

SERVICIOS AL
EXPORTADOR

información

2015

Informe Especializado:

Guía de acceso para
alimentos al mercado de
Japón



prom
perú

INDICE

<u>INTRODUCCIÓN</u>	2
REGLAMENTOS Y NORMAS DE IMPORTACIÓN PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN JAPON	
<u>SECCIÓN I</u>	3
1. ORGANISMOS QUE REGULAN LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS EN JAPON	3
1.1 Ministerio de agricultura, pesca y ciencias forestales (ministry of agriculture, forestry and fisheries - MAFF)	3
1.2 Ministerio de salud, trabajo y bienestar (ministry of health, labor and welfare - MHLW)	3
1.3 Comisión para la inocuidad alimentaria (food safety comission)	3
<u>SECCIÓN II</u>	4
1. PROCEDIMIENTOS DE IMPORTACIÓN E INSPECCIONES	4
1.1 Notificación previa de importación	4
1.2 Inspección	4
1.3 Certificado de notificación	5
1.4 Despacho Aduanero de Importación	5
<u>SECCIÓN III</u>	8
1. REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS DE EXPORTACIÓN	8
1.1 Certificación JAS	9
1.2 Etiquetado	10
1.3 Niveles máximos permitidos de productos químicos y contaminantes	11
1.4 Aditivos alimentarios	11
1.5 Trazabilidad	11
1.6 Reglas para el envasado	13
<u>SECCION IV</u>	14
REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS ESPECÍFICOS POR PRODUCTO	14
1. FRUTAS, VEGETALES Y SUBPRODUCTOS	14
1.1 Artículos con entrada prohibida	14
1.2 Artículos sujetos a inspección de importación	14
1.3 Artículos que no están sujetos a inspección de importación	15
2. PRODUCTOS DE PESCA	15
2.1 Otras normativas importantes	15
Productos orgánicos	15
Alimentos Funcionales (FOSHU)	16
<u>SECCION V</u>	17
LOGISTICA DEL PERU HACIA JAPON	17
ENLACES DE INTERÉS	19
- INSTITUCIONES EN JAPON:	19
- INSTITUCIONES INTERNACIONALES:	19
- INSTITUCIONES EN EL PERU:	20

INTRODUCCIÓN

Japón es uno de los principales socios comerciales del Perú, sin embargo, cuenta con estrictos procedimientos para poder ingresar alimentos extranjeros a su mercado.

El mercado japonés es uno de los más exigentes del mundo en cuestión de calidad, sabor, textura, apariencia, ingredientes, aditivos, preparación y embalaje.

Estas exigencias son muchas veces recompensadas por los altos precios que sus ciudadanos están dispuestos a pagar por los productos alimenticios que consideran de elevada calidad y que cumplen con los estándares sanitarios y fitosanitarios.

El presente documento fue elaborado tomando como sustento la información publicada por los organismos que regulan las importaciones de productos alimenticios a Japón, así como la información publicada por organismos internacionales y nacionales relacionados con el tema, sin embargo, se debe tener presente que la aplicación de las regulaciones de importación puede variar de un producto a otro. Por ello, se recomienda a los exportadores verifiquen el conjunto completo de los requisitos de importación con su cliente importador, pues normalmente, son ellos los que están en mejor posición para investigar con las autoridades locales en el momento previo al envío, ya que finalmente la aprobación de la importación de cualquier producto estará sujeta al reglamento de importación según la interpretación de los funcionarios de los organismos responsables al momento de la entrada del producto.

Es necesario que para exportar se trabaje en equipo con la contraparte en Japón, para los japoneses la relación humana es muy importante y por su naturaleza brindarán su apoyo

Los exportadores y potenciales exportadores peruanos interesados en exportar alimentos a Japón encontrarán en esta guía los organismos que regulan la importación de alimentos en Japón, requisitos y normas de acceso al mercado aplicados a la importación de alimentos, y finalmente el perfil logístico de Perú hacia Japón.

Se ha puesto especial interés en mostrar los requisitos concernientes a 4 grupos de alimentos (alimentos frescos, alimentos procesados, productos pesqueros y alimentos orgánicos), ya que son estos los que revisten mayor interés e importancia para los exportadores nacionales.

REGLAMENTOS Y NORMAS DE IMPORTACIÓN PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN JAPON

Japón otorga acceso preferencial a las importaciones procedentes de Perú, en virtud del Acuerdo de Asociación Económica (AAE) que entró en vigor en marzo de 2012, sin embargo, todos los productos alimenticios deben cumplir con una serie de leyes y normas las cuales están principalmente destinadas a proteger la salud de los ciudadanos y prevenir la introducción de plagas y enfermedades de animales y plantas. Esta 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).

En las siguientes secciones se ofrece una visión general de las exigencias que impone Japón para la importación de los productos alimenticios y agrícolas.

SECCIÓN I

1. ORGANISMOS QUE REGULAN LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS EN JAPON

La importación de alimentos en Japón es regulada por un conjunto de organismos gubernamentales los cuales se enumeran a continuación:

1.1 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. 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.

1.2 Ministerio de salud, trabajo y bienestar (ministry of health, labor and welfare - MHLW)

Responsable de velar por la seguridad de los alimentos en Japón a través del desarrollo de políticas de seguridad alimentaria en la vida diaria de los ciudadanos.

1.3 Comisión para la inocuidad alimentaria (food safety comission)

Realiza la evaluación de los alimentos consumidos en territorio japonés.

SECCIÓN II**1. PROCEDIMIENTOS DE IMPORTACIÓN E INSPECCIONES**

Bajo la jurisdicción del Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar (MHLW) 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) Esta ley obliga a los importadores de cualquier alimento o producto relacionado la presentación de una notificación de importación al departamento de cuarentena de lo contrario no podrá ser vendido

A continuación las etapas para la notificación:

1.1 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>

1.2 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 Alimentaria. 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 fabricación, ingredientes, materiales y aditivos empleados y métodos de fabricación.

Adicionalmente verificará:

- a. Si los alimentos importados cumplen con los estándares de manufactura regulados bajo la Ley de Sanidad Alimentaria.
- b. Si la utilización de aditivos cumple con los estándares requeridos.
- c. Si contiene sustancias venenosas o peligrosas.
- d. Si el fabricante o el lugar de fabricación presenta un historial de problemas de sanidad en el pasado.

1.2.1 Sistemas de inspección**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 tienen la obligación de asegurar la inocuidad de los alimentos.

1.3 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.

1.4 Despacho Aduanero de Importación

Mediante la firma del Acuerdo de Asociación Económica (AAE) entre Perú y Japón, en Marzo de 2012, Perú posee acceso preferencial para la mayoría de los productos.

Para información detallada de los aranceles por producto dirigirse a la Aduana japonesa:

http://www.customs.go.jp/english/tariff/2014_1/index.htm

En esta página web, se podrán ver además los aranceles que se aplican a los otros países con los que Japón ya ha firmado AAEE, y compararlos con los que se aplican a Perú.

I) Trámites Aduaneros

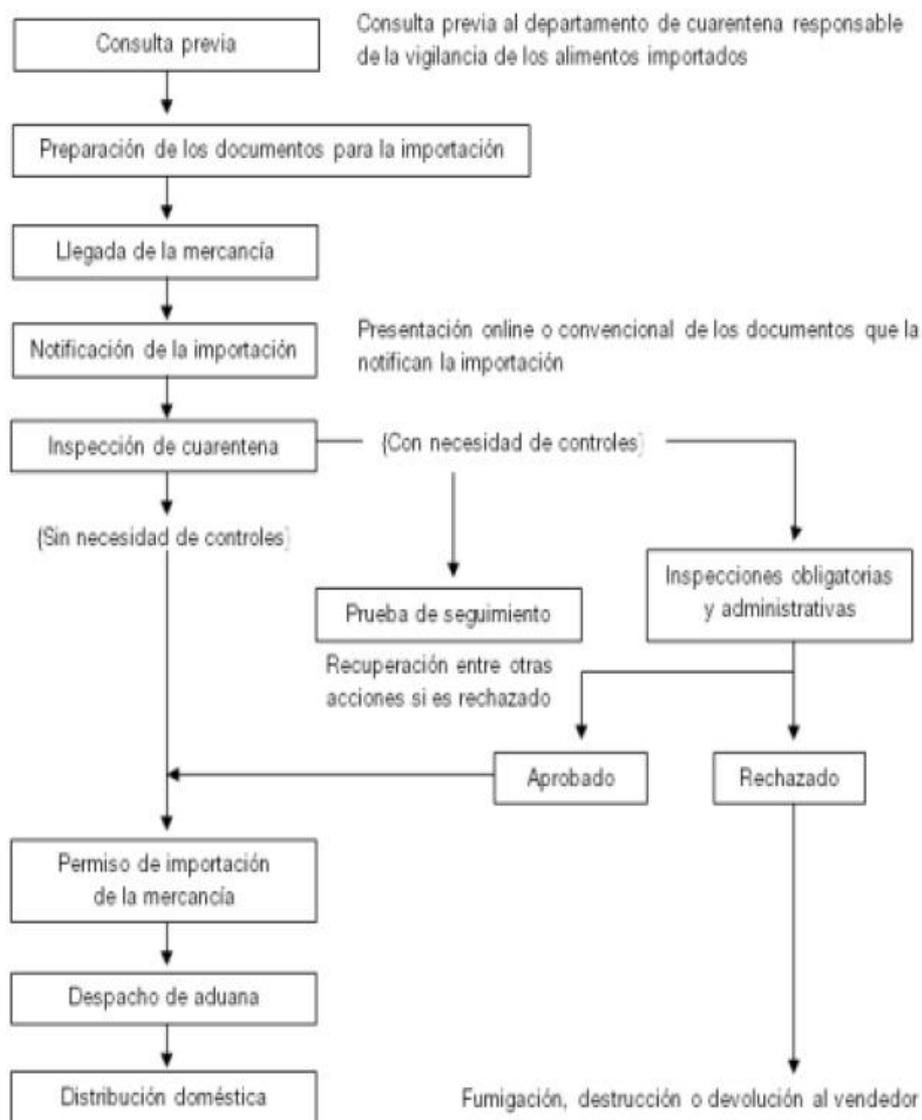
La declaración de Importación se debe presentar triplicada y entregada a la Aduana Japonesa con los siguientes documentos:

- Factura Comercial
- Bill of Landing o Air Waybill
- Certificado de Origen (En caso de aplicar una tasa preferencial)
- Listado de productos (Packing List)
- Certificado de Seguros
- Otros

II) Procedimiento de AFR (Advance Filing Rule)

Como se anunció en noviembre de 2013, Aduanas de Japón ha cambiado sus reglas de reporte anticipado de la información de carga, que solicita a las navieras y los transitarios o agentes naviero o consignatarios de buques (NVCCOs; Transportista No Operador de Buques, acrónimo en inglés de Non Vessel Operating Common Carrier) a presentar electrónicamente a la aduana de Japón información de la carga a más tardar 24 horas antes de la salida del buque de un puerto de carga. Si toda la información requerida no está disponible 24 horas antes de la salida no se cargará la carga. Esto incluye números de contenedor y del sello. Las nuevas regulaciones se aplicaron el 01 de marzo de 2014, a las 12 horas en Japón.

Grafico 1: Flujograma de Proceso de Importación de Alimentos en Japón



Fuente: <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/1-1.html>

SECCIÓN III**1. 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.

1.1 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 Nº 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:

- a. Estándares de procesos para obtener productos agrícolas orgánicos.
- b. Estándares de procesos para obtener productos agrícolas orgánicos procesados.
- c. Estándares para evaluar al procesador.
- d. 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 insitu.

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)

1.2 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 cuentan 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:

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.

- 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.

1.2.1 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 nutricionales.

1.2.2 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.

1.3 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.

Para más información ver:

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/fhc/04.html>

1.4 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.

1.5 Trazabilidad

Los fundamentos de la trazabilidad están dispersos en varias normativas, 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.

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. 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.

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:

- a. Manual para la introducción de la trazabilidad de la carne de vacuno.
- b. Directrices para la información de seguimiento del sistema de devolución de recibidos, envío y el historial de los ingredientes.
- c. Directrices para la implementación de la trazabilidad de alimentos en la industria y servicios de la alimentación.
- d. Directrices para la introducción de la trazabilidad en frutas y hortalizas.
- e. Directrices para la trazabilidad de los mariscos (ostras, vieiras).
- f. Directrices para la introducción de la trazabilidad en los huevos.
- g. 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.

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

- a. Prevención de deformaciones, roturas y cualquier otro tipo de daño que pudieran sufrir los productos.
- b. Protección contra microorganismos que pudieran afectar su calidad o niveles de maduración.
- c. Trasmisión de facilidades de uso y de información relevante para el consumidor.
- d. Contenido permitido de plomo en capa metálica de la lata: menos de 5%.
- e. Contenido de metales que pueden ser usados para fabricar envases de alimentos en lata:
 - Plomo: menos del 10%
 - Antimonio: menos del 5%
- f. 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.
- g. 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.
- h. 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.
- i. 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.
- j. Diseño adecuado que resalte la calidad del producto.
- k. Respeto al medio ambiente, evitando dilapidar recursos naturales y brindando facilidades para el reciclaje de envases.

SECCION IV**REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS ESPECÍFICOS POR PRODUCTO****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.

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.

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 SENASA después de la inspección realizada por los inspectores.

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.

1.3 Artículos que no están sujetos a inspección de importación

Por regla general, todas las plantas están sujetas a 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/>

2. PRODUCTOS DE PESCA

En el caso de los productos pesqueros, además de todos los requisitos mencionados en anteriormente, 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 SANIPES-ITP. 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.

2.1 Otras normativas importantes

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.

Alimentos Funcionales (FOSHU)

Los "Alimentos Funcionales", representados en gran parte por los denominados "Alimentos de Uso Específico para la Salud" (Foods for Specific Health Uses - FOSHU), son catalogados como ALIMENTOS, y no poseen una ley reguladora específica. Los productos beneficiosos para la salud han estado presente en el mercado japonés de alguna u otra manera desde 1986 con la introducción del sello "Alimento Suplementario para la Salud" por parte de la Japan Health and Nutrition Food Association (JHNFA).

Luego, en 1991 Japón implementó la normativa para los alimentos FOSHU, la cual se la puede resumir en terminos simples como: aquellos alimentos con posibles propiedades benéficas que han sido científicamente comprobados. Los envases deben indicar claramente su contenido y los beneficios que se puede esperar con el consumo de dicho producto.

El público japonés tiene un alto interés por los alimentos saludables, además de que hay ciertos nichos de mercado poco desarrollados, todo esto, en el marco de perspectivas económicas que son optimistas. Pero aún así, se hace necesario pensar en la búsqueda de socios japoneses y una detallada investigación del mercado y desarrollo de productos.

SECCION V**LOGISTICA DEL PERU HACIA JAPON****1. Características Logísticas de Japón**

Principales productos Exportados de Perú hacia Japón en el 2013: Minerales, gas, espárragos, café, calamar gigante, entre otros

Principales productos Importados de Perú hacia Japón en el 2013: Automóviles, productos laminados de hierro, cámaras fotográficas digitales y videocamaras, entre otros.

(Fuente Sunat)

Las exportaciones de Perú para el año 2013 hacia Japón fueron por un total de USD\$ 2,227'889,526 con un peso de 1'719,219 toneladas.

Los puertos más destacados son: Kobe, Yokohama, Osaka, Tokyo y Nagoya, considerados como los principales puntos de acceso hacia el territorio Japonés.

Los principales aeropuertos: Nagoya, Tokyo, Osaka, y Kansai, son los que concentran el mayor movimiento de tráfico internacional

Con respecto a la eficiencia en logística, el Banco Mundial ha elaborado el Logistics Performance Index (LPI), que es el promedio ponderado de las puntuaciones que cada país obtiene sobre la base del desempeño en cada una de las siguientes dimensiones:

- Eficiencia en el proceso de control y aduanas
- Calidad del comercio y transporte relacionado a infraestructura (puertos, tecnología)
- Competitividad en costos de carga.
- Calidad de los servicios logísticos (operadores de transporte, agentes de aduana, etc.)
- Habilidad en el proceso de seguimiento y rastreo
- Puntualidad en el tiempo de destino de la carga

Bajo este criterio en el año 2014, Japón se ubica en el décimo puesto a nivel mundial, con un índice promedio de 3.91 mientras que Perú se encuentra en el puesto 71 con una puntuación de 2.84

Grafico 2: Países con mejor desempeño logístico a nivel mundial

PAIS	PUESTO	LPI
Germany	1	4.12
Netherlands	2	4.05
Belgium	3	4.04
United Kingdom	4	4.01
Singapore	5	4
Sweden	6	3.96
Norway	7	3.96
Luxembourg	8	3.95
United States	9	3.92
Japan	10	3.91

Fuente: <http://lpi.worldbank.org/international/global>

Elaboración: Related Food

1.1 Logística de exportación via marítima de Perú a Japón

I. Fletes referenciales:

Callao, PE / Kobe, Nagoya, Yokohama, JP

40 HREF : US\$ 5800.00 + ODF US\$ 55/BL + Gastos en destino

Producto: Uvas Frescas

Validez: 01 de Diciembre al 31 de Diciembre 2014

Sujeto a disponibilidad de equipo y espacio

NOTA: Incluye Cold Treatment

Callao, PE / Kobe, Nagoya, Yokohama, JP

40 HREF : US\$ 5000.00 + ODF US\$ 55/BL + Gastos en destino

Producto: Esparrago congelado

Validez: 01 de Diciembre al 31 de Diciembre 2014

Sujeto a disponibilidad de equipo y espacio

Callao, PE / Kobe, Nagoya, Yokohama, JP

20 DRY : US\$ 1650.00 + ODF US\$ 55/BL + Gastos en destino

Producto: Quinoa Dry

Validez: 01 de Diciembre al 31 de Diciembre 2014

Sujeto a disponibilidad de equipo y espacio

Fuente: Naviera Maersk

ENLACES DE INTERÉS

- INSTITUCIONES EN JAPON:

Seguridad alimentaria en Japón (Ministerio japonés de Salud, Trabajo y Bienestar)

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/index.html>

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

<http://www.maff.go.jp/>

Ministry of Environment

<http://www.env.go.jp/>

Japan Fresh Produce Import and Safety Association

<http://www.fruits-nisseikyo.or.jp/>

Japan Association for Fruits and Vegetables Wholesale Markets

<http://www.zenseikyou.jp/>

Japan Health and Nutrition Food Association (JHFA)

<http://www.jhnfa.org/>

Agencia de Asuntos del Consumidor (CAA)

<http://www.caa.go.jp/en/index.html>

Aduana de Japón

<http://www.customs.go.jp/english/index.htm>

Ministerio de Economía, Comercio e Industria (METI)

<http://www.meti.go.jp/english/index.html>

Japan External Trade Organization (JETRO)

<http://www.jetro.go.jp/>

- INSTITUCIONES INTERNACIONALES:

Organización mundial del comercio

http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tpr_s/tpr_s.htm

Banco Interamericano de Desarrollo – Nota Técnica

<http://publications.iadb.org>

Convención internacional de protección fitosanitaria

www.ippc.int

Codex alimentarius

<http://www.codexalimentarius.org/codex-home/es/>

- **INSTITUCIONES EN EL PERU:**

Dirección general de salud ambiental (digesa)

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>

Servicio nacional de sanidad agraria del Perú (senasa)

<http://www.senasa.gob.pe/>

Servicio nacional de sanidad pesquera (sanipes)

http://www.itp.gob.pe/webitp/index.php?option=com_content&view=article&id=55&Itemid=72

Asociación de exportadores (adex)

<http://www.adexperu.org.pe>