro de incumplimiento en el pasado. En este caso, la orden de inspección será emitida por el MHLW y el procedimiento de importación será suspendido hasta que los alimentos respectivos cumplan con todos los requisitos. El importador es responsable por el costo de la inspección; II) **Sistema de Monitoreo de la Inspección** (*Monitoring Inspection System*):. Cada año los sistemas de monitoreo determinan los artículos que serán sujeto de estas inspecciones basándose en las importaciones anuales y el registro de incumplimiento de cada artículo en el pasado. Mientras los supervisores de sanidad de alimentos de MHLW llevan a cabo las inspecciones, los demás procedimientos de importación podrán ser adelantados sin necesidad de esperar los resultados de las inspecciones; III) **Otros Sistemas de Inspección** (*Other Inspection Systems*): inspecciones de alimentos que son importados por primera vez a Japón, o de alimentos que pudieron haber sufrido un accidente durante el transporte. Si se trata de la primera importación de cierto producto, la estación de cuarentena de MHLW solicita a los importadores llevar a cabo una inspección de la carga basándose en la premisa de que los importadores también tiene la obligación de asegurar la inocuidad de los alimentos.

fabricación, ingredientes, materiales y aditivos empleados y métodos de fabricación. Adicionalmente verificará:

- Si los alimentos importados cumplen con los estándares de manufactura regulados bajo la Ley de Sanidad Alimentaria.
 - Si la utilización de aditivos cumple con los estándares requeridos.
 - Si contiene sustancias venenosas o peligrosas.
 - Si el fabricante o el lugar de fabricación presenta un historial de problemas de sanidad en el pasado.
3. **Certificado de notificación:** Si el examen de documentos e inspección de carga determina que el producto se encuentra en conformidad con la ley, un “certificado de notificación” será enviado al importador, por parte de la estación de cuarentena del MHLW, donde la notificación fue inicialmente presentada, y la importación continuará su curso. Si la mercancía no es aprobada tras la inspección, no podrá ser importada a Japón. La estación de cuarentena informará al importador las violaciones detectadas y el importador podrá adoptar las medidas correctivas.

Con el fin de simplificar y agilizar los procedimientos de importación, también están disponibles los sistemas simplificados de notificación de importación, tales como Sistema de Notificación Previa, Sistema de Planificación de la Importación, Resultados de la inspección provenientes de otras instituciones oficiales encargadas de inspección en otros países, y otros.

3. Requisitos sanitarios y fitosanitarios de exportación

Los importadores deben verificar con los fabricantes de los alimentos procesados que tienen la intención de importar los asuntos enumerados a continuación:

- a) **Establecimientos.** Los importadores deben verificar con los fabricantes los aspectos abajo mencionados relativos a la vigilancia, por parte del país exportador, de los establecimientos, instalaciones y equipos de manufactura y control de la higiene en la fábrica:
- Que los alimentos se producen y procesan de acuerdo con las leyes y reglamentos del país exportador. En particular, cuando hay un sistema de registro de fábrica, un sistema de autorización para la exportación de productos, o cualquier otro sistema que regule esta materia en el país exportador.

- Que el nivel de control de la higiene de los establecimientos, instalaciones y equipos de la fábrica es al menos igual a los requerimientos sanitarios establecidos en las leyes japonesas. Cabe señalar que es recomendable el uso de métodos de control de la higiene basado en el Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (*hazard analysis and critical control points-HACCP*).
- b) **Materia prima.** Respecto a las materias primas, los importadores deben confirmar con los fabricantes los siguientes asuntos:
- Debe verificarse que cada lote cumple con los criterios de calidad, incluyendo especificaciones y estándares que se han establecido para cada materia prima.
 - Ninguna materia prima debe ser aceptada si contiene parásitos, microorganismos patógenos, sustancias tóxicas, materia descompuesta, materia deteriorada u otras materias extrañas, etc.
 - Cuando haya resultados de la vigilancia llevados a cabo por una entidad de vigilancia en el país exportador, los importadores deben tener estos resultados, de lo contrario se requiere la importación de muestras para confirmar dichos resultados en Japón.
- c) **Fabricación y procesamiento.** Los importadores deben confirmar con los fabricantes lo siguiente:
- Que el alimento ha sido fabricado y procesado bajo condiciones de higiene adecuadas con la aplicación de medidas para la prevención de contaminación por sustancias tóxicas o nocivas para la salud humana.
 - Que en cada establecimiento procesador de alimentos han sido designadas personas responsables de la supervisión de la higiene de los alimentos.
 - Que los productos finales cumplen con la Ley japonesa a través de pruebas e inspecciones periódicas.
- d) **Etiquetado.** Los importadores deben garantizar que el etiquetado de los alimentos importados cumplan con las normas japonesas, y corregirlo cuando sea necesario.
- e) **Almacenamiento, transporte y distribución.**
- Los alimentos deben ser manipulados higiénicamente durante su almacenamiento, transporte y distribución.
 - Debe ser aplicado un control de temperatura y observarse los estándares de conservación de los alimentos.

Para más información: <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/guideline/01.html>
(Directrices para el Control del Higiene de los Alimentos Procesados de importación)



3.1 Certificación JAS

Todos los alimentos, bebidas no alcohólicas y productos forestales extranjeros deben contar con una certificación “Estándares Japoneses de Agricultura” (*Japanese Agricultural Standards-JAS*) para poder ingresar a territorio japonés (Ley N° 175, 1950). Esta certificación garantiza el cumplimiento de los estándares de calidad y de procesos de producción japoneses. Es exigida a todos los productos, no importando incluso que cuenten con certificados de otros países. Los estándares JAS están divididos en 4 grupos:

- Estándares de procesos para obtener productos agrícolas orgánicos.
- Estándares de procesos para obtener productos agrícolas orgánicos procesados.
- Estándares para evaluar al procesador.
- Estándares para evaluar al jefe de campo.

Para obtener este certificado hay que cumplir con los estándares JAS y ser certificado por una certificadora acreditada por el gobierno japonés (MAFF). Entre los requisitos se señala los siguientes:

- Establecer un plan de sistema de calificación (*grading system plan*) antes de la primera inspección (lo que involucra, entre otras cosas, la elaboración de un manual de procedimientos/operaciones, designar el responsable (ejecutivo de proceso de producción y coordinador de cumplimiento de JAS),
- Se debe capacitar al personal y hay requisitos de capacitación mínima.
- Debe haber un área en la empresa dedicada a la calidad de productos JAS, que sea independiente del área de producción y ventas.

Una vez cumplido los requisitos arriba mencionados, la empresa certificadora procederá a hacer la verificación y aprobación de los manuales. Posteriormente se ejecuta la inspección *in situ*.

3.2 Etiquetado

El Sistema Estandarizado de Calidad de Etiquetado (*Quality Labeling Standard System*) requiere que todos los productos comercializados en Japón sigan las normas de etiquetado de calidad establecidos por MAFF, las cuales son obligatorias, con el fin de garantizar que todos los alimentos cuenten una información estándar en sus etiquetas. Japón exige que los productos importados cumplan con los requisitos establecidos en la Ley de Sanidad Alimentaria, la Norma JAS y la Ley de Pesos y Medidas. Para poder incluir el logo JAS en el etiquetado debe obtenerse dicha certificación, conforme fue establecido anteriormente. El logo JAS verde es para alimentos orgánicos.

La etiqueta deberá imprimirse de manera que la tinta empleada en las letras contraste con el color de la propia etiqueta. El tamaño de la letra debe tener como mínimo 8 puntos y ser de tipo gótico. Los aditivos de alimentos deben imprimirse en una línea por separado. Cuando la compañía que etiqueta el producto sea diferente del fabricante, la etiqueta debe mostrar el nombre de la empresa que vende y etiqueta el producto. Para los productos importados procesados, la etiqueta debe expresar el nombre y dirección del importador. En la etiqueta debe estar presente la siguiente información:

- Denominación del producto
- Contenido neto
- Fecha de vencimiento
- Nombre y dirección del fabricante o importador
- País de origen
- Método de preservación (para productos conservados)
- Información sobre cómo consumir el producto
- Listado de los ingredientes (deben ser etiquetados con los nombres genéricos en el orden decreciente por peso)
- Método de almacenaje.

La etiqueta debe estar en japonés y debe ser precisa, comprensible y fácilmente visible sin abrir el envase. Sin embargo, los alimentos en envases con una superficie total inferior a 30

cm² pueden omitir el etiquetado. El uso de cualquier nombre de lugar que pueda inducir a error está prohibido, así como imágenes, fotografías u otros elementos que puede dar una impresión errónea sobre el contenido.

Etiquetado de nutrientes: Las normas de etiquetado nutricional incluyen la declaración de valor energético y nutriente de acuerdo con las normas de etiquetado nutricional. Los nutrientes cubiertos en las normas son proteínas, grasas, hidratos de carbono, sodio, minerales y vitaminas. El etiquetado es voluntario para todos los alimentos, excepto los alimentos con reclamos nutricionales⁶.

Etiquetado de alimentos congelados: La Asociación de Alimentos Congelados de Japón exige en el etiquetado la siguiente información: ingredientes, volumen, presencia o ausencia de tratamiento al calor antes del congelamiento, y requerimientos para cocinar. La diferencia de otros etiquetados radica en “ingredientes” y “método de almacenaje”. Los vegetales frescos, incluidas las frutas, sólo deben cumplir con consignar el nombre del producto y el país de origen, de acuerdo con la ley JAS para etiquetado.

Para más información: <http://www.maff.go.jp/e/jas/labeling/>
<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/fhc/04.html>

3.3 Niveles máximos permitidos de productos químicos y contaminantes

El Departamento de Inocuidad Alimentaria del Ministerio de Trabajo, Salud y Bienestar (*Department of Food Safety of the Ministry of Labor, Health, and Welfare*) controla el uso de residuos químicos agrícolas entre ellos los pesticidas, aditivos para alimentos y medicamentos veterinarios. La autoridad japonesa brinda una lista completa de los residuos químicos que están actualmente permitidos clasificándolos de acuerdo con los siguientes tipos de alimentos en los que pueden estar contenidos:

- Alimentos procesados
- Cultivos
- Animales, incluidos los peces
- Aguas minerales.

⁶ Para más información ver: <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/fhc/04.html>

3.4 Aditivos alimentarios

Los aditivos están regulados en la Ley de Sanidad Alimentaria y son definidos como sustancias utilizadas en el proceso de fabricación de alimentos o con fines de transformación o conservación de alimentos. Se incluyen aquellas sustancias que permanecen en los productos alimenticios terminados, como colorantes y preservantes, así como sustancias que no siguen en los productos finales. En la actualidad, existe una lista de 345 aditivos designados, según lo aprobado por el Ministerio de Trabajo, Salud y Bienestar, en virtud del artículo 10 de la Ley de Sanidad Alimentaria. Sin embargo, el Ministerio ha decidido comenzar a evaluar ciertos aditivos alimentarios con la intención de autorizarlos, a pesar de no haberse presentado ninguna solicitud para su utilización. Estos aditivos alimentarios son aquellos que han pasado por evaluaciones de seguridad del JECFA (Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios) y los que se utilizan ampliamente en EE.UU. y países de la UE.

3.5 Trazabilidad

Los fundamentos de la trazabilidad están dispersos en varias normativas⁷. La Ley de Trazabilidad de la Carne Bovina (*Beef Traceability Law*) entró en vigor en junio de 2003, la cual convirtió la trazabilidad en obligatoria para el ganado y la carne en el país. Por otro lado el sistema de trazabilidad de los demás alimentos es de carácter voluntario. La Ley de Sanidad Alimentaria (*Food Sanitation Law*) requiere que cada operador lleve un registro para identificar a todos sus proveedores y clientes "un paso hacia atrás y uno hacia adelante".

La Ley de Medidas Especiales (*Law on Special Measures*) contra la encefalopatía espongiforme bovina tiene el objetivo de prevenir la aparición y la propagación de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB), esta ley establece medidas especiales, tales como la prohibición de piensos que contengan carne de res y harina de huesos, así como las regulaciones sobre informes e inspecciones de ganado muerto y las inspecciones por parte de EEB en los mataderos. Así mismo, esta ley establece que los propietarios de ganado o sus administradores se asegurarán de que cada uno de sus semovientes lleva etiquetas de identificación en las orejas: en

⁷ Entre ellas se encuentra el Etiquetado apropiado de Productos Agrícolas y Forestales (*Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products*) (Ley de JAS), Ley de Inspección de Productos Agrícolas (*Agricultural products Inspection Law*), Ley de Medidas especiales contra la Encefalopatía Espongiforme Bovina (*Law on Special Measures against Bovine Spongiform Encephalopathy, Food Sanitation Law*), entre otras.

estas se hará constar la información específica, como la fecha de nacimiento, registro de movimiento, y otra información necesaria para su adecuada administración.

La Ley de Sanidad Alimentaria (*Food Sanitation Law*) establece el deber de conservación y mantenimiento de un registro, con el fin de mantener los registros y darlos a conocer al público. La norma indica los elementos sobre los que las empresas alimenticias deben mantener un registro, así como el número de años que estos registros deben ser conservados. Sobre la base de esta ley, muchas normas y directrices se han desarrollado posteriormente, tales como:

- Manual para la introducción de la trazabilidad de la carne de vacuno.
- Directrices para la información de seguimiento del sistema de devolución de recibidos, envío y el historial de los ingredientes.
- Directrices para la implementación de la trazabilidad de alimentos en la industria y servicios de la alimentación.
- Directrices para la introducción de la trazabilidad en frutas y hortalizas.
- Directrices para la trazabilidad de los mariscos (ostras, vieiras).
- Directrices para la introducción de la trazabilidad en los huevos.
- Directrices para los sistemas de trazabilidad de los peces de cultivo.

El Manual para la Introducción de Sistema de Trazabilidad de Alimentos (*Manual for the Introduction of a System of Food Traceability*) proporciona directrices generales para el establecimiento de un sistema de trazabilidad en las empresas de alimentos, las cuales se basan en nueve principios:

Principio 1. Definición de la unidad de trazabilidad: definir la unidad de trazabilidad de los productos y materias primas en el punto indicado de cada etapa.

Principio 2. Regla de Identificación: Establecer formas de identificación.

Principio 3. Método de gestión: Establecer el método de separar y gestionar los productos alimenticios y materias primas para cada unidad identificada (unidad trazable).

Principio 4. Asegurar una trazabilidad “hacia atrás”, y establecer la norma sobre la vinculación de la unidad de producción primaria y el proveedor.

Principio 5. Garantizar la trazabilidad interna: Establecer la conexión de una unidad de trazabilidad de las materias primas con las de procesos.

Principio 6. Garantizar la trazabilidad “hacia adelante”: Establecer la vinculación del productor y su comprador

Principio 7. Método de Identificación: Establecer el método para fijar el ID de la unidad de trazabilidad.

Principio 8. Medios para grabación y transmisión de la información: Determinación de los medios de comunicación para registrar, almacenar y transmitir la información.

Principio 9. Establecimiento de un procedimiento: Establecer el procedimiento para actualizar los métodos establecidos anteriormente.

3.6 Reglas para el envasado

Todos los envases para alimentos deben ser diseñados de tal forma que el cobre, plomo o las aleaciones que contengan no se desprendan o desechen. Con esto se busca evitar la migración de sustancias tóxicas al alimento. Abajo siguen algunos ejemplos de requerimientos aplicables a envasados:

- Contenido permitido de plomo en capa metálica de la lata: menos de 5%.
- Contenido de metales que pueden ser usados para fabricar envases de alimentos en lata:
 - Plomo: menos del 10%
 - Antimonio: menos del 5%
- Soldadura para la fabricación o reparación de los envases y embalajes: en el caso de plomo sería menos del 20% cuando se aplica al exterior de las latas de conservas, el 98% o menos para su uso en latas sanitarias, y el 60% o menos en otras latas.
- Los electrodos que se apliquen en un envase con dispositivos que aplican una corriente eléctrica directamente a los alimentos sólo pueden ser de hierro, aluminio, platino o titanio. El acero inoxidable puede ser utilizado cuando la corriente eléctrica que fluye a los alimentos es insignificante.
- Los envases solo pueden contener los colores químicos sintéticos, los envases solo pueden contener aquellos listados en el apéndice 2 del reglamento de la Ley de Sanidad Alimentaria.
- No se admiten resinas sintéticas utilizando cloruro de polivinilo como su principal componente en cualquier envase en contacto con grasas y aceites alimenticios y alimentos que contengan ingredientes aceitosos.

Los aspectos más relevantes y básicos a tener en cuenta en el diseño de envases para exportar a Japón son los siguientes:

- Prevención de deformaciones, roturas y cualquier otro tipo de daño que pudieran sufrir los productos.
- Protección contra microorganismos que pudieran afectar su calidad o niveles de maduración.
- Trasmisión de facilidades de uso y de información relevante para el consumidor.

- Diseño adecuado que resalte la calidad del producto.
- Respeto al medio ambiente, evitando dilapidar recursos naturales y brindando facilidades para el reciclaje de envases.

4 Requisitos sanitarios y fitosanitarios específicos por producto

4.1 Frutas, vegetales y subproductos

Todas las plantas y productos vegetales que se importan en Japón deben aprobar los procedimientos de cuarentena vegetal regulados en la Ley de Protección de Plantas (*Plant Protection Act*). Las plantas para importación se encuentran reguladas en las siguientes tres categorías: artículos con entrada prohibida; artículos sujetos a inspección de importación, y artículos que no están sujetos a inspección de importación.

4.1.1 Artículos con entrada prohibida

Las plantas con plagas cuarentenarias tienen prohibido su ingreso a Japón por la Ley de Protección de Plantas (*Plant Protection Act*). Muchas plagas cuarentenarias pueden generar grandes pérdidas económicas a la producción agrícola en caso de ingresar al país. También entran en esta categoría plantas que alojan enfermedades y plagas que no han ocurrido aún en Japón y cuya presencia sería difícilmente detectada por una inspección de importación. Se prohíbe también la importación de plantas provenientes de regiones afectadas por brotes de dichas enfermedades y plagas que recorren dichas regiones.

4.1.2 Artículos sujetos a inspección de importación

Esta categoría incluye una muy amplia gama de plantas y productos vegetales, tales como semillas, viveros y bulbos de flores, flores cortadas, frutas y verduras, granos y cereales, frijoles y legumbres, flores secas, madera, especias, hierbas, plantas medicinales, y otros. Si no hay ninguna plaga cuarentenaria que sea detectada por la inspección en los controles fronterizos, se aprueba su ingreso al país. Si alguna plaga cuarentenaria es encontrada, la entrada del producto es negada. Sin embargo, si existe un tratamiento de fumigación adecuado se puede liberar la importación luego de la finalización del respectivo tratamiento. Según la especie de planta y tamaño del lote, se extrae la cantidad de muestra necesaria y se examina de cerca la presencia de plagas cuarentenarias. La decisión final sobre la inspección se dará en la medida de lo posible en

el lugar de la inspección. Cuando sea necesario un examen más detallado, se envían las muestras a los laboratorios oficiales para análisis por dispositivos de inspección más sofisticados.

La inspección de las importaciones de cargas a granel, como cereales o granos, se realiza de forma rutinaria a bordo de los buques, antes de la descarga. Los envíos de frutas y verduras son inspeccionados en los almacenes refrigerados especialmente diseñados para el alojamiento de estos productos perecederos. La madera y troncos son inspeccionados ya sea a bordo de los buques o en locales específicos. Los productos que se encuentran dentro de contenedores de carga son inspeccionados en el terminal de contenedores del puesto de entrada. Los envíos de carga aérea son inspeccionados en las instalaciones de inspección de las autoridades cuarentenarias de los aeropuertos. Plantas transportadas en los equipajes de los pasajeros son inspeccionadas por las autoridades cuarentenarias de los puertos marítimos o aeropuertos antes de pasar por la inspección aduanera final.

Por otro lado, para la inspección de las plantas importadas, el importador debe enviar anticipadamente la "Solicitud de Inspección de Plantas Importadas" a la Estación de Protección Fitosanitaria o Cuarentenaria que supervisa el puesto de entrada en cuestión. La solicitud deberá ir acompañada del certificado fitosanitario y otros documentos requeridos. El certificado fitosanitario oficial es emitido por el gobierno del país exportador tras la inspección realizada por las autoridades de protección fitosanitaria del país exportador, de conformidad con las directrices de la Convención Internacional para la Protección de Plantas (*International Plant Protection Convention-IPPC*).

En el caso de las frutas y verduras, se emite la Certificación Oficial de Inspección (*Official Certificate of Inspection*) cuando la inspección de importación ha sido aprobada. Cuando la inspección rechaza la mercancía será expedida orden para la toma de una de las siguientes medidas: tratamiento de fumigación, destrucción o devolución.

4.1.3 Artículos que no están sujetos a inspección de importación

Por regla general, todas las plantas están sujetas inspección de importación. Sin embargo, algunos productos de origen vegetal están exentos de inspección, tales como productos muy elaborados, como muebles de madera, té, productos enlatados o embotellados o envasados en un recipiente sellado, plantas conservadas en ácido sulfuroso, alcohol, ácido acético, azúcar y sal; chabacanos, higos, kiwis, ciruelas, peras, dátiles, piña, plátano, papaya, uvas, mangos, duraznos

y frambuesa americana deshidratada; coco granulado; especias deshidratadas en paquetes herméticamente sellados, para venta al menudeo. Es importante señalar que no todos los productos vegetales procesados están exentos de inspección de las importaciones.

Para más información: <http://www.maff.go.jp/pps/>

4.2 Carne, productos cárnicos y otros productos de origen animal

Para evitar la introducción de enfermedades animales infecciosas es necesario que se aplique una cuarentena para evaluar la salud del animal importado. El MAFF regula los procedimientos para importar ganado y sus productos y los requisitos pueden ser encontrados en el procedimiento estándar para la importación a Japón de artículos designados que deben puestos en Cuarentena (*Standard Procedure for Approval for Import of Designated Items into Japan to be Quarantined*) y la Ley de Control de Enfermedades Infecciosas en Animales Domésticos (*Domestic Animal Infectious Diseases Control Law*).

Cuando un país exportador desea solicitar a las autoridades japonesas de sanidad animal revocar la prohibición de importación de ciertos productos, establecer o revisar requisitos de sanidad animal o requerir explicaciones adicionales sobre los procedimientos, debe presentar una solicitud y llenar un formulario/cuestionario oficial con la información solicitada. Una vez recibida la información y documentación completa requerida, las autoridades japonesas de sanidad animal deberán publicar sin retrasos, en la página web del MAFF, el nombre del país solicitante, la fecha de recepción de la solicitud y los productos de origen animal en cuestión.

Las autoridades de sanidad animal evaluarán los servicios veterinarios del país solicitante y de considerarlo necesario llevarán a cabo una visita in situ. Posteriormente, llevarán a cabo la evaluación de riesgos del producto en cuestión, notificarán el resultado de dicha evaluación de riesgos al país solicitante y publicarán sus conclusiones en la página web del MAFF. Cuando las autoridades de sanidad animal, acepten la solicitud, con o sin modificaciones, de acuerdo a los resultados de la evaluación del riesgo, deberán determinar o revisar los requisitos de sanidad animal correspondientes.

4.3 Productos de pesca

En el caso de los productos pesqueros, además de todos los requisitos mencionados en este manual, la empresa exportadora debe presentar, junto al producto a exportarse, un certificado que

garantice que la planta en la que ha sido procesado cuenta con una habilitación sanitaria otorgada por la autoridad sanitaria de acuicultura del país exportador. En este sentido, primeramente la empresa interesada debe certificarse ante la autoridad en su país que es responsable por el control de las condiciones higiénico-sanitarias de las actividades pesqueras y acuícolas.

4.4 Otras normativas importantes

4.4.1 Productos orgánicos

Para poder realizar una exportación de alimentos orgánicos a Japón es necesario que se inscriba la marca JAS de alimentos orgánicos en el país de origen (país exportador). Para poder inscribir esta marca, ambas empresas, tanto la de Japón como la del extranjero, deben obtener la certificación JAS de alimentos orgánicos. Es importante señalar, en este punto, que si bien la certificación orgánica permite comercializar el producto como tal, para ser otorgada se analizan las tierras de cultivo, la planta de procesamiento y no el producto en sí. Sólo los productores certificados por agencias registradas de certificación y acreditados por el MAFF pueden etiquetar como orgánicos y poner la marca JAS Orgánico en los productos. Los lineamientos principales de las normas de producción orgánica son las siguientes:

- No uso de sustancias químicas prohibidas por no menos de dos años antes de la siembra o plantación
- No utilización de sustancias prohibidas, en los períodos de producción
- No utilización de tecnología que altere la genética del producto (GMOs).

El MAFF establece criterios específicos para las plantas orgánicas (Notificación N° 1180 de 2009), alimentos procesados (Notificación N° 1464 de 2006), piensos (Notificación N° 1465 de 2006), y productos pecuarios (Notificación N° 1466 de 2006). Los estándares incluyen criterios para los campos o cosechas, semillas, transporte, procesamiento, limpieza, almacenamiento, embalaje y otros procesos de post-cosecha. La etiqueta puede contener frases como "producto de agricultura orgánica" u otras palabras similares.

III. REQUISITOS PARA EXPORTAR A SINGAPUR

1. Estructura y función de las autoridades sanitarias y fitosanitarias nacionales

La Autoridad Agroalimentaria y Veterinaria (*Agri-Food and Veterinary Authority-AVA*) tiene como objetivo garantizar el suministro de alimentos inocuos, salvaguardar la salud de animales y plantas y facilitar el comercio de productos agrícolas. Entre las normativas sanitarias y fitosanitarias claves se señalan la Ley de la Autoridad Agroalimentaria y Veterinaria (*Agri-Food and Veterinary Authority Act*), la Ley de Animales y Aves (*The Animals and Birds Act*), la Ley de Control de Plantas (*Control of Plants Act*), la Ley de Especies en Peligro (Importaciones y Exportaciones) (*Endangered Species [Import and Export] Act*), La Ley de Piensos (*Feeding Stuffs Act*), la Ley de Pesca (*Fisheries Act*), la Ley de Comercialización de Alimentos (*Sale of Food Act*), la Ley de Salubridad de Carnes y Pescados (*Wholesome Meat and Fish Act*), la Ley de Animales y Aves Silvestres (*Wild Animals and Birds Act*) y sus respectivas leyes. La AVA tiene cuatro departamentos y 17 divisiones.

En Singapur, la Ley de Comercialización de Alimentos (*Sale of Food Act*) (Capítulo 283) regula la importación y venta de alimentos. Con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos, el AVA se encarga del control de toda su cadena de producción y distribución. El AVA opera los siguientes programas:

- Revisión de sistemas y prácticas de producción.
- Análisis de riesgos, regulación de la inocuidad de alimentos y estándares de etiquetado.
- Inspección en los puntos de entrada a Singapur de producción primaria y alimentos procesados.
- Inspección Pre y post mataderos.
- Inspección y acreditación de granjas y fábricas de procesamiento de alimentos, tanto locales como internacionales.
- Monitoreo y vigilancia de riesgos producidos por alimentos con y sin procesamiento.
- Exámenes de laboratorio con el fin de detectar una gran variedad de agentes patógenos y contaminantes químicos en el ganado y sus productos, pescados, vegetales, frutas y alimentos procesados.

La AVA también tiene la función de garantizar que el país esté libre de enfermedades exóticas provenientes de animales y plantas. Como la autoridad nacional en salubridad animal, la AVA lleva a cabo un programa completo con el fin de prevenir la introducción de enfermedades animales con consecuencias nefastas para la agricultura, la economía y la salud pública. En materia de cuarentena la AVA administra los siguientes programas:

Programa de cuarentena animal:

- Regular la introducción de animales y productos animales e implementar medidas cuarentenarias para evitar la introducción y propagación de enfermedades animales.
- Llevar a cabo programas de vigilancia con el fin de evitar y controlar enfermedades animales.
- Proveer servicios de diagnóstico, tratamiento y prevención de enfermedades animales.
- Facilitar el comercio internacional de Singapur, a través de la certificación de productos para exportación.
- Implementar medidas de emergencia, en el caso de aparición de cualquier enfermedad animal, con el fin de evitar su propagación.

Programa de cuarentena vegetal:

- Regular e inspeccionar las plantas y productos vegetales importados y sus subproductos.
- Implementar un programa de cuarentena y control, con el fin de prevenir la introducción y propagación de plagas y enfermedades.
- Proveer servicios de diagnóstico, tratamiento, monitoreo y manejo de enfermedades exóticas y endémicas en plantas.
- Certificación de exportación de plantas y productos de origen vegetal.

2. Pasos para exportar

2.1 Registro en el AVA

Cualquier importador que desee importar alimentos debe inscribirse en el AVA. Es de responsabilidad de los importadores garantizar que los productos importados cumplan con los requisitos sanitarios y fitosanitarios oficiales. Por lo tanto, se les aconseja hacer una prueba sobre la calidad e inocuidad de los alimentos a importar, en un laboratorio acreditado para el análisis,

de acuerdo con el Plan de Acreditación del Consejo de Singapur y el Sistema de Acreditación de Singapur (*Singapore Accreditation Scheme*) (SAC-SINGLAS).

2.2 Permiso de Importación

Se requiere un permiso de importación para cada alimento a ser importado. Los importadores pueden solicitar los permisos de importación, al declarar sus importaciones a través del sistema TradeNet (disponible en <http://www.tradexchange.gov.sg>)

Este sistema, operado por la International Enterprise de Singapur, emite una declaración que será enviada al AVA para su procesamiento. Los importadores registrados deberán declarar sus números de registro, y códigos de productos para solicitar permisos de importación a través del sistema TradeNet.

2.3 Importación de alimentos específicos

Requisitos adicionales y documentos de apoyo, tales como certificados de salud y/o informes de análisis de laboratorio pueden ser necesarios para la importación de alimentos específicos. En general, estos productos necesitan el certificado sanitario de exportación, el informe de la inspección y copia certificada de los documentos entregados por la agencia de seguridad alimentaria del país de origen, atestando que el producto alimenticio importado es producido o fabricado en un establecimiento registrado y certificado. Algunos ejemplos de los documentos mencionados son: licencia de negocios o el registro de la empresa, certificado/autorización dada por la autoridad oficial, certificado de cumplimiento con los estándares HACCP o sistema equivalente, certificado de Buenas Prácticas de Manufactura.

3. Requisitos sanitarios y fitosanitarios de exportación

3.1 Aditivos y colorantes

Los aditivos alimentarios y colorantes deberán cumplir las normas del Codex *Alimentarius*. Las grasas y aceites comestibles, zumos de frutas y licores de frutas; y bebidas no alcohólicas pueden contener el agente anti-espumante conocido como dimetil polisiloxano que no exceda de 10 ppm en cantidad.

Los antioxidantes permitidos figuran en el Reglamento de Alimentos. El ácido ascórbico, ácido eritórbico, ácido cítrico, ácido fosfórico, la lecitina y los tocoferoles pueden ser utilizados

en los alimentos, excepto aquellos enumerados en el Anexo del Reglamento. Los edulcorantes artificiales que no están permitidos incluyen el aspartame o cualquier otro carbohidrato o alcoholes polivalentes. Para utilizar sacarina, acesulfame-k o sucralosa, se requiere un certificado de la Dirección General y se debe poner el siguiente mensaje en la etiqueta del producto "Este (indicar el nombre del alimento) contiene el edulcorante artificial (indicar el nombre del agente edulcorante artificial)".

Los preservativos químicos se dividen en clase I y II. La clase I incluye conservantes químicos como sal común, azúcares, alcohol etílico o aguardientes, vinagre o ácido acético, ácido láctico, ácido ascórbico, ácido eritórico, ácido cítrico, ácido málico, ácido fosfórico, o ácido tartárico o las sales de calcio, potasio o sodio de cualquiera de los ácidos. En la clase I se incluyen conservantes químicos que se pueden utilizar para cualquier alimento. La clase II incluye conservantes químicos, tales como dióxido de sulfuro, potasio o sales de calcio; ácido benzoico, metil o propil.

Los aditivos colorantes autorizados se enumeran en el anexo V del Reglamento. Los colorantes se dividen en colores sintéticos orgánicos y otros. El colorante sintético no debe contener ácido alfa-naftilamina, beta-naftilamina, bencidina, paraaminodiphenyl (bencidina) o sus derivados y los hidrocarburos aromáticos policíclicos. Cualquier carne, pollo, pescado, fruta o vegetal fresco o sin procesar no deberá contener ningún colorante.

Los emulsionantes y estabilizantes permitidos se enumeran en el Sexto Capítulo del Reglamento de Alimentos. Los agentes saborizantes pueden ser naturales o sintéticos. Son considerados aromatizantes naturales las esencias, especias y condimentos. Los potenciadores del sabor permitidos son: etil maltol; mono-sal sódica de ácido L-glutámico (GMS); sales de sodio y calcio de ácidos guanílico y inosínico; y L-cisteína. El sodio y sales de calcio de ácidos guanílico e inosínico no deberán ser encontrados en límites superiores a 500 ppm en los productos listos para consumo. Los suplementos nutricionales permitidos se enumeran en el Anexo Séptimo del Reglamento.

Para más información puede consultarse la página web:
<http://www.ava.gov.sg/Legislation/ListOfLegislation/> (Sale of Food Act > Food Regulation)

3.2 Buenas prácticas de manufactura

En Singapur opera el Sistema de Calificación de Fábrica (*Food Factory Grading System-FFGS*) mantenido por el AVA, cuyo objetivo principal es asegurar que los fabricantes de alimentos adopten buenas prácticas de manufactura para producir alimentos de calidad, inocuos y confiables. Se recomienda que las empresas desarrollen sistemas como el de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP). Este sistema de clasificación FFGS se basa en el porcentaje de puntos obtenidos de acuerdo con una lista de evaluación donde las empresas son clasificadas en A (excelente), B (bueno), C (promedio), y D (aceptable). Los criterios de evaluación para la clasificación de las empresas son los siguientes:

- Limpieza general y servicio de limpieza
- Almacenamiento de alimentos
- Equipos de procesamiento de alimentos e instalaciones
- Manipulación de alimentos
- Identificación y transporte del producto
- Sistema de inocuidad alimentaria
- Formación en higiene alimentaria
- Documentación
- Registro de faltas.

El Sistema de Calificación de Fábricas de Alimentos (FFGS) (*Food Factory Grading System*) se basa en una evaluación continua. Esto significa que las fábricas de alimentos pueden cambiar su clasificación en cualquier momento, sobre la base de los resultados de las inspecciones llevadas a cabo esporádicamente. Se permite solicitar una revisión de la clasificación si las instalaciones se someten a una modernización o cambio sustancial en la parte de producción, equipos o instalaciones. Sin embargo, la revisión de la clasificación se tratará caso por caso. Para las fábricas con más de una línea de producción, la evaluación se basará en los resultados generales. Fábricas de alimentos que obtuvieron una "A" de calificación por 2 años consecutivos y no registran violación a la normativa serán premiadas con un certificado de "Excelencia en Higiene, Saneamiento y Tratamiento de los alimentos".

3.3 Programa de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Todos los alimentos procesados deben cumplir con los requisitos establecidos en la Ley de Comercialización de Alimentos (*Sale of Food Act*) y las regulaciones de alimentos, incluyendo los requisitos de etiquetado. Los establecimientos de elaboración de alimentos también deben cumplir con las condiciones establecidas por AVA (*Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore*) para el otorgamiento de licencias. Entre ellas están los requisitos de inocuidad de los alimentos y los programas de control de higiene de los alimentos, tales como el análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP), programa de limpieza y saneamiento, programa de control de plagas, gestión de residuos, transporte de productos terminados y programa de mantenimiento de instalaciones y equipos. Singapur adoptó como recomendación nacional el Código Internacional Recomendado de Principios de Prácticas Generales de Higiene de los Alimentos, de la Comisión del Codex Alimentarius, (*Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene*) (CAC / RCP 1-1969, Rev. 4-2003).

Para mayor información:

<http://www.ava.gov.sg/FoodSector/FoodTradersAndEst/LicOtherFoodProcessEst/>

3.4 Metales pesados

Los límites máximos de residuos (LMR por sus siglas en inglés) de metales pesados como el arsénico, plomo y cobre están establecidos en la Regulación de Alimentos (*Food Regulation*). LMR para el mercurio en los peces o producto de pescado no debe exceder a 0,5 ppm, mientras que otros alimentos el límite es de 0,05 ppm. LMR para el estaño en los alimentos es de 250 ppm. Los LMRs para el cadmio en moluscos, algas y otros alimentos no son más de 1,2 y 0,2 ppm, respectivamente.

Para mayor información consultar: <http://www.ava.gov.sg/Legislation/ListOfLegislation/>
(Sale of Food Act > Food Regulation)

3.5 Embalaje y etiquetado

La etiqueta de los alimentos debe contener la siguiente información en inglés:

- Nombre o descripción de los alimentos: un nombre común o una descripción que sea suficiente para indicar la naturaleza del producto alimenticio.
- Lista de ingredientes: lista completa de los ingredientes utilizados en los alimentos.
- La cantidad neta: la cantidad de alimento debe expresarse en términos de medida volumétrica (por ejemplo: ml, litros) o el peso neto (por ejemplo: g, kg).
- Nombre y dirección del fabricante o importador.
- País de origen de los alimentos.

Algunos alimentos deberán tener marcada la fecha de caducidad como “vender hasta” (*best use by*), “fecha de caducidad”, “mejor antes de” u otras palabras de significado similar⁸.

Vitaminas, minerales: Productos que dicen contener o que informan que son una rica fuente de vitamina (s) y/o minerales (s) están obligados a informar la cantidad y el nombre de las vitaminas y minerales para justificar la afirmación. La declaración de otros nutrientes es opcional, pero es obligatorio cuando estos nutrientes son objeto de una declaración de propiedades nutricionales. Se prohíbe afirmar que un alimento posee propiedades terapéuticas, profilácticas o que se pueda prevenir, aliviar o curar enfermedades.

Etiqueta nutricional: El panel de información nutricional incluye el contenido de calorías, proteínas, grasas e hidratos de carbono de los alimentos. Las Regulaciones Alimentarias (*Food Regulations*) y el Manual de Etiquetado de Alimentos (*Handbook on Nutrition Labeling*) regula, el uso de declaraciones nutricionales.

Es de responsabilidad de los importadores y los fabricantes garantizar la exactitud de la información nutricional declarada en las etiquetas de sus productos. Los importadores y fabricantes deben contratar un laboratorio acreditado para verificar el contenido de nutrientes de sus productos, como alguno del Consejo de Acreditación-Sistema de Laboratorios de Acreditación de Singapur (*Singapore Accreditation Council-Singapore Laboratory Accreditation Scheme-SAC-SINGLAS*). En algunos casos la AVA lleva a cabo pruebas de laboratorio para

⁸ Crema, crema reducida, crema, crema batida y crema agria con exclusión de crema de conservas que se procesaron; leche cultivada y la bebida la leche cultivada; leche pasteurizada y bebidas de leche pasteurizada; yogur, yogur desnatado, yogur magro, yogur sin grasa y productos de yogur; Jugo de fruta pasteurizada y bebidas pasteurizadas de zumo de fruta; Jugo de vegetales y bebida pasteurizada de vegetales; Tofu, "taufu" o "dofu", un producto de soja tofu hecho, básicamente, habas de soja, agua y un coagulante, incluyendo "huevo de tofu", "taukau" o "Dougan", y el suave postre de tofu de soja conocida como "tauhui", "TOFA", o "doughua"; alimentos que se almacenan a una temperatura de refrigeración para mantener o prolongar su vida útil, con exclusión de las frutas y verduras crudas; Bebida de jugo de fruta con vitaminas; Productos lácteos; Harina; Aderezos para ensaladas; Mayonesa; Chocolate, leche con chocolate y confitería de chocolate en la que el ingrediente característico es el chocolate o el cacao; Cereales de desayuno con o sin frutas y frutos secos, excepto los cereales en lata; Alimentos para lactantes; aceites comestibles para cocinar.

verificar la exactitud de la información nutricional declarada en las etiquetas de alimentos importados.

Para mayor información se puede consultar:

<http://www.ava.gov.sg/FoodSector/FoodLabelingAdvertisement/>

El manual de etiquetado se puede consultar en:

http://www.ava.gov.sg/NR/rdonlyres/B96B0EC2-1D1E-4448-9C25-ABD8470D2BF4/8208/Attach60_legislation_Sale_FoodRegulations_rules.pdf

3.6 Almacenamiento y transporte

Las recomendaciones sobre almacenamiento y medios de transporte se encuentran en el Sistema de Calificación de Fábricas de Alimentos (*Food Factory Grading System*) preparado por la AVA. En síntesis, las recomendaciones de almacenamiento disponen que:

- Las empresas deben contar con instalaciones de almacenamiento adecuadas (bodegas, contenedores, etc., es decir, que sean impermeables a la humedad, limpias, libres de plagas y bien mantenidas. Todos los alimentos deben estar cubiertos. Todos los ingredientes refrigerados/congelados, intermedios y productos terminados deben ser almacenados y mantenidos en temperaturas adecuadas. Los productos cocidos y listos para ser consumidos deben ser aislados de los alimentos crudos y semi-procesados.
- Los ingredientes, productos intermedios y terminados deben ser manejados y almacenados de tal manera que se evite que se dañen, contaminen o deterioren. Los productos devueltos por defectos o sospecha de nocividad deben ser aislados en áreas designadas para este fin. Los productos químicos, detergentes y otros materiales de limpieza deben ser almacenados en áreas específicas lejos de los alimentos.

Las recomendaciones para el transporte son las siguientes: los vehículos utilizados en el transporte de alimentos deben estar revestidos interiormente con material adecuado que ayude a evitar contaminación. La carne, pescados y otros alimentos congelados deben ser transportados a temperaturas adecuadas. Los vehículos deben estar limpios, exentos de plagas, insectos u otro tipo de medio de contaminación. Las zonas de carga/descarga deben estar separadas de las áreas de procesamiento de alimentos.

Para mayor información puede consultar:
<http://www.ava.gov.sg/NR/rdonlyres/C4123050-E5D4-4F33-8DBC-F3940B625A4F/8231/06031406FoodGrading.pdf>

4. Requisitos sanitarios y fitosanitarios específicos por producto

4.1 Carne, productos cárnicos y otros productos de origen animal

Los requisitos para carnes y productos cárnicos, así como productos de la pesca están regulados por la Ley de Comercialización de Alimentos (*Sales of Food Act*), la Ley de Salubridad de Carnes y Pescados (*Wholesome Meat and Fish Act*) y reglamentaciones subsidiarias tales como Salubridad de Carnes y Peces (*Wholesome Meat and Fish*), Salubridad de Carnes y Peces (Importación, exportación y trasbordos) (*Wholesome Meat and Fish [Import, Export and Transshipment]*), Salubridad de Carnes y Peces (Regulación de Establecimientos de Procesamiento y Mantenimiento en Frío) (*Wholesome Meat and Fish [Processing Establishments and Cold Stores Rules]*), Salubridad de Carnes y Peces (Regulación de Mataderos) (*Wholesome Meat and Fish [Slaughter-Houses Rules]*), Salubridad de Carnes y Peces (Transporte de Productos cárnicos) (*Wholesome Meat and Fish [Transportation of Meat Products]*), Salubridad de Carnes y peces (Mercado Mayorista) (*Wholesome Meat and Fish [Wholesale Market]*). Temas específicos como aditivos, residuos y etiquetado se manejan en las Regulaciones Alimenticias para Alimentos Procesados (*Food Regulations for Processed Food*).

Para mayor información se puede consultar:
<http://www.ava.gov.sg/NR/rdonlyres/0CA18578-7610-4917-BB67-C7DF4B96504B/11405/FoodRegulations1.pdf>

Aprobación de la AVA: Antes de poder exportar carne y productos cárnicos a Singapur, el país exportador debe contar con la aprobación de la AVA. Para esto la autoridad competente del país exportador debe presentar la siguiente información a la AVA:

- Estructura organizativa y funcionamiento de los servicios veterinarios.
- Situación de las enfermedades existentes de animales y aves de corral, así como de los programas nacionales de control y prevención de dichas enfermedades.
- Copia de la legislación de control y prevención a la introducción de enfermedades de animales y de aves de corral en el país (y traducción al inglés, si la legislación no está en inglés).

- Copia de la legislación relativa al control de los mataderos y establecimientos de procesamiento de productos de origen animal.
- Copia de la legislación relativa al sistema de inspección, almacenamiento, manipulación y distribución de carne y productos de origen animal.
- Sistema de concesión de licencias de exportación de los mataderos autorizados y de los establecimientos de procesamiento de productos de origen animal.
- Programa nacional de control microbiológico y de residuos.

Aplicaciones: Después de que el país exportador haya obtenido la autorización para exportar a Singapur, se tendrán en cuenta las solicitudes para exportar provenientes de los mataderos y de los establecimientos de procesamiento de productos de origen animal, a través de la autoridad competente del país exportador. Se requiere la siguiente información para la evaluación del establecimiento, acompañado de un folleto corporativo de los productos, así como fotografías y video de las instalaciones del establecimiento y del procesamiento:

- Detalles del matadero en el que los animales o aves de corral son sacrificadas, incluidos el nombre, dirección y el establecimiento, el diseño del sitio, cantidad de personal, capacidad de producción, métodos de sacrificio, el equipo utilizado, los procedimientos de limpieza y evisceración y de medidas veterinarias de control público de salud y diagrama de flujo operativo detallando las diferentes etapas de la producción.
- En el caso de otros productos cárnicos procesados y productos de huevos procesados, detalles del proceso de fabricación, diagramas de flujo y programas de control de calidad basados en los principios de HACCP y cualquier otra información pertinente relacionada. La carne cruda utilizada para posterior procesamiento debe ser obtenida de los mataderos aprobados por la AVA. También se debe informar el nombre de los países a donde los productos han sido exportados y una copia del certificado sanitario que acompaña la exportación.

Inspección: Si la revisión documental es satisfactoria la AVA llevará a cabo una visita de inspección tanto al país exportador como al establecimiento antes de conceder la aprobación para exportar a Singapur. Todos los productos cárnicos y productos de huevos procesados exportados a Singapur sólo pueden provenir de establecimientos aprobados por la AVA. Una vez tengan esta autorización, los establecimientos deben cumplir los siguientes requisitos:

- Los importadores están obligados a solicitar la licencia de AVA para la importación y exportación y transbordo de productos cárnicos y productos pesqueros por medio del TradeNet: <https://www.tradexchange.gov.sg/>
- Obtener el permiso de importación expedido por la AVA para cada envío de producto cárnico.
- Cada envío deberá ir acompañado del certificado sanitario expedido por la autoridad veterinaria del país exportador.
- Cada caja de cartón o unidad de embalaje que contenga carne y productos cárnicos debe estar correctamente etiquetada.
- Todos los envíos de productos cárnicos importados serán inspeccionados por la AVA antes de autorizar su venta. Según sea necesario, serán tomadas muestras para el análisis de laboratorio.

Para más información:

<http://www.ava.gov.sg/FoodSector/ImportExportTransOfFood/Meat/>

La importación de huevos de mesa se rige por la Ley de Animales y Aves (*Animals and Birds Act*) y sus legislaciones subsidiarias. Para más información sobre los requisitos para huevos ver: <http://www.ava.gov.sg/FoodSector/ImportExportTransOfFood/EggsFresh/>

4.2 Productos de pesca

La importación de pescado para la alimentación está regulado bajo la Ley de Salubridad de Carnes y Pescados (*Wholesome Meat and Fish Act*) y su legislación correspondiente. Las importaciones deben cumplir los siguientes requisitos:

- Los importadores están obligados a solicitar la licencia de AVA para la Importación/Exportación y transbordo de productos cárnicos y productos pesqueros.
- Se requiere un permiso de importación expedido por la AVA para todos los envíos de productos pesqueros.
- Cada partida de ostras vivas / congelado, langostinos cocidos y congelados o carne de cangrejo congelada y cruda/cocida, deben ir acompañados de un certificado sanitario expedido por la autoridad competente del país exportador.

- La importación de especies de peces que figuran en CITES (Autoridad Agroalimentaria y Veterinaria de Singapur) (*Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore*), incluyendo sus partes o derivados deben ir acompañadas de un permiso CITES.
- Después de la importación, cada partida de los productos de acuicultura será sometida a inspección obligatoria por la AVA antes de su venta. Otros tipos de importaciones de alimentos pueden también ser sometidos a inspección por parte de la AVA. Podrán ser tomadas muestras para análisis de laboratorio, cuando sea necesario.
- El solicitante deberá obtener el certificado sanitario de las autoridades del país exportador para los productos de alto riesgo, tales como ostras vivas y congelada, langostinos congelados y cocidos, crudo / cocido de carne de cangrejo cruda / cocida solamente).

Los procedimientos de importación son los siguientes:

- El solicitante deberá solicitar un permiso de importación de la AVA a través de TradeNet (<http://www.tradexchange.gov.sg>).
- Según sea el caso, el solicitante deberá presentar el certificado sanitario original o permiso CITES a la AVA para su procesamiento. Documentos de apoyo tales como facturas y guías aéreas o conocimientos de embarque deben ser presentados a petición de la AVA.
- Si las condiciones indican la necesidad de la inspección, el comerciante deberá ponerse en contacto con la AVA para organizar la inspección de la importación.
- La AVA puede tomar muestras para análisis de laboratorio.

Para mayor información se puede consultar:

<http://www.ava.gov.sg/FoodSector/ImportExportTransOfFood/Fish/>